

บทคัดย่อ

ชื่อรายงานการวิจัย : การประยุกต์ใช้วงจรเรมิ่งในการปรับปรุงในการทำงานเพื่อตอบสนองความต้องการ
ของผู้บริโภคแจ่วบอง

กรณีศึกษา : ผู้ประกอบการแจ่วบองในภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนกลาง

ชื่อผู้วิจัย : นางสาวบุผา หลักทองคำ

ปีที่ทำการวิจัย : 2564

.....

ปัจจุบันแจ่วบองเป็นอาหารที่มีคนรู้จักกันมาก และนิยมรับประทานเนื่องจากเป็นอาหารท้องถิ่นและราคาถูก แต่มีผู้ประกอบการแจ่วบองจำนวนมากยังผลิตแจ่วบองที่ไม่ได้มาตรฐานและยังไม่ผ่านการรับรอง หรือขึ้นทะเบียน รับรองความสะอาดถูกหลักอนามัย ทางผู้วิจัยจึงได้ออกแบบสอบถามผู้บริโภคเพื่อเก็บข้อมูลแล้วนำข้อมูลที่ได้มา วิเคราะห์เพื่อหาแนวทางในการผลิตแจ่วบองที่เหมาะสม โดยมีวัตถุประสงค์ ดังนี้ คือเพื่อหาปัญหาทั่วไปในการ ดำเนินธุรกิจของผู้ประกอบการแจ่วบองและศึกษากระบวนการผลิตแจ่วบอง เพื่อปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อคุณภาพ ของแจ่วบองว่าปัจจัยไหนที่ผู้ประกอบการจะผลิตแจ่วบองนั้นควรคำนึงถึงเป็นอันดับแรก เพื่อหาแนวทางในการ ผลิตแจ่วบองที่เหมาะสม คือหาวิธีที่ที่เหมาะสมเพื่อให้แจ่วบองที่ผลิตออกมาแล้วตรงกับความต้องการของผู้บริโภค และเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคแจ่วบอง อันนำไปสู่การเพิ่มคุณภาพให้กับการผลิตแจ่วบอง ซึ่งทาง คณะผู้จัดทำ ได้นำข้อมูลที่ได้มาประยุกต์ใช้เครื่องมือทางวิศวกรรมอุตสาหกรรมมาช่วยในการเพิ่มประสิทธิภาพ ผู้ประกอบการแจ่วบองขนาดย่อม ผู้วิจัยจึงได้ออกแบบโครงสร้างการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการผลิตแจ่วบองที่ ประสบความสำเร็จในภาคอีสานจำนวน 5 แห่ง ครอบคลุม ได้แก่ จังหวัดร้อยเอ็ด มหาสารคาม กาฬสินธุ์ ขอนแก่น โดยการใช้การสุ่มแบบเจาะจงจากนั้นทำการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมแล้วศักยภาพ (SWOT Analysis) และสำรวจแจ่ว บอง 4.ข้อเสนอแนะ นำมาวิเคราะห์ข้อมูลด้วยสถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistic) เพื่อหาค่าความถี่ (Frequency) ค่าร้อยละ (Percentage) ค่าเฉลี่ย (Mean) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation)มา ช่วยในการวิเคราะห์เพื่อหาปัจจัยหรือแนวทางในการผลิตแจ่วบองที่มีประสิทธิภาพ ซึ่งผลที่ได้จากการวิเคราะห์

แบบสอบถามสามารถแบ่งปัจจัยได้ 2 กลุ่ม คือ ปัจจัยที่ได้จากแบบสอบถามผู้ที่บริโภคแจ่วบอง และปัจจัยที่ได้จากโครงสร้างการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการแจ่วบองที่ประสบความสำเร็จ

ผลการศึกษานี้หาแนวทางในการผลิตแจ่วบองที่มีคุณภาพ/ปัจจัยที่อันดับที่หนึ่ง ความปลอดภัยและคุณค่าทางด้านโภชนาการอาหารของแจ่วบอง อันดับสองสีส้มของผลิตภัณฑ์ อันดับสามกลิ่นของแจ่วบอง อันดับสี่รสชาติของแจ่วบอง อันดับห้าราคาของแจ่วบอง อันดับหกภาชนะบรรจุแจ่วบอง และอันดับสุดท้ายการให้บริการจำหน่าย

เรียงตามอันดับมากไปน้อย องค์ประกอบที่ได้จากกลุ่มผู้บริโภคแจ่วบองมี 6 ปัจจัยจากนั้นใช้กระบวนการวิเคราะห์ปัจจัยหาค่าเฉลี่ยเพื่อหาปัจจัยที่ดีที่สุดในมุมมองของลูกค้าคือความปลอดภัยและคุณค่าทางด้านโภชนาการอาหารของแจ่วบอง

Thesis Title : Application of Deming circuit to improve work to meet the needs of consumers.

Case Study : Jaew Bong Entrepreneurs in the North-Central Region

Author : Bupha Lakthongkhum

Year : 2565

Abstract

Nowadays, Chaew Bong is a well-known food. And it is popular to eat because it is local food and cheap, but there are many Chaew Bong entrepreneurs who still produce Chaew Bong that are not up to standard and have not been certified. Or register to certify cleanliness and hygiene. The researcher has therefore designed a consumer questionnaire to collect data and then use the information obtained. Analyze to find a suitable way to produce Jaew Bong. The objectives are as follows: to find general problems in business operations of Chaew Bong entrepreneurs and to study the Chaew Bong production process. For the factors that affect the quality of Chaew Bong, which factors entrepreneurs will produce, Chaew Bong should be considered first. to find ways to Proper production of Chaew Bong Is to find the right way to make Chaew Bong that has been produced to meet the needs of consumers. and to meet the needs of Chaew Bong consumers which leads to increasing the quality of the production of Chaew Bong which the organizing committee The information obtained has been applied to industrial engineering tools to help increase efficiency. Small-scale Chaew-Bong operators that the researcher will inform will be designed for successful Chaew-Bong operators in Brazil. 5 refers to the coverage area Roi Et Moss, Maha Sarakham, Kalasin, Khon Kaen for specific sampling. Do what has been done before (SWOT Analysis) and back it up. Bong 4. Recommendations The data were analyzed with descriptive statistics (Descriptive Statistic) to find the frequency (Frequency), percentage (Percentage), mean (Mean) and standard deviation

(Standard Deviation). Helps in analysis to find factors or guidelines for efficient Chaew Bong production. The results obtained from the analysis of the questionnaire can be divided into two groups of factors: factors obtained from the questionnaire of those who consumed Chaew Bong; and the factors derived from the interview structure of successful Chaew Bong entrepreneurs. The results of the study were to find ways to produce Jaew Bong with the first quality/factor. Food safety and nutritional value of Chaew Bong Second, the color of the product. Third, the smell of Chaew Bong. The fourth flavor of Chaew Bong Fifth place, the price of Chaew Bong The sixth place is the container of Chaew Bong. and the last one for distribution service Sort by rank descending The components obtained from the Chaew Bong consumer group consisted of 6 factors, and then the mean factor analysis was used to determine the best factor in the customer's view, safety and nutritional value of Chaew Bong's food.