

การศึกษาแนวทางการพัฒนาต้นแบบเครื่องดื่มmocktailส่วนผสมสมุนไพร
สำหรับส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในเขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร

The Study guideline for Developing Mocktail dinks Herbal ingredients for
promoting the Cultural tourism in Dhouburi District, Bangkok

กานต์รวี วิโรจน์วรรณ วรณปิยะรัตน์^{1*}

Kanravee Virotewan Wanpiyarat^{**}

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อพัฒนาต้นแบบสูตรเครื่องดื่มmocktailส่วนผสมสมุนไพรไทยสำหรับส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ในเขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร และ 2) เพื่อศึกษาแนวทางการพัฒนาเครื่องดื่มmocktailส่วนผสมสมุนไพรสำหรับส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในเขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร ผลการวิจัยพบว่าเหตุผลในการเลือกบริโภคเครื่องดื่มmocktailส่วนผสมสมุนไพร เพราะมีสรรพคุณที่ดีต่อสุขภาพ ชื่นชอบในรสชาติ สี กลิ่น วัตถุดิบ และรสชาติของเครื่องดื่ม ในการจัดการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมประกอบด้วย 1) ด้านแหล่งท่องเที่ยว 2) ด้านกระบวนการจัดการสิ่งแวดล้อม 3) ด้านธุรกิจท่องเที่ยว 4) ด้านการตลาดท่องเที่ยว 5) ด้านองค์ประกอบการมีส่วนร่วมของชุมชนท้องถิ่น 6) ด้านสร้างจิตสำนึกมีส่วนร่วมของชุมชนท้องถิ่นการตรวจสอบความตรงเชิงโครงสร้างด้วยวิธีการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยัน สอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์ ($\chi^2 = 4.58$, $df = 4$, $P\text{-value} = 0.833$ และ $RMSEA = 0.019$) และนำผลมาทำการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจ ใช้การหมุนแกนแบบมุมฉากจากตัวแปร 6 ตัว มีค่าสถิติของไคเซอร์-ไมเยอร์-โอลคิน เท่ากับ 0.727 และค่าสถิติไค-สแควร์ (χ^2) ที่ใช้ในการทดสอบมีค่า เท่ากับ 1256.350 ในการสกัดองค์ประกอบด้วยวิธีการวิเคราะห์องค์ประกอบสำคัญ พบว่าองค์ประกอบทั้ง 6 มีพิสัยของค่าไอเกนอยู่ระหว่าง 0.753-0.877 ค่าความแปรปรวนสะสมร้อยละ 79.330 ทั้งหมด 2 องค์ประกอบ และทำการสร้างองค์ประกอบ คือ 1) องค์ประกอบการจัดการตลาดรองรับแหล่งท่องเที่ยวที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและ 2) การมีส่วนร่วมในการสร้างจิตสำนึกของชุมชน สำหรับการสัมภาษณ์เชิงลึก พบว่าตัวแทนชุมชนมีความชอบยอมรับสูตรเครื่องดื่ม 7 สูตร ร้อยละ 98.30 และตั้งชื่อตามเอกลักษณ์ท้องถิ่น

คำสำคัญ: เครื่องดื่มmocktailส่วนผสมสมุนไพร การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม

Abstract

The objective of this research is 1) to develop a prototype mocktail recipe of Thai herbs for cultural tourism promotion in Thonburi district, Bangkok, and 2) to study guidelines for the development of herbal cocktail recipes for cultural tourism promotion in Thonburi district, Bangkok. This is a quantitative and qualitative research. The results showed Reasons for choosing herbal cocktails were their good effects on health and good taste. Most of them like the recipe "Dhonburi Honey Basil". Using advanced statistical social science program

*ผู้นิพนธ์ประสานงาน หลักสูตรอุตสาหกรรมบริการและท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี

อีเมล: tarn921@hotmail.com

**Corresponding Author, Hospitality Management Program, Management Science Faculty, Dhonburi Rajabhat University

E-mail: tarn921@hotmail.com

วันที่รับบทความ (Received data): 2 กรกฎาคม 2021 วันที่แก้ไขแล้วเสร็จ (Revised data): 3 กุมภาพันธ์ 2022

วันที่ตอบรับบทความ (Accepted data): 20 มิถุนายน 2022

for checking structural validity by confirmatory component analysis that is consistent with the empirical data (Chi-square = 4.58, df =4, P-value = 0.833, and RMSEA = 0.019). The results were analyzed by using orthogonal rotation from 6 variables with the Kaiser-Meyers-Olkin of 0.727 and the Chi-Square (X2) of 1256.350. Within a range of Eigen values between 0.753 to 0.877 and cumulative variance of 79.330 percent, 2 components were found which are 1) market management component to support tourist attractions that are environmentally friendly and 2) participation in raising awareness of the community. After having 44 community representatives most of the key informants (98.3%) favored all 7 drink recipes which named after the local identity. The recipes are sorted from high to small scores as follows: 1. Dhonburi Honey Basil 2. Passion Fruit Mojito 3. Watermelons Drip Fresh 4. Anchan Rueng Ra ThaPhon 5. Num King Sod Sai 6. KanlayaWan Jai and 7. Krachai Mai Ta.

Keywords: Mocktail drinks Herbal, Cultural Tourist

บทนำ

การพัฒนาสมุนไพรไทยเป็นการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ในประเทศ ผนวกกับภูมิปัญญาของบรรพบุรุษเป็นหลักสำคัญ พืชสมุนไพรไทยจึงสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มได้จากสิ่งที่มีอยู่ โดยไม่ต้องพึ่งพาต่างประเทศ การพัฒนาอุตสาหกรรมสมุนไพรจึงมีความสำคัญอย่างยิ่ง (ศูนย์วิจัยกสิกรไทย, 2548) ประเมินว่าอุตสาหกรรมสมุนไพรไทยมีมูลค่าตลาดรวมประมาณ 48,000 ล้านบาท มีอัตราการเติบโตร้อยละ 15-20 ต่อปี และมีความเชื่อมโยงในลักษณะห่วงโซ่อุปทานจากเกษตรกรไปถึงผู้ประกอบการหลากหลายสาขาผลิตภัณฑ์สมุนไพรไทย ไม่ว่าจะเป็นอาหาร เครื่องดื่ม อาหารเสริมจากสมุนไพร เป็นต้นสมุนไพรถือเป็นดาวเด่นในแวดวงธุรกิจเพื่อสุขภาพและความงาม ซึ่งในระยะหลังสามารถพัฒนาไปสู่ผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายมากขึ้น ปัจจุบันการผลิตสมุนไพรในไทยส่วนใหญ่เน้นการผลิตเพื่อบริโภคในประเทศเป็นหลัก โดยมีผู้ผลิตที่สำคัญ คือ กลุ่มเกษตรกร วิสาหกิจชุมชน (ทั้งในลักษณะการปลูกเพื่อจำหน่ายทั่วไปและการปลูกแบบ Contract Farming ให้กับกลุ่มธุรกิจต่อเนื่องที่ใช้สมุนไพร) สมุนไพรตามพระราชบัญญัติยา หมายถึง "ยาที่ได้จากพืช สัตว์ หรือแร่ ซึ่งยังไม่ได้ผสมปรุง หรือเปลี่ยนแปลง" เช่น พืชก็ยังเป็นส่วนของ ราก ลำต้น ใบ ดอก ผล ฯลฯ ซึ่งยังไม่ได้ผ่านขั้นตอนการแปรรูปใดๆ แต่ในทางการค้า สมุนไพรมักจะถูกดัดแปลงในรูป

ต่างๆ เช่น ถูกหั่นให้เป็นชิ้นเล็กลง บดเป็นผงละเอียด หรืออัดเป็นแท่งดังนั้นน้ำสมุนไพรจึงเป็นน้ำดื่มที่ได้จากการใช้ส่วนประกอบต่างๆ ของพืช เช่น ผลไม้ ผัก รัญพืช ต่างๆ นำมาแปรรูปให้เหมาะสมตามฤดูกาล การเตรียมน้ำสมุนไพรไว้ดื่มเองนั้น ราคาจะย่อมเยา สะอาด ปราศจากสารพิษ รสชาติจะถูกปากของแต่ละบุคคลได้ทั้งกลิ่นและรสชาติของสมุนไพรนั้นๆร่างกายของคนเรามีส่วนประกอบของน้ำประมาณร้อยละ 80 น้ำจึงมีความสำคัญต่อการดำรงชีวิตรองจากอากาศ ร่างกายดูดน้ำไปช่วยให้ระบบต่างๆ ในร่างกายทำงานได้ตามปกติบางครั้งความกระหายทำให้คนยังยึดติดในรสชาติ จึงมักหันไปดื่มน้ำที่ให้รสชาติ เช่น น้ำสมุนไพรซึ่งมีประโยชน์ทางยา มีคุณค่าทางอาหาร และช่วยในการป้องกันโรค เป็นต้น โดยเฉพาะในช่วงอากาศร้อน เหงื่อออกมาก ดื่มน้ำสมุนไพรกันช่วยให้จิตใจชุ่มชื้นทำให้รู้สึกสบาย เพราะน้ำสมุนไพรบางชนิดสามารถช่วยผ่อนคลายความร้อนทำให้อุณหภูมิในร่างกายลดลง เช่น น้ำมะขาม ช่วยลดอาการกระหายน้ำ น้ำสมุนไพรช่วยบำรุงหัวใจเป็นยาเย็น ได้แก่ น้ำใบเตย น้ำใบบัวบก เป็นต้น น้ำสมุนไพรบางชนิดมีคุณสมบัติช่วยย่อย ช่วยทำให้ธาตุปกติ และฟอกเลือด ได้แก่ น้ำมะขือเทศ เป็นต้น น้ำสมุนไพรเหล่านี้ เป็นได้ทั้งอาหาร และให้คุณค่าทางยาได้บ้างเล็กน้อย ดังนั้นน้ำสมุนไพรจึงเปรียบเสมือนยาที่ช่วยบำรุง ปกป้องรักษาสุขภาพร่างกายให้เกิดสมดุล

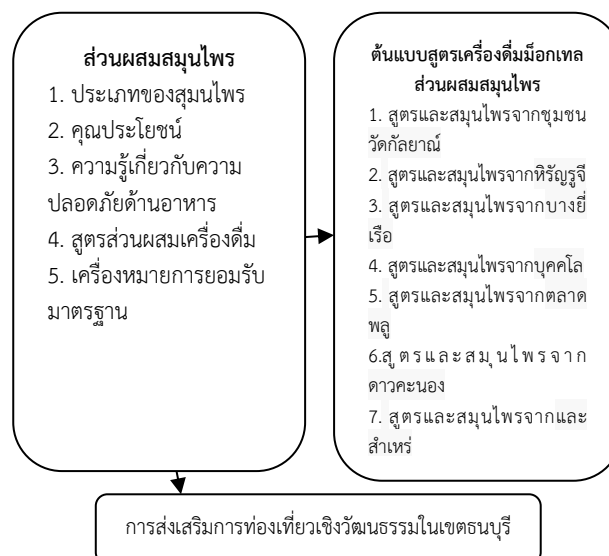
(Raveewan Viroteawan, 2018) สมุนไพรยังสามารถรับประทานควบคู่ไปกับอาหารท้องถิ่นและวิถีชีวิตในแต่ละส่วนของชุมชนในเขตธนบุรี ซึ่งส่วนใหญ่สมุนไพรพื้นบ้านซึ่งเป็นสิ่งที่ทุกบ้านต่างมีประดับไว้ หรือง่ายต่อการซื้อหา นั้น มีสรรพคุณมากมายนำมาช่วยรักษาอาการของการเจ็บป่วยด้วยโรคต่างๆได้ เป็นอย่างดี ดังนั้น หากมีการยกระดับเครื่องดื่มสมุนไพรและเพิ่มคุณค่าผ่านกระบวนการภูมิปัญญาท้องถิ่น สำหรับส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในเขตธนบุรีแล้ว จะสามารถสร้างรายได้ให้กับชุมชนในการพัฒนากระบวนการผลิตเครื่องดื่มสมุนไพรในท้องถิ่นของตนเองและเพื่อไว้บริการนักท่องเที่ยวสร้างรายได้ให้ชุมชนเกิดความเข้มแข็งอย่างยั่งยืน

จากสภาพปัญหาดังกล่าว ผู้วิจัยจึงสนใจที่จะศึกษาเรื่องนี้ เนื่องจากสภาพแวดล้อมที่มีการเปลี่ยนแปลงไปรวดเร็วจนทำให้เกิดมลภาวะเป็นพิษทางอากาศ ทางน้ำ เป็นต้นทำให้เกิดการเจ็บป่วยเพิ่มมากขึ้นมีสุขภาพอ่อนแอ ขาดภูมิคุ้มกัน จึงทำให้นักท่องเที่ยวคำนึงถึงถึงผลิตภัณฑ์เพื่อรักษาสุขภาพมากยิ่งขึ้น ซึ่งสมุนไพรสามารถตอบโจทย์ผู้บริโภคนี้ได้ รวมทั้งยังมีสรรพคุณมากมายนำมาช่วยรักษาอาการของการเจ็บป่วยด้วยโรคต่างๆได้ เป็นอย่างดี ทั้งนี้ หากมีแนวทางในการสร้างต้นแบบยกระดับเครื่องดื่มสมุนไพรผ่านกระบวนการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในเขตธนบุรีจะทำให้ชุมชนเกิดการพัฒนาในท้องถิ่นของตนเองที่เข้มแข็งได้

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อเส้นทางการบินจักรยานบริเวณพื้นที่บางกระเจ้า อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ
2. เพื่อหาแนวทางในการพัฒนาเส้นทางการบินจักรยานบริเวณพื้นที่บางกระเจ้า อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ

กรอบแนวคิดในการวิจัย



Raveewan Viroteawan (2018) กล่าวว่า ม็อกเทล (Mocktail) มีวิธีการทำคล้ายกับค็อกเทล จุดที่แตกต่างกันคือม็อกเทลจะไม่มีปริมาณแอลกอฮอล์ผสมอยู่ไม่ใส่เหล้า มีวิธีการผสมหลากหลาย ไม่ว่าจะเป็นการเขย่า คน เท รินหรือปั่น เป็นต้น รสชาติจะเน้นความแตกต่างด้วยรสผลไม้ โยเกิร์ต นม ครีม ชา กาแฟ น้ำอัดลม โซดา น้ำเชื่อม น้ำเชื่อมกลิ่นผลไม้ต่างๆ และสมุนไพรท้องถิ่นนั้นๆ

คำว่า Mock แปลว่า การลอกเลียนแบบตามภาษาอังกฤษ เป็นการใช้คำเลียนแบบคำว่า Cock เป็นลูกเล่นของการใช้ภาษาพูด ซึ่งคำนี้ใช้แทนชื่อเรียกเครื่องดื่มผสมประเภทที่ไม่ใส่แอลกอฮอล์เป็นการเล่นคำที่คล้ายกันกับคำว่า ค็อกเทล (Cocktail) โดยบัญญัติคำว่า ม็อกเทล (Mocktail) แทนเครื่องดื่มในแนวนี้ทั้งหมดคำว่า "ม็อกเทล" ถูกกำหนดขึ้นที่ประเทศสหรัฐอเมริกาช่วงปี ค.ศ. 1980 โดยนายวิลเลียม ยูจีน สมิธนักการเมืองชาวอเมริกันผู้รณรงค์ให้ชาวอเมริกันเลิกดื่มเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์หันมาดื่มเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์แทนโดยเน้นรสชาติของผลไม้ต่างๆ จนมีเครื่องดื่มม็อกเทลที่เรียกตามชื่อฉายาของเขา **ประเภทของเครื่องดื่มม็อกเทล** แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ

1. มือกเทลแบบผสมไม่เป็นเนื้อเดียวกัน คือ จะใช้วิธีการผสมแบบ เขย่า เขย่ากรอง คน รินหรือเท ที่เรียกว่า พันซ์ผลไม้หรือมือกเทลแบบต่างๆ

2. มือกเทลแบบผสมเข้ากันเป็นเนื้อเดียวกัน คือจะใช้วิธีการผสมแบบปั่นบางครั้งก็เรียกว่า Smoothies และ Frappe

ความหมายของสมุนไพรมะพร้าวในพระราชบัญญัติ ยา พ.ศ. 2522 ได้ระบุว่ายาสมุนไพรมะพร้าวความว่ายา ที่ได้จากพืชชาติสัตว์หรือแร่ธาตุซึ่งมิได้ผสมปรุง หรือแปรสภาพเช่นพืชก็ยังเป็นส่วนของรากลำต้นใบ ดอกผล ฯลฯ ซึ่งมิได้ผ่านขั้นตอนการแปรรูปใดๆ แต่ ในทางการค้าสมุนไพรมะพร้าวจะถูกดัดแปลงในรูปแบบ ต่างๆ เช่นถูกหั่นให้เป็นชิ้นเล็กลงบดเป็นผงละเอียด หรืออัดเป็นแท่งตามพจนานุกรมฉบับ ราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542

สมุนไพรมะพร้าวถึงพืชที่ใช้ทำเป็นเครื่องยา สมุนไพรมะพร้าวกำเนิดมาจากธรรมชาติและมีความหมายต่อ ชีวิตมนุษย์โดยเฉพาะในทางสุขภาพอันหมายถึงทั้ง การส่งเสริมสุขภาพและการรักษาโรคตามพจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถานพ.ศ. 2525 สมุนไพรมะพร้าว หมายถึงส่วนของพืชสมุนไพรมะพร้าวที่นำมาผสมปรุงหรือแปร สภาพอื่นๆ เช่นบดละเอียดสกัดจนไม่เห็นรูปแบบเดิม ตามธรรมชาติเพื่อใช้เป็นอาหาร (เช่น เครื่องดื่ม น้ำ สมุนไพรมะพร้าว) ยาและผลิตภัณฑ์สมุนไพรมะพร้าวเพื่อสุขภาพอื่นๆ (เช่น แชมพูผสมสมุนไพรมะพร้าวเหลวเป็นต้น) ส่วนต่างๆ ของสมุนไพรมะพร้าวโดยทั่วไปสามารถแบ่งส่วนต่างๆ ของ สมุนไพรมะพร้าวในการนำมาใช้ได้ 5 ส่วน คือ (กอง บรรณานุกรมการไกล้มอ, 2551: 84-86 อ้างใน Kalchiya Boonyakiat (2010)

Oranuch Hongsachart (2006) กล่าวว่า ประเภทของการแปรรูปผลิตภัณฑ์สมุนไพรมะพร้าวปัจจุบัน กระแสนิยมและความมั่นใจในผลิตภัณฑ์ธรรมชาติทำให้ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากสมุนไพรมะพร้าวเป็นที่นิยมค่อนข้าง สูงตั้งแต่นำมาใช้เป็นยาสมุนไพรมะพร้าวและน้ำมัน หอมระเหยในธุรกิจนวดแผนโบราณอาหารเสริม สุขภาพจากสมุนไพรมะพร้าวเครื่องสำอางสมุนไพรมะพร้าว และเครื่องดื่มสมุนไพรมะพร้าว

เครื่องดื่มสมุนไพรมะพร้าวจากการที่คนไทยมีความ ตื่นตัวในเรื่องสุขภาพมากขึ้นโดยเครื่องดื่มสมุนไพรมะพร้าว

นับว่าเป็นสินค้าที่เป็นที่นิยมประเภทหนึ่งตลาด เครื่องดื่มสมุนไพรมะพร้าวยังคงขยายตัวอย่างต่อเนื่องใน ปัจจุบันมีผู้ประกอบการในธุรกิจเครื่องดื่มสมุนไพรมะพร้าว มากมายโดยส่วนใหญ่เป็นผู้ประกอบการระดับท้องถิ่น ที่มีการผลิตในลักษณะอุตสาหกรรมครัวเรือน นอกจากนี้ในปัจจุบันมีการส่งออกเครื่องดื่มสมุนไพรมะพร้าวไป จำหน่ายต่างประเทศซึ่งได้รับความนิยมอย่างมากและมีแนวโน้มในการขยายตัวอยู่ในเกณฑ์ดีประเทศไทย เป็นประเทศที่มีอากาศร้อนโดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วง เดือนเมษายนซึ่งเป็นฤดูร้อนจะมีอากาศร้อนจัดที่ จะช่วยให้คลายความร้อนได้นั้นมีด้วยกันหลายวิธี ไม่ว่าจะเป็นการอาบน้ำการใช้พัดหรือพัดลมก็เป็นการ ช่วยคลายร้อนได้การคลายร้อนอีกวิธีหนึ่งที่ได้ผลดีก็ คือการดื่มน้ำเย็นๆ ซึ่งจะช่วยให้จิตใจชุ่มชื้นรู้สึกสดชื่นและสบายเพราะน้ำจะช่วยทดแทนเหงื่อที่ออกมา และถ้าได้ดื่มเครื่องดื่มสมุนไพรมะพร้าวจึงยิ่งช่วยให้สดชื่น มากยิ่งขึ้นเพราะน้ำสมุนไพรมะพร้าวบางชนิดสามารถช่วยผ่อนคลายความร้อนทำให้อุณหภูมิในร่างกายลดลงแก้อาการกระหายน้ำได้นอกจากจะช่วยในการแก้กระหาย น้ำและสมุนไพรมะพร้าวยังมีสรรพคุณอื่นๆ อีกมากเช่นช่วยในการบำรุงหัวใจช่วยในการย่อยอาหารช่วยในการรักษาอาการเจ็บป่วยที่ไม่รุนแรงได้

Porrarath Suphamityotin (2013) การ ตรวจวัดคุณภาพผักและผลไม้ เป็นสิ่งจำเป็นใน กระบวนการควบคุมคุณภาพ ซึ่งประกอบไปด้วย คุณภาพทางประสาทสัมผัส คุณค่าทางโภชนาการ องค์ประกอบด้านเคมี สมบัติเชิงกลสมบัติเชิงหน้าที่ และลักษณะผิดปกติ ดังนั้นองค์ประกอบด้านคุณภาพ ของผักและผลไม้ แยกได้ 2 ลักษณะใหญ่ คือ ลักษณะ ภายนอกและลักษณะภายใน

การวัดคุณภาพด้านรสชาติ (Flavor quality)

รสชาติของผลผลิตเป็นลักษณะรวมระหว่าง ความหวาน ความเปรี้ยว ความฝาด ความขมละกลืน รสชาติต่างๆ ซึ่งมีวิธีการประเมินดังนี้ 1) ความหวาน (sweetness) 2) ความเปรี้ยว (sourness) 3) ความเค็ม (saltiness) 4) ความฝาด (astringency) 5) ความขม (bitterness) 6) กลิ่น (aroma) 7) การประเมินโดยการ ประสาทสัมผัส (sensory evaluation)

Kalchiya Boonyakiat (2010) ผลการวิจัยพบว่า การตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มสมุนไพรพร้อมดื่มของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานครพบว่า ผู้บริโภคยังคงบริโภคผลิตภัณฑ์อยู่เหตุผลสำคัญที่สุดในการบริโภคคือมีสรรพคุณทางยาที่ดีต่อสุขภาพ บริโภคมาเป็นระยะเวลาน้อยกว่า 1 ปีบริโภค 2-6 วัน ต่อสัปดาห์นิยมบริโภคในช่วงบ่ายสิ่งที่พิจารณาเป็นอันดับแรกในการซื้อคือรสชาติรสชาติที่นิยมบริโภคคือ รสหวานเล็กน้อยนิยมซื้อแบบบรรจุขวดครั้งละ 1-2 ขวด

Kittisak Utawong (2012) ผลการวิจัยพบว่า พฤติกรรมการเลือกซื้อเครื่องดื่มสมุนไพร เพื่อสุขภาพ กลุ่มผู้บริโภคในเขตมหาวิทยาลัยมหาสารคามเหตุผลอันดับหนึ่งที่ทำให้ผู้บริโภคส่วนใหญ่ คือ รสชาติของผลิตภัณฑ์ถูกใจ คิดเป็นร้อยละ 50 รองลงมา คือ สรรพคุณ ราคา และแบรนด์ของผลิตภัณฑ์ ผู้บริโภคส่วนใหญ่มีความคิดเห็นว่าการบรรจุภัณฑ์แบบขวดเหมาะสมที่บรรจุเครื่องดื่มสมุนไพร

Aru A Disalva X, MuraLin (2018) การศึกษาสูตรและการยอมรับความเป็นจริงของม็อกเทลโบราณที่ต่อต้านวิตามินซีที่ส่วนผสมผ่านการรับรองแล้ววัตถุประสงค์ของการศึกษาให้ความสนใจในการพัฒนาและกำหนดเครื่องดื่มม็อกเทลด้วยวิตามินซีผสมส่วนผสมเพื่อต่อสู้กับความเย็นวิธีการม็อกเทลที่พัฒนาแล้วได้รับทดสอบสำหรับการมีอยู่ของวิตามินและได้รับการประเมินด้วยการประเมินทางประสาทสัมผัสผลการศึกษาแสดงให้เห็นว่าสูตรสูตรของม็อกเทลนั้นเหมือนกันในการวิเคราะห์กลิ่นด้วยการทดสอบความแปรปรวนแบบทางเดียวพิสูจน์สูตรมีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญในรสชาติและรูปลักษณะการทดสอบของ Freidman แสดงให้เห็นว่า ม็อกเทลกับน้ำสับปะรด (รหัส C) เป็นที่ต้องการมากกว่าสมาชิกผู้อภิปรายโดยสรุป สูตรม็อกเทลที่พัฒนาขึ้นนั้นอุดมไปด้วยวิตามินซีและมีความแตกต่างอย่างมากกับพารามิเตอร์ทางประสาทสัมผัสเป็นที่ยอมรับได้

Chaudhary Moni and Mishra Sunita (2017) ทำการศึกษาเรื่อง ประเภทของค็อกเทล และ ม็อกเทล การประเมินความรู้สึกและการบรรจุหีบห่อ ผลการวิจัยพบว่าม็อกเทลเป็นเครื่องดื่มผสมและ

เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ที่ต้องผสมอย่างน้อยหนึ่งอย่างผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีแอลกอฮอล์หรือผสมเครื่องดื่มหลายชนิดเช่นน้ำผลไม้ น้ำแข็งชาเนื่องจากมีผลไม้ทำให้มีไฟเบอร์วิตามินเกลือแร่รวมถึงโฟเลตโพแทสเซียมวิตามินซี

Hoang Minh, Chau Nguyen and Thi Kim Oanh (2019) ทำการศึกษาเรื่องการคิดค้นค็อกเทลที่ตรงกับรสชาติของซูชิและเพิ่มการขายเครื่องดื่มของร้านอาหาร Itsudemo, Helsinki โครงการได้รับการสนับสนุนโดยบริษัท เป็นการวิจัยมุ่งเน้นไปที่ทฤษฎีหลักการของการจับคู่รสชาติขึ้นอยู่กับกลิ่นนอกจากนี้ยังครอบคลุมข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับซูชิและค็อกเทลและวิธีการในการคิดค้นค็อกเทลใหม่ค็อกเทลที่เหมาะสมที่สุดในการจับคู่กับซูชิการศึกษาจะไม่ถึงขนาดตัวอย่างที่คาดหวัง แต่ผลลัพธ์ที่ต้องการของเครื่องดื่มค็อกเทลที่เหมาะสมที่สุดสำหรับซูชิประสบความสำเร็จหนึ่งในสามค็อกเทลที่ได้รับการออกแบบอย่างใดอย่างหนึ่งเกินกว่าอีกสองอย่างที่จะกลายเป็นหนึ่งที่ชอบมากที่สุดและสามารถใช้กับร้านซูชิ

Shella D. Bawar (2019) การพัฒนาเครื่องดื่มม็อกเทล สารสกัดดอกอัญชัน การศึกษาวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาเครื่องดื่มม็อกเทลที่เป็นที่ยอมรับสารสกัดจากดอกอัญชันมีอยู่ในฟิลิปปินส์ผู้ฝึกสอนของ Bartending NC II กล่าวว่าดอกไม้ของพืชอัญชันหรือคลิตอริส Ternatea ใช้ในอาหารไอศกรีมและชาต้องการประเมินความเป็นไปได้ของการสร้างเครื่องดื่มม็อกเทลโดยใช้สารสกัดจากดอกไม้ที่มีสีจากผลการทดสอบผลิตภัณฑ์สรุปได้ว่ามะนาวเป็นพื้นฐานของม็อกเทลที่มีสารสกัดดอกอัญชันเป็นที่รู้จักกันดีในตลาด คุณภาพทั่วไปเป็นที่ยอมรับและพอใจกับความคาดหวังของผู้บริโภคที่ต้องการ

Nimesha Ranasinghe and Thi Ngoc Tram Nguyen (2017) ทำการศึกษาเรื่องค็อกเทลเสมือนจริงสำหรับการจับคู่รสชาติติดใจดอลลิ้นและสีผลการทดลองของระบบ Vocktail แสดงให้เห็นว่าการกระทำระหว่างสีกลิ่นและการรับรู้รสชาตินั้นเกิดขึ้นจากการรับรู้ของความรู้สึกเสมือนจริง

วิธีการดำเนินการวิจัย

ในการวิจัยเรื่อง “การศึกษาแนวทางการพัฒนาต้นแบบเครื่องต้มมีอกเทล ส่วนผสมสมุนไพรสำหรับส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในเขตธนบุรีกรุงเทพมหานคร” เป็นการศึกษาแบบผสม (Mixed Method Research) ทั้ง การวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Research) และ เชิงคุณภาพ (Qualitative Research)

กระบวนการวิเคราะห์ข้อมูลดังนี้

1. การวิเคราะห์ทางสถิติเชิงพรรณนาเพื่ออธิบาย ลักษณะของกลุ่มตัวอย่าง โดยแสดงเป็นค่าร้อยละ (Percentage)

2. การวิเคราะห์ทางสถิติเชิงพรรณนาเพื่ออธิบายระดับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการบริโภคเครื่องต้มมีอกเทลส่วนผสมสมุนไพรผ่านกระบวนการปัญหาท้องถิ่น สำหรับส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในเขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร โดยแสดงเป็นค่าร้อยละ (Percentage) ค่าเฉลี่ย (Mean) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation)

3. การพิสูจน์ตรวจสอบหรือยืนยันทฤษฎีที่ผู้อื่นค้นพบเรียกว่าการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยัน (Confirmatory Factor Analysis: CFA)

4. การการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจ (Exploratory Factor Analysis: EFA) โดยการวิเคราะห์ปัจจัยเป็นเทคนิคที่จะจับกลุ่มหรือรวมกลุ่มหรือรวมตัวแปรที่มีความสัมพันธ์กันไว้ในกลุ่มหรือปัจจัยเพื่อสร้างข้อค้นพบที่ได้หลักทำการพิสูจน์ตรวจสอบหรือยืนยันทฤษฎีมาสร้างโมเดลการพัฒนาเครื่องต้มมีอกเทลส่วนผสมสมุนไพรผ่านกระบวนการปัญหาท้องถิ่น สำหรับส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในเขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร

5. การวิเคราะห์ผลการสัมภาษณ์เชิงลึกโดยผู้วิจัยได้ดำเนินการถอดเทปการสัมภาษณ์เป็นรายบุคคลแบบคำต่อคำ และเรียบเรียงข้อมูลที่บันทึกโดยนำมาอธิบายเชิงพรรณนา (Description) ในประเด็นคำถามตามกรอบแนวคิดในการวิจัย ซึ่งใช้การวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) เพื่อทำการวิเคราะห์แยกเป็นประเภท จัดกลุ่ม รวบรวม จัดระเบียบข้อมูลและสรุปผลการวิจัย

ผลการวิจัย

ขั้นตอนที่ 1 การอบรมถ่ายทอดความรู้กระบวนการคิดและวิธีการผสมผสานผลิตภัณฑ์ให้กับชุมชน



ภาพที่ 1 อบรมเชิงปฏิบัติให้ชุมชนเขตธนบุรี

จากภาพที่ 1 การอบรมถ่ายทอดความรู้ กระบวนการคิด และวิธีการผสมผสานผลิตภัณฑ์ให้กับชุมชน ซึ่งตัวแทนชุมชนในเรื่องสมุนไพร และการนำสมุนไพรมาเป็นส่วนผสมที่จะทำเครื่องต้มมีอกเทล เนื่องจากส่วนใหญ่ผู้เข้ามาเป็นตัวแทนชุมชนนี้มีการปลูกแปลงพืชสมุนไพร ผลไม้ ที่สามารถนำมาเป็นวัตถุดิบที่มีอยู่มาก สามารถเพิ่มได้ ซึ่งผู้วิจัยทำการสอนขั้นตอนการทำ

ความสะอาดวัตถุดิบ กระบวนการต้มผลไม้ พืชสมุนไพรที่จะนำมาเป็นส่วนผสม เพื่อไม่ให้มีรสชาติขม มีการอธิบายถึงสรรพคุณสมุนไพรที่นำมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด และชี้แจงสรรพคุณและโทษของสมุนไพรที่ควรนำมาใช้และไม่ควรนำมาใช้เป็นส่วนผสมเครื่องต้มมีอกเทลสอนการใช้อุปกรณ์บาร์และเครื่องมือ อุปกรณ์ต่างๆ เพื่อความถนัดและเป็นการสร้างทักษะให้กับชุมชน

ขั้นตอนที่ 2 การพัฒนาต้นแบบสูตรเครื่องดื่มม็อกเทลส่วนผสมสมุนไพรเขตรอบรี



ภาพที่ 2 ศึกษาฐานความรู้เกี่ยวกับสมุนไพรไทย ณ สวนสมุนไพรเฉลิมพระเกียรติ 84 พรรษา

ผู้วิจัยได้พาตัวแทนชุมชนทั้ง 7 แห่ง จำนวน 30 คน เดินทางไปศึกษาฐาน และหาความรู้เกี่ยวกับสมุนไพรไทย ณ สวนสมุนไพรเฉลิมพระเกียรติ 84 พรรษา ตำบลปลายนา จังหวัดนนทบุรีซึ่งมีเนื้อที่ประมาณ 3 ไร่ของวัดสุนทรธรรมิการาม ที่มีสมุนไพรกว่า 300 ชนิด โดยคุณสมเกียรติ สุขแป้น ตำแหน่งผู้ใหญ่บ้าน เป็นวิทยากรครั้งนี้ เพื่อเพิ่มพูนองค์ความรู้ เกิดแลกเปลี่ยนประสบการณ์กับชุมชนและวิทยากรรวมทั้งการประยุกต์ใช้สมุนไพรชนิดต่างๆ โดยนำสรรพคุณและส่วนประกอบของสมุนไพรมาใช้เป็นวัตถุดิบหลักและวัตถุดิบส่วนประกอบส่วนผสมเครื่องดื่มม็อกเทล

ผู้วิจัยและคณะตัวแทนชุมชนได้ร่วมกับชุมชนพัฒนาต้นแบบสูตรเครื่องดื่มม็อกเทลส่วนผสมสมุนไพร โดยกระบวนการผลิตเครื่องดื่มด้วยกรรมวิธีต่างๆ เพื่อสร้างอัตลักษณ์ของเครื่องดื่มสมุนไพรประจำชุมชนสำหรับรองรับนักท่องเที่ยวโดยในวิธีการระดมสมองและฝึกปฏิบัติการในการคิดส่วนผสมต่างๆ คิดวิธีการผลิตเครื่องดื่ม รสชาติ สี และบรรจุจำหน่าย การคำนวณราคา รวมไปถึงต้นทุนที่ใช้ในการผลิต รวมทั้งตั้งชื่อเครื่องดื่มเพื่อให้เป็นที่น่าสนใจชวนที่จะดื่ม ซึ่งได้สูตรทั้งหมด 7 สูตร ดังนี้

สูตรที่ 1 Dhonburi Honey Basil

ส่วนผสม

น้ำสับปะรด	10	ออนซ์ (oz)
น้ำผึ้ง	¾	ออนซ์ (oz)
น้ำมะนาว	¼	ออนซ์ (oz)

ใบโหระพา 5-6 ใบ

วิธีทำ

นำส่วนผสมทั้งหมดใส่เครื่องปั่นไม่ใส่น้ำแข็ง สูตรและส่วนผสมคิดค้นกระบวนการพัฒนาสูตรจากชุมชนสำหรับ เนื่องจากที่ชุมชนมีการปลูกต้นโหระพาและมะนาว และสมาชิกในกลุ่มชอบน้ำผึ้งจึงนำวัตถุดิบที่มีมาคิดค้นเป็นเครื่องดื่มม็อกเทลเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและทำเป็นเครื่องดื่ม Welcome drink สำหรับต้อนรับนักท่องเที่ยว และเป็นของเขตรอบรีโดยตั้งชื่อให้สอดคล้องกัน เครื่องดื่มม็อกเทลนี้สามารถดื่มแบบไม่ใส่น้ำแข็งได้ มีประโยชน์กับร่างกาย และไม่แพ้กับผู้ที่ดื่ม

สูตรที่ 2 Passion Fruit Mojito

ส่วนผสม

ใบสะระแหน่	4-5	ใบ
มะนาวหั่นซีก	4	ชิ้น
น้ำตาลทรายแดง	3	ช้อน
น้ำเชื่อมเสาวรส	2	ออนซ์ (oz)
เสาวรสสด	1	ลูก

วิธีทำ

นำส่วนผสมทั้งหมดใส่ใบเช็กเกอร์ใช้วิธีการเช็กเกอร์ให้ส่วนผสมเข้ากันเทใส่แก้วแล้วเติมโซดา สูตรและส่วนผสมคิดค้นกระบวนการพัฒนาสูตรจากชุมชนบุคคลเนื่องจากที่ชุมชนมีการปลูกดอกใบสะระแหน่ และมะนาว สมาชิกในกลุ่มนำเสนอให้นำ

เสาวรสเข้ามาเป็นส่วนผสม เพราะมีความเปรี้ยวและมีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์ นักท่องเที่ยวชอบกินผลไม้ชนิดนี้ เนื่องจากสมาชิกในกลุ่มเปิดร้านอาหารมีลูกค้ามาสั่งเครื่องดื่มที่มีเสาวรสมรสจึงมีแนวคิดนี้

สูตรที่ 3 อัญชันเร้งรา ทำฝน

ส่วนผสม

น้ำอัญชัน	2	ออนซ์ (oz)
น้ำบูลเบอร์รี่	2	ออนซ์ (oz)
น้ำผึ้ง	¾	ออนซ์ (oz)
น้ำมะนาว	¾	ออนซ์ (oz)

วิธีทำ

นำส่วนผสมทั้งหมดใส่ใบเชคเกอร์ใช้วิธีการเชคเกอร์ให้ส่วนผสมเข้ากันเทใส่แก้วแล้วเติมโซดา

สูตรและส่วนผสมคิดค้นกระบวนการพัฒนาสูตรจากชุมชนตลาดพลูเนื่องจากที่ชุมชนมีการปลูกดอกอัญชัน และมะนาว อีกทั้งสมาชิกในกลุ่มได้ทำเครื่องดื่มอัญชันและบูลเบอร์รี่ขายในชุมชน จึงนำวัตถุดิบที่มีมาคิดค้นต่อยอดพัฒนาเป็นเครื่องดื่มมีอกเทลเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและทำเป็นเครื่องดื่ม Welcome drink สำหรับต้อนรับนักท่องเที่ยว หรือมีงานในชุมชน

สูตรที่ 4 กัลยาหวานใจ

ส่วนผสม

น้ำมิคซ์เบอร์รี่ผสมองุ่น	10	ออนซ์ (oz)
น้ำผึ้ง	1	ออนซ์ (oz)
น้ำเลมอน	½	ออนซ์ (oz)
ผลมัลเบอร์รี่	7-8	ผล
ใบโหระพา	5-6	ใบ

วิธีทำ

นำส่วนผสมทั้งหมดใส่เครื่องปั่นและใส่น้ำแข็งหลอดเล็ก

สูตรและส่วนผสมคิดค้นกระบวนการพัฒนาสูตรจากชุมชนวัดกัลยาณ์ เนื่องจากในชุมชนมีการปลูกต้นโหระพา เพื่อทำอาหาร และต้นลูกหม่อน หรือผลมัลเบอร์รี่ จึงใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นมาเป็นส่วนผสมเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มกับวัตถุดิบที่มีอยู่และสามารถเสิร์ฟคู่กับขนมฝรั่งกุฎีจีนได้เป็นอย่างดี ซึ่งเป็นขนมที่มีชื่อเสียงในย่านกะดีจีนและเป็นที่ยอมรับสำหรับนักท่องเที่ยว

สูตรที่ 5 Watermelons drip Fresh

ส่วนผสม

น้ำแตงโม	4	ออนซ์ (oz)
น้ำเชื่อมแตงโม	1	ออนซ์ (oz)
น้ำผึ้ง	½	ออนซ์ (oz)
น้ำมะนาว	½	ออนซ์ (oz)

วิธีทำ

นำส่วนผสมทั้งหมดใส่ใบเชคเกอร์ใช้วิธีการเชคเกอร์ให้ส่วนผสมเข้ากันเติมโซดาเล็กน้อย

สูตรและส่วนผสมคิดค้นกระบวนการพัฒนาสูตรจากชุมชนหิรัญบุรี เนื่องจากที่สมาชิกส่วนใหญ่ในกลุ่มชอบกินแตงโม และน้ำแตงโมดื่มแล้วชื่นใจ อีกทั้งสามารถกินคู่กับหน้าปลาแห้ง ซึ่งเป็นเครื่องเคียงของขนมหวานสามารถเข้ากันได้ดีกับแตงโม และเครื่องดื่มชนิดนี้ ซึ่งเป็นการนำขนมหวานของที่มีชื่อเสียงของย่านตลาดพลูมาผสมผสานได้อย่างลงตัว

สูตรที่ 6 กระชายหมายตา

ส่วนผสม

น้ำกระชาย	2	ออนซ์ (oz)
สับปะรด	2 ½	ออนซ์ (oz)
น้ำผึ้ง	¾	ออนซ์ (oz)

วิธีทำ

นำส่วนผสมทั้งหมดใส่ใบเชคเกอร์ใช้วิธีการเชคเกอร์ให้ส่วนผสมเข้ากันเทใส่แก้วแล้วเติมโซดา

สูตรและส่วนผสมคิดค้นกระบวนการพัฒนาสูตรจากชุมชนดาวคะนองเนื่องจากที่ชุมชนมีการปลูกกระชายเพื่อเครื่องดื่มและอาหาร และสมาชิกในกลุ่มเป็นผู้ขายจึงอยากหาเครื่องดื่มที่ชูกำลัง และอยากทดลองว่าน้ำกระชายมาเป็นเครื่องดื่มจะมีรสชาติเป็นอย่างไร ซึ่งกระชายเข้ากันได้ดีกับน้ำ สับปะรด

สูตรที่ 7 น้ำขิงสดใส

ส่วนผสม

น้ำขิง	4	ออนซ์ (oz)
น้ำสับปะรด	2	ออนซ์ (oz)

น้ำเชื่อม	1	ออนซ์ (oz)
น้ำผึ้ง	¾	ออนซ์ (oz)
น้ำมะนาว	¾	ออนซ์ (oz)
ใบสะระแหน่ 4-5	ใบ	

วิธีทำ

นำส่วนผสมทั้งหมดใส่เครื่องปั่นและใส่น้ำแข็ง
หลอดเล็กปั่นให้เข้ากัน

สูตรและส่วนผสมคิดค้นกระบวนการพัฒนา
สูตรจากชุมชนบางยี่เรือ เนื่องจากที่ชุมชนมีการปลูกใบ
สะระแหน่ และมะนาว สมาชิกในกลุ่มชอบดื่มน้ำขิง ซึ่ง
น้ำขิงเข้ากันดีกับน้ำสับปะรดและน้ำผึ้ง

ขั้นตอนที่ 3 การทดสอบสูตรเครื่องดื่ม
เทส่วนผสมสมุนไพร โดยผู้เชี่ยวชาญทางด้านอาหาร
และเครื่องดื่มทางด้านประสาทสัมผัส

หลังจากนั้น ทำการทดสอบสูตรเครื่องดื่ม
มีอกเทส่วนผสมสมุนไพรที่ได้ 7 สูตร ตามลักษณะ
ของแต่ละท้องถิ่น สำหรับส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิง
วัฒนธรรมดังนี้

1. Dhonburi Honey basil
2. Passion fruit Mojito
3. อัญชันเร็นรำ ทำฝน
4. กัลยาหวานใจ
5. Watermelons Drip Fresh
6. กระชายหมายตา
7. น้ำขิงสดใส

โดยให้ผู้เชี่ยวชาญทางด้านอาหารและ
เครื่องดื่มทางด้านประสาทสัมผัส ทดลองความชอบ
ด้าน สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส จำนวน 3 ท่าน ซึ่ง
ประกอบด้วย คุณพงษ์พันธุ์ สืบแสงไทย นายกสมาคม
บาร์เทนเดอร์ประเทศไทย คุณสุรเชษฐ์ คหจิรัฐติกา
Beverage Manager และคุณสุภศักดิ์ เกตุไทย
อนุกรรมการมาตรฐานฝีมือแรงงานสาขาพนักงานผสม
เครื่องดื่ม กระทรวงแรงงาน ผลการทดสอบค่าคะแนน
การยอมรับผลิตภัณฑ์ ดังนี้

ตารางที่ 1 ผลการทดสอบค่าคะแนนการยอมรับผลิตภัณฑ์

ชื่อสูตรเครื่องดื่ม	สี	กลิ่น	รสชาติ	เนื้อสัมผัส	ความ	ลำดับ
มีอกเทส่วนผสมสมุนไพร		หอม	(กลมกล่อม)		ชอบ	
Passion fruit Mojito	4.33	4.33	4.33	4.33	4.33	1
Watermelons Drip Fresh	4.33	4.00	4.33	4.33	4.25	2
Dhonburi Honey basil	4.33	4.00	3.66	3.66	3.91	3
กระชายหมายตา	4.33	4.00	3.66	3.66	3.91	4
กัลยาหวานใจ	4.33	4.00	3.66	3.33	3.83	5
อัญชันเร็นรำทำฝน	4.33	3.33	3.33	3.33	3.58	6
น้ำขิงสดใส	3.66	4.00	3.33	3.33	3.58	7

จากตารางแสดงค่าคะแนนการยอมรับ
ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มมีอกเทส่วนผสมสมุนไพรทั้ง 7
สูตร โดยให้ผู้เชี่ยวชาญทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม
ทางด้านประสาทสัมผัส ทดลองความชอบด้านสี กลิ่น
รสชาติ เนื้อสัมผัส จำนวน 3 ท่าน ซึ่งประกอบด้วยคุณ
พงษ์พันธุ์ สืบแสงไทย นายกสมาคมบาร์เทนเดอร์
ประเทศไทย คุณสุรเชษฐ์ คหจิรัฐติกา Beverage
Manager และคุณสุภศักดิ์ เกตุไทย

อนุกรรมการมาตรฐานฝีมือแรงงานสาขาพนักงานผสม
เครื่องดื่ม กระทรวงแรงงาน ผลการทดสอบค่าคะแนน
การยอมรับผลิตภัณฑ์โดยรวมเรียงลำดับค่าเฉลี่ยจาก
มากไปหาน้อย พบว่า Passion fruit, Mojito,
Watermelons Drip Fresh, Dhonburi Honey basil,
กระชายหมายตา กัลยาหวานใจ, อัญชันเร็นรำทำฝน
และน้ำขิงสดใส

ตอนที่ 1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไป

ตารางที่ 2 การยอมรับผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มมีอกเทลส่วนผสมสมุนไพร

ลำดับ	รายละเอียด	จำนวน	ร้อยละ
1.	ยอมรับ	393	98.30
2.	ไม่ยอมรับ	6	1.50
รวม		400	100.00

ตามตารางที่ 2 พบว่า นักท่องเที่ยวมาท่องเที่ยวตามชุมชนที่เป็นกลุ่มตัวอย่างยอมรับผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มมีอกเทลส่วนผสมสมุนไพร จำนวน 393 คน เท่ากับร้อยละ 98.30 มากกว่า ไม่ยอมรับ

ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มมีอกเทลส่วนผสมสมุนไพร จำนวน 6 คน เท่ากับ 1.50 ตามลำดับ 6 คนที่ไม่ยอมรับเนื่องจากไม่คุ้นชินกับสมุนไพรที่นำมาเป็นส่วนผสมของเครื่องดื่ม

ตารางที่ 3 ลำดับเครื่องดื่มมีอกเทลส่วนผสมสมุนไพรที่ชื่นชอบ

ลำดับ	รายละเอียด	จำนวน	ร้อยละ	อันดับ
1.	ชื่อสูตร Dhonburi Honey basil	109	27.30	2
2.	ชื่อสูตร Passion fruit Mojito	77	19.30	3
3.	ชื่อสูตรอัญชันเร็นรา ท้าฝน	114	28.50	1
4.	ชื่อสูตรกัลยาหวานใจ	32	8.00	5
5.	ชื่อสูตร Watermelons drip Fresh	46	11.50	4
6.	ชื่อสูตรกระชายหมายตา	8	2.00	7
7.	ชื่อสูตร น้ำขิงสดใส	14	3.50	6
รวม		400	100.00	

ตามตารางที่ 3 พบว่า นักท่องเที่ยวมาท่องเที่ยวตามชุมชนที่เป็นกลุ่มตัวอย่างลำดับเครื่องดื่มมีอกเทลส่วนผสมสมุนไพรที่ชื่นชอบชื่อสูตรอัญชันเร็นรา ท้าฝนจำนวน 114 คน เท่ากับร้อยละ 28.50 เป็นอันดับที่ 1 รองลงมาชื่อสูตร Dhonburi

Honey basil จำนวน 109 คน เท่ากับร้อยละ 27.30 เป็นอันดับที่ 2 และชื่อสูตรกระชายหมายตา จำนวน 8 คน เท่ากับร้อยละ 2.00 เป็นอันดับที่ 7 ซึ่งเป็นลำดับสุดท้าย

ตารางที่ 4 เหตุผลในการเลือกบริโภคเครื่องดื่มมีอกเทลส่วนผสมสมุนไพร

ลำดับ	รายละเอียด	จำนวน	ร้อยละ
1.	มีสรรพคุณที่ดีต่อสุขภาพ	202	50.50
2.	ชื่นชอบในรสชาติ	124	31.00
3.	สะดวกในการรับประทาน	40	10.00
4.	ตามกระแสนิยม	8	2.00
5.	ความหลากหลายของสูตรสมุนไพร	26	6.50
รวม		400	100.00

ตามตารางที่ 4 พบว่า นักท่องเที่ยวมาท่องเที่ยวตามชุมชนที่เป็นกลุ่มตัวอย่าง มีเหตุผลในการเลือกบริโภคเครื่องดื่ม มือกเทลส่วนผสมสมุนไพร ที่มีสรรพคุณที่ดีต่อสุขภาพมากที่สุด จำนวน 202 คน

เท่ากับร้อยละ 50.50 รองลงมาเป็นชื่อชอบในรสชาติ จำนวน 124 คน เท่ากับร้อยละ 31.00 และตามกระแสนิยม จำนวน 8 คน เท่ากับร้อยละ 2.00 เป็นลำดับสุดท้าย

ตอนที่ 2

ตารางที่ 5 ระดับการตัดสินใจการพัฒนาด้านแบบเครื่องดื่มมือกเทลส่วนผสมสมุนไพร

ลำดับ	รายละเอียด	ระดับการตัดสินใจ					รวม
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	
1.	วัตถุดิบ (ส่วนผสมสมุนไพร)	57.50	40.00	2.30	-	0.20	100.00
2.	สีของเครื่องดื่ม	65.80	29.80	3.10	0.80	0.50	100.00
3.	กลิ่นของเครื่องดื่ม	59.00	35.00	5.20	0.50	0.30	100.00
4.	รสชาติของเครื่องดื่ม	57.30	40.80	1.10	-	0.80	100.00
5.	เนื้อสัมผัส (ไม่กระด้างติดลิ้น)	52.00	44.80	3.00	-	0.20	100.00
6.	ความชอบโดยรวม	56.00	37.70	4.30	-	2.00	100.00
7.	ความแปลกใหม่ของผลิตภัณฑ์	55.00	37.00	2.80	1.40	3.80	100.00
8.	ตราสัญลักษณ์ของสินค้าเป็นที่ยอมรับ	52.00	40.50	3.80	1.70	2.00	100.00
9.	สรรพคุณสมุนไพร	55.30	37.80	3.40	-	3.50	100.00
10.	ความปลอดภัยจากการบริโภค	53.80	39.00	5.00	0.20	2.00	100.00
11.	อายุการเก็บรักษา	39.80	49.50	10.30	0.30	0.10	100.00
12.	ขนาดและความสวยงามของบรรจุภัณฑ์	53.80	41.70	4.00	-	0.50	100.00
13.	ความเหมาะสมเป็นผลิตภัณฑ์ของชุมชน	49.80	48.60	1.30	-	0.30	100.00
14.	ราคามีความเหมาะสม	54.00	44.00	2.00	-	-	100.00
15.	สถานที่ที่จำหน่ายมีความน่าเชื่อถือ	44.80	51.30	3.30	0.30	0.30	100.00

ตามตารางที่ 5 พบว่าระดับการตัดสินใจของนักท่องเที่ยวมาท่องเที่ยวตามชุมชนที่เป็นกลุ่มตัวอย่างการพัฒนาด้านแบบเครื่องดื่มมือกเทลส่วนผสมสมุนไพร โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าร้อยละ

39.80-65.80 สีของเครื่องดื่ม เท่ากับร้อยละ 65.80 ระดับการตัดสินใจเป็นอันดับแรก รองลงมากลิ่นของเครื่องดื่ม เท่ากับร้อยละ 59.00 และอายุการเก็บรักษา เท่ากับร้อยละ 39.80 ระดับการตัดสินใจเป็นอันดับสุดท้าย

ตอนที่ 3 ระดับการตัดสินใจการพัฒนาด้านแบบเครื่องดื่มมือกเทลส่วนผสมสมุนไพร

ตารางที่ 6 ความคิดเห็นด้านธุรกิจท่องเที่ยวที่มีต่อการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในเขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร

ลำดับ	รายละเอียด	$\bar{X}$	S.D.	ความคิดเห็น
1.	สิ่งอำนวยความสะดวกรองรับนักท่องเที่ยว	3.74	.79	มาก
2.	ศูนย์บริการให้ข้อมูลข่าวสารนักท่องเที่ยว	4.55	.60	มากที่สุด
3.	การกระจายรายได้สู่ชุมชนในแหล่งท่องเที่ยว	4.53	.49	มากที่สุด
รวม		4.27	.63	มาก

ตามตารางที่ 6 พบว่า นักท่องเที่ยวมาท่องเที่ยวตามชุมชนที่เป็นกลุ่มตัวอย่างมีความคิดเห็นด้านธุรกิจท่องเที่ยวที่มีต่อการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในเขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร โดยรวมเท่ากับ 4.27 อยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาในรายละเอียดในด้าน

ผลการคำนวณหาความเหมาะสมของตัวแปรการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ของตัวแปรสังเกตได้ในรูปแบบจำนวน 6 คู่ ทุกคู่ มีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ของตัวแปรสังเกตได้แตกต่างจากศูนย์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์สูงสุดมีค่าเท่ากับ .753 เป็นด้านองค์ประกอบการมีส่วนร่วมของชุมชนท้องถิ่น (CSC5) กับด้านการสร้างจิตสำนึก (CSC6) รองลงมา มีค่าเท่ากับ .724 เป็นความสัมพันธ์ระหว่างด้านแหล่งท่องเที่ยว(CSC1) และต่ำที่สุด .019เป็นด้านการตลาด

ศูนย์บริการให้ข้อมูลข่าวสารนักท่องเที่ยว และการกระจายรายได้สู่ชุมชนในแหล่งท่องเที่ยว มีค่าร้อยละที่ใกล้เคียงกัน เท่ากับ 4.55 และ 4.53 ตามลำดับ อยู่ในระดับมากที่สุด ส่วนในด้านสิ่งอำนวยความสะดวกรองรับนักท่องเที่ยว เท่ากับ 3.74 อยู่ในระดับมากมีความคิดเห็นอันดับสุดท้าย

ท่องเที่ยว (CSC4) โดยมีค่า Bartlett's Test Sphericity มีค่า = 1256.350; df = 15, p = .000 ซึ่งแตกต่างจากศูนย์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ค่าดัชนีรวม Kaiser-Meyer-Olkin Measure of Sampling Adequacy = .727 แสดงว่า เมทริกซ์สัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ของตัวแปรสังเกตได้ของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมไม่ใช่เมทริกซ์เอกลักษณะ และความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรมีมากพอที่จะนำมาวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันได้รายละเอียดตาม ตารางที่ 7

ตารางที่ 7 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ของตัวแปรสังเกตได้ของตัวแปรการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม

ตัวแปร	CSC1	CSC2	CSC3	CSC4	CSC5	CSC6
CSC1	1.000					
CSC2	.724	1.000				
CSC3	.408	.695	1.000			
CSC4	.569	.641	.666	1.000		
CSC5	.110	.071	.057	.048	1.000	
CSC6	.074	.111	.057	.019	.753	1.000
Mean	3.557	3.475	3.580	3.470	3.537	3.552
S.D.	.740	.711	.734	.696	.741	.764

Bartlett's Test Sphericity Chi-Square = 1256.350; df = 15, p = .000

Kaiser-Meyer-Olkin Measure of Sampling adequacy = .727

หมายเหตุ: ** p < .01

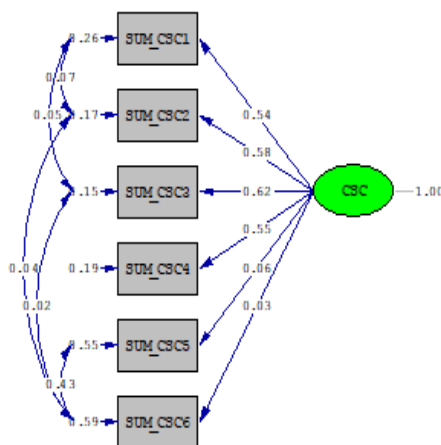
ดังนั้น ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยัน พบว่า รูปแบบการวัดตัวแปรการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม (CSC) มีความสอดคล้องกลมกลืนกับข้อมูลเชิงประจักษ์ พิจารณาได้จากค่าไค-สแควร์ที่แตกต่างจากศูนย์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (Chi-square = 4.58 ; df = 4, P = .833) ค่าดัชนีวัดความกลมกลืน

(GFI) มีค่าเท่ากับ 1.00 ดัชนีวัดระดับความกลมกลืนที่ปรับแก้แล้ว (AGFI) มีค่าเท่ากับ .98 และค่าดัชนีรากของค่าเฉลี่ยกำลังสองส่วนเหลือ (SRMR) มีค่าเท่ากับ .0014 แสดงว่าโมเดลการวิจัยมีความสอดคล้องกลมกลืนกับข้อมูลเชิงประจักษ์ เมื่อพิจารณาองค์ประกอบ พบว่ามีค่าเป็นบวกทั้งหมดมีขนาดตั้งแต่

.04 ถึง .65 และแตกต่างจากศูนย์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 ทุกตัวเมื่อพิจารณาค่าน้ำหนักองค์ประกอบมาตรฐาน (B) ของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม (CSC) ตัวแปรที่มีน้ำหนักความสำคัญมากที่สุด คือ ธุรกิจการท่องเที่ยว (CSC3) และมีความผันรวมกันกับตัวแปรการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม (CSC) ร้อยละ 105 พิจารณาการตรวจสอบความตรงตามภาวะเชิงสนนินฐาน (Convergent validity) และมีค่าน้ำหนักองค์ประกอบมาตรฐานสูงกว่า .5 ดังนั้น โมเดลการวัดของตัวแปรการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมทางเป็นแนวทางของการพัฒนาเครื่องดื่มนอกเวลส่วนผสมสมุนไพรสำหรับส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในเขตธนบุรี กรุงเทพมหานครในมีความตรงเชิงสถิติดี แต่

พบตัวแปรสังเกตได้จำนวน 3 คู่ ได้แก่ ด้านการตลาดท่องเที่ยว (CSC4) กับด้านองค์ประกอบการมีส่วนร่วมของชุมชนท้องถิ่น (CSC5) และด้านการสร้างจิตสำนึก (CSC6) ที่ขนาดเท่ากับ .045, .053 และ .049 ซึ่งต่ำกว่าเกณฑ์ส่งผลทำให้มีความผันรวมกันกับตัวแปรการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม (CSC) ร้อยละ 42, ร้อยละ 0.51 และ ร้อยละ .41 ดังนั้นได้นำผลการศึกษาไปปรับปรุงและให้ความสำคัญเป็นพิเศษต่อการนำไปดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูลในข้อดังกล่าว รายละเอียดตามภาพ

รูปแบบการวัดตัวแปรการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจ (Exploratory factor analysis: EFA) ดังภาพที่ 3



Chi-Square=4.58, df=4, P-value=0.833313, RMSEA=0.019

Kaiser-Meyer-Olkin Measure of Sampling Adequacy พบค่า KMO หรือ MSA เท่ากับ .727 ซึ่งน้อยกว่า .80 แสดงว่าตัวแปรชุดนี้มีความเหมาะสมที่จะนำมาวิเคราะห์องค์ประกอบในระดับพอใช้ตามเกณฑ์ของ Kim and Mueller (อ้างใน Nonglak Wiratcha, 1995) และผลการทดสอบ Bartlett's Test of Sphericity พบว่า ตัวแปรต่างๆ มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .000 แสดงว่าตัวแปรต่างๆ สามารถนำไปใช้วิเคราะห์องค์ประกอบได้

ผลการสกัดองค์ประกอบด้วยวิธีการวิเคราะห์องค์ประกอบหลัก (Principal Component Analysis) พบว่า ความร่วมกัน (Communality) ของตัวแปรแต่ละตัวที่ใช้ในการวิเคราะห์องค์ประกอบการสร้างองค์ประกอบของการพัฒนาต้นแบบเครื่องดื่มนอกเวลส่วนผสมสมุนไพรสำหรับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในเขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร รวมทั้งหมดจำนวน 6 ตัว มีค่าอยู่ระหว่าง .753-.877 เป็นขนาดปานกลางกลาง-มากมีแนวโน้มที่หน้าจะสามารถเข้าอยู่ในองค์ประกอบใดองค์ประกอบหนึ่งได้

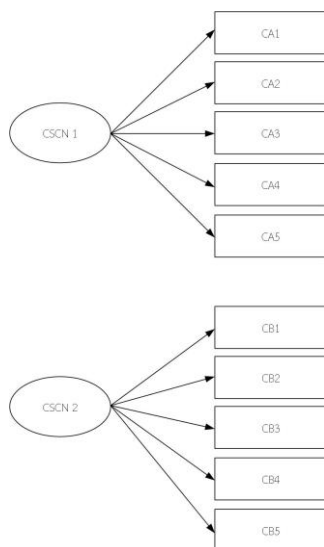
ผลการหมุนแกนองค์ประกอบแบบมุมฉาก (Orthogonal Rotation) ด้วยวิธีแวนิแมกซ์ (Varimax)

พบว่า ตัวแปรที่ใช้ในการวิเคราะห์ทั้งหมด จำนวน 6 ตัว สามารถจัดกลุ่มเข้าองค์ประกอบ (Component) ได้จำนวน 2 องค์ประกอบ ที่ค่าไอเกน (Eigen value) เกิน 1.00 ซึ่งแสดงว่าแต่ละองค์ประกอบสามารถความแปรปรวนของตัวแปรทั้งหมด 6 ตัวได้ร้อยละ 79.330

เมื่อพิจารณาจัดให้ตัวแปรแต่ละตัวอยู่ในองค์ประกอบใดองค์ประกอบหนึ่งเพียงองค์ประกอบเดียวที่ตัวแปรนั้นมีค่าน้ำหนักองค์ประกอบ (Factor Loading) สูงสุดแล้ว พบว่า สามารถจัดองค์ประกอบทั้ง 2 องค์ประกอบได้ครบทั้ง 6 ตัว ตัวแปรแต่ละตัวที่จัดเข้าองค์ประกอบแล้วมีค่าน้ำหนักองค์ประกอบตั้งแต่ .827-.935 ดังนั้น ผลการจัดตัวแปรเข้าองค์ประกอบดังกล่าว พบว่า ใน 6 ตัว และเป็นตัวแปรจากด้านที่ต่างกัน ในขณะที่บางองค์ประกอบประกอบด้วยตัวแปร 2 ตัว ผู้วิจัยจึงปรับโครงสร้างองค์ประกอบตามความเหมาะสมให้แต่ละองค์ประกอบประกอบด้วยตัวแปรจากด้านเดียวกัน และมีจำนวนตัวแปรไม่ต่างกันมากนักแล้วทำการตั้งชื่อให้สื่อความหมายได้สอดคล้องครอบคลุมรายการตัวแปรในแต่ละองค์ประกอบ ตามภาพที่ 4

ตารางที่ 8 ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจของการพัฒนาต้นแบบเครื่องดีมีอเทสส่วนผสมสมุนไพรสำหรับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในเขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร

องค์ประกอบ	ตัวแปร
1. การจัดการตลาดรองรับแหล่งท่องเที่ยวที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (CSCN 1)	1. ความสำคัญทางประวัติศาสตร์พื้นที่ (CA1) 2. การให้ความระบบนิเวศ (CA2) 3. ความสำคัญด้านการจัดการสิ่งแวดล้อม (CA3) 4. การให้บริการนักท่องเที่ยว (CA4) 5. การจัดการตลาดองค์กรรวม (CA5)
2. การมีส่วนร่วมในการสร้างจิตสำนึกของชุมชน (CSCN2)	1. การมีส่วนร่วมของชุมชนในการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม (CB1) 2. การปลูกจิตสำนึกในการรักษาและพัฒนาท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม (CB2) 3. การพัฒนาสาธารณูปโภค (CB3) 4. การพัฒนามัคคุเทศน์รองรับพื้นที่ (CB4) 5. ศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี (CB5)
2 องค์ประกอบ	10 ตัวแปร



ภาพที่ 4 โมเดลองค์ประกอบเชิงสำรวจของการพัฒนาต้นแบบเครื่องต้มมือกเทลด้วยสมุนไพรสำหรับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในเขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร

ขั้นตอนที่ 2 จัดทำการประชาสัมพันธ์โครงการต้นแบบผู้ผลิตเครื่องต้มมือกเทลด้วยสมุนไพรท้องถิ่น โดยการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อต่างๆ เช่น เว็บไซต์ วารสาร แลงข่าวผ่านสื่อมวลชน เป็นต้น โดยนำความรู้ แนวคิดในกระบวนการผลิตเครื่องต้มที่ได้จากการเข้าโครงการต้นแบบผู้ผลิตเครื่องต้มมือกเทลด้วยสมุนไพรท้องถิ่น มาพัฒนาหรือยกระดับเครื่องต้มที่ชุมชนทั้ง 7 ชุมชนผลิตขึ้น ซึ่งชุมชนได้เครื่องต้มมือกเทลด้วยสมุนไพรท้องถิ่น ด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่น โดย

ฝ่ายกระบวนการยกระดับมาตรฐานการผลิตให้เป็นที่ยอมรับในระดับชาติ โดยผ่านองค์ความรู้ต่างๆจากผู้วิจัยและวิทยากรต้นแบบ เครื่องต้มที่ผลิตออกมาเป็นที่ต้องการ และสามารถสร้างความพึงพอใจให้กับนักท่องเที่ยว อีกทั้งสร้างอาชีพ และรายได้ให้กับชุมชน โดยได้เครื่องต้มต้นแบบ 7 สูตร และขอตรวจมาตรฐานจากอาหารปลอดภัยของอาหาร (Food Safety) ดังภาพที่ 5 ภาพงานแถลงข่าวต้นแบบเครื่องต้มมือกเทลด้วยสมุนไพร



ภาพที่ 5 งานแถลงข่าวต้นแบบเครื่องต้มมือกเทลด้วยสมุนไพร

อภิปราย

จากผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบสอบถาม และการสัมภาษณ์ในการศึกษาแนวทางการพัฒนา ต้นแบบเครื่องต้มมือกเทล ส่วนผสมสมุนไพร สำหรับ ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในเขตธนบุรี กรุงเทพมหานครสามารถอภิปรายผลได้ ดังนี้

1. การพัฒนาต้นแบบสูตรเครื่องต้มมือกเทล ส่วนผสมสมุนไพรเขตธนบุรีโดยกระบวนการผลิต เครื่องต้มด้วยกรรมวิธีต่างๆ เพื่อสร้างอัตลักษณ์ของ เครื่องสมุนไพรประจำชุมชนสำหรับรองรับ นักท่องเที่ยวรวมถึงระดมสมองและฝึกปฏิบัติการในการคิดส่วนผสมต่างๆ คิดวิธีการผลิตเครื่องต้ม รสชาติ สี และจำหน่าย การคำนวณราคา รวมไปถึงต้นทุนที่ใช้ ในการผลิต รวมทั้งตั้งชื่อเครื่องต้มเพื่อให้เป็นที่ น่าสนใจชวนที่จะดื่ม ซึ่งได้สูตรทั้งหมด 7 สูตร รวมทั้ง การทดสอบสูตรเครื่องต้มมือกเทล ส่วนผสมสมุนไพร โดยผู้เชี่ยวชาญทางด้านอาหารและเครื่องต้มทางด้าน ประสาทสัมผัส โดยให้ผู้เชี่ยวชาญทางด้านอาหารและ เครื่องต้มทางด้านประสาทสัมผัส ทดลองความชอบ ด้านสี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส ผลการทดสอบค่า คะแนนการยอมรับผลิตภัณฑ์ ดังนี้

อันดับ 1 Passion fruit Mojito

อันดับ 2 Watermelons Drip Fresh

อันดับ 3 Dhonburi Honey basil

อันดับ 4 กระชายหมาหยดตา

อันดับ 5 กัลยาหวานใจ

อันดับ 6 อัญชันเร้งร่า ทำฝน

อันดับ 7 น้ำขิงสดใส

ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดทฤษฎีการแปรรูป สมุนไพรของ Pairote Wiriacharee (2010)

2. ส่วนการสำรวจตลาดตามกระบวนการ ทางการตลาดเพื่อสำรวจความคิดเห็นของนักท่องเที่ยว ต่อผลิตภัณฑ์ต้นแบบเครื่องต้มมือกเทลส่วนผสม สมุนไพร ส่วนใหญ่ชอบและยอมรับในชื่อสูตร Dhonburi Honey basil ส่วน ชื่อสูตร Passion fruit Mojito และชื่อสูตร Watermelons drip Fresh ใน 7 ลำดับที่ชอบชื่อสูตรที่ใกล้เคียงกัน ซึ่งสอดคล้องกับ แนวคิดทฤษฎีเรื่องการแปรรูปผลิตภัณฑ์สมุนไพรของ Oranuch Hongsachart (2006) กล่าวว่า เครื่องต้ม สมุนไพรจากการที่คนไทยมีความตื่นตัวในเรื่องสุขภาพ

มากขึ้นโดยเครื่องต้มสมุนไพรนับว่าเป็นสินค้าที่เป็นที่ นิยมประเภทหนึ่งตลาดเครื่องต้มสมุนไพรยังคงขยาย ตัวอย่างต่อเนื่อง

3. การตัดสินใจการพัฒนาต้นแบบเครื่องต้ม มือกเทลส่วนผสมสมุนไพรจำนวน 15 ชื่อ โดยการ วิเคราะห์โปรแกรมสำเร็จรูปทางสังคมศาสตร์สถิติชั้น กลาง พบว่า มีค่าเฉลี่ยระดับมากกว่าร้อยละ 50 ขึ้นไป โดยสีของเครื่องต้ม กลิ่นของเครื่องต้ม วัตถุดิบ (ส่วนผสมสมุนไพร) และรสชาติของเครื่องต้ม ซึ่ง สอดคล้องกับแนวคิดทฤษฎีเรื่องส่วนประกอบหลักของ เครื่องต้มของ Sirirat Jaisam (2009) อ้างใน Philip (2005) กล่าวว่า เครื่องต้มมีส่วนประกอบหลักเป็นน้ำ สารให้ความหวาน กรด สี และกลิ่น

4. สำหรับความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวในการจัดการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ประกอบด้วย

1) ด้านแหล่งท่องเที่ยว 2) ด้านกระบวนการจัดการ สิ่งแวดล้อม 3) ด้านธุรกิจท่องเที่ยว 4) ด้านการตลาด ท่องเที่ยว 5) ด้านองค์ประกอบการมีส่วนร่วมของ ชุมชนท้องถิ่น 6) ด้านสร้างจิตสำนึกมีส่วนร่วมของ ชุมชนท้องถิ่นโดยภาพรวมมีความคิดเห็นอยู่ในระดับ มากซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับ องค์ประกอบของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของ Boonlert Chittangwattana (2005)

5. การวิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป ทางสังคมศาสตร์สถิติชั้นสูงในการตรวจสอบความตรง เชิงโครงสร้างด้วยวิธีการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิง ยืนยัน สอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์ ($\chi^2 = 4.58$, $df = 4$, $P\text{-value} = 0.833$ และ $RMSEA = 0.019$) โดยทำการวิเคราะห์องค์ประกอบสำคัญ และใช้การ หมุนแกนแบบมุมฉากจากตัวแปร 6 ตัว มีค่าสถิติของ ไคเซอร์-ไมเยอร์-โอลกิน เท่ากับ 0.727 และค่าสถิติไค- สแควร์ (χ^2) ที่ใช้ในการทดสอบมีค่า เท่ากับ 1256.350

6. สำหรับแนวทางการพัฒนาเครื่องต้มมือก เทลส่วนผสมสมุนไพรสำหรับส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิง วัฒนธรรมในเขตธนบุรี กรุงเทพมหานครผู้ให้ข้อมูล หลักส่วนใหญ่มีความคิดเห็นสอดคล้องตรงกันว่า การ พัฒนาสูตรมือกเทลส่วนผสมสมุนไพรร่วมกับชุมชน โดยมีตัวแทนชุมชนเข้ารับการอบรมความรู้เรื่อง เครื่องต้มมือกเทล กระบวนการทำเครื่องต้มมือกเทล

ความรู้เรื่องสมุนไพร คุณประโยชน์ และโทษต่างๆ ของ
วัตถุดิบที่นำมาเป็นส่วนผสม

สรุปการวิจัย

1. การอบรมถ่ายทอดความรู้ กระบวนการคิด
และวิธีการผสมผสานผลิตภัณฑ์ให้กับชุมชน โดยนำ
สมุนไพรมาเป็นส่วนผสมที่จะทำเครื่องดื่มมีกลิ่น
เนื่องจากส่วนใหญ่ผู้เข้ามาเป็นตัวแทนชุมชนนี้มีการ
ปลูกแปรรูปพืชสมุนไพร ผลไม้ ที่สามารถนำมาเป็น
วัตถุดิบที่มีอยู่มาสร้างมูลค่าเพิ่มได้ ซึ่งผู้วิจัยทำการ
สอนขั้นตอนการทำความสะดวกวัตถุดิบ กระบวนการ
ต้ม ผลไม้ พืช สมุนไพรที่จะนำมาเป็นส่วนผสม เพื่อ
ไม่ให้เกิดรสชาติขม มีการอธิบายถึงสรรพคุณสมุนไพรที่
นำมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด และชี้แจงสรรพคุณ
และโทษของสมุนไพรที่ควรนำมาใช้

2. การพัฒนาต้นแบบสูตรเครื่องดื่มมีกลิ่น
ส่วนผสมสมุนไพรเขตธนบุรี ภายหลังการอบรม ผู้วิจัย
ได้พาตัวแทนชุมชนทั้ง 7 แห่ง จำนวน 30 คน เดินทาง
ไปศึกษาดูงาน และหาความรู้เกี่ยวกับสมุนไพรไทย ณ
สวนสมุนไพรเฉลิมพระเกียรติ 84 พรรษา ตำบลปลาย
นา จังหวัดนนทบุรีเพื่อการประยุกต์ใช้สมุนไพรชนิด
ต่างๆ ต่อมาผู้วิจัยและคณะตัวแทนชุมชนได้ร่วมกับ
ชุมชนพัฒนาต้นแบบสูตรเครื่องดื่มมีกลิ่นส่วนผสม
สมุนไพร โดยกระบวนการผลิตเครื่องดื่มด้วยกรรมวิธี
ต่างๆ เพื่อสร้างอัตลักษณ์ของเครื่องดื่มสมุนไพรประจำ
ชุมชน

3. การทดสอบสูตรเครื่องดื่มมีกลิ่น
ส่วนผสมสมุนไพร โดยผู้เชี่ยวชาญทางด้านอาหารและ
เครื่องดื่มทางด้านประสาทสัมผัส โดยให้ผู้เชี่ยวชาญ
ทางด้านอาหารและเครื่องดื่มทางด้านประสาทสัมผัส
ทดลองความชอบด้านสี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส

4. ทำการสำรวจตลาดกับนักท่องเที่ยว โดย
ทำการสำรวจตลาดตามกระบวนการทางการตลาดเพื่อ
สำรวจความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวต่อผลิตภัณฑ์
ต้นแบบเครื่องดื่มมีกลิ่นส่วนผสมสมุนไพรสำหรับ
ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในเขตธนบุรี

ผลการคำนวณหาความเหมาะสมของตัวแปร
การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์
ของตัวแปรสังเกตได้ในรูปแบบจำนวน 6 คู่ ทุกคู่ มีค่า
สัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ของตัวแปรสังเกตได้แตกต่าง
จากศูนย์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยค่า
สัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์สูงสุดมีค่าเท่ากับ .753 เป็นด้าน
องค์ประกอบที่มีส่วนร่วมของชุมชนท้องถิ่น (CSC5)
กับด้านการสร้างจิตสำนึก (CSC6) รองลงมา มีค่า
เท่ากับ .724 เป็นความสัมพันธ์ระหว่างด้านแหล่ง
ท่องเที่ยว (CSC1) และต่ำที่สุด .019 เป็นด้าน
การตลาดท่องเที่ยว (CSC4) โดยมีค่า Bartlett's Test
Sphericity มีค่า = 1256.350; df = 15, p = .000 ซึ่ง
แตกต่างจากศูนย์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05
ค่าดัชนีรวม Kaiser-Meyer-Olkin Measure of
Sampling Adequacy = .727 แสดงว่า เมทริกซ์
สัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ของตัวแปรสังเกตได้ของการ
ท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมไม่ใช่เมทริกซ์เอกลักษณะ และ
ความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรมีมากพอที่จะนำมา
วิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันได้

การนำผลงานวิจัยไปใช้ประโยชน์

1. กระบวนการพัฒนาต้นแบบเครื่องดื่ม
มีกลิ่นส่วนผสมสมุนไพรควรมีการส่งเสริมความรู้
ทางด้านการตลาดให้กับชุมชน โดยมีการตั้งชื่อให้
น่าสนใจ สร้างแบรนด์หรือพัฒนาตราสินค้าที่ชัดเจน
เพื่อดึงดูดสนใจนักท่องเที่ยว

2. ต้นแบบเครื่องดื่มมีกลิ่นส่วนผสม
สมุนไพรควรนำเครื่องดื่มที่คิดค้นและพัฒนาขึ้นเป็น
เครื่องดื่ม Welcome drink ในการจัดงานต่างๆ ของ
ชุมชน หรืองานต่างๆ ของหน่วยงานภาครัฐในเขต
ธนบุรี เพื่อเป็นการส่งเสริมภาพลักษณ์และสร้างรายได้
ให้กับผู้ประกอบการเครื่องดื่ม

3. ควรมีการขอจดขึ้นทะเบียนกับความ
ปลอดภัยในอาหารและเครื่องดื่ม (Food Safety) เพื่อ
สามารถพัฒนาต้นแบบเครื่องดื่มมีกลิ่นส่วนผสม
สมุนไพรพร้อมดื่ม ในการออกจำหน่ายภายใต้แบรนด์
ของแต่ละชุมชน

References

- Aru A*,Disalva X,MuraLin. (2018). A Study on Formulation and Acceptability of anti-cold Mocktails Vitamin C Enriched Ingredients., *Vels Institute of Science Technology and Advanced Studies, Chennai, Tamil Nadu, India.*
- Chaudhary Moni and Mishra Sunita. (2017).*Types of Cocktail and Mocktails, Sensory Evaluation, and Its Packaging.* Asian Journal of Science and Technology Vol. 08, Issue, 12, pp.7104-7108, December.
- Hoang, Minh Chau; Nguyen.(2019).Thi Kim Oanh. The potential of sushi and cocktail pairing : Case: Japanese Sushi Restaurant Itsdemo, Helsinki. Thesis; Tourism and Hospitality Management Faculty, Saimaa University of Applied Sciences.
- Kanlaya Vanichbuncha.(2005).Statistics for Research, Bangkok:Chulalong University.
- Kalchiya Boonyakiat.(2010).Study of behavior and the level importance of purchasing decision: Herbal drink products read to drink by consumers ib bangkok. Degree thesis master Industrial education school King Mogkut's University of Technology North Bangkok.
- Kittisak Utawong.(2012).Marketing Planning for Tri Phala Herbal Drink for Health. Faculty of Pharmacy Mahasarakham University.
- Nimesha Ranasinghe and Thi Ngoc Tram Nguyen. (2017).Vocktail: A Virtual Cocktail for Pairing Digital Taste, Smell, and Color Sensations. MM '17: Proceedings of the 25th ACM international conference on Multimedia Pages 1139–1147.
- Oranuch Hongsachart and Supachai Phulaidok.(2006).The Development of water production formulas the koi water, Faculty of food technology, Kalasin campus, Rajamangala University of Technology Isan.
- GfjPairote Wiriacharee. 2010 Drink. Faculty of Agriculture, Chaing Mai University
- Porrarath Suphamityotin.(2013).Technology of fruits and vegetables 1st edition, Rajabhat Mahasarakham University.
- Raveewan Viroteawan.(2018). Bar and Beverage Management.2nd edition,Bangkok: type: Nation high,1954 co.,ltd.
- Shella D.Bawar. (2019).Development of mocktail drinks with butterfly pea flower extract. TESDA Women's Center, Philippine Institute.