



ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีต่อการบริโภคอาหาร

ริมน้ำทวีศิริ กรณีศึกษาเขตพะนนคร กรุงเทพมหานคร

ทิพารัตน์ สัญพงศ์



สารนิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาการจัดการการท่องเที่ยว คณะกรรมการท่องเที่ยวและการโรงแรม

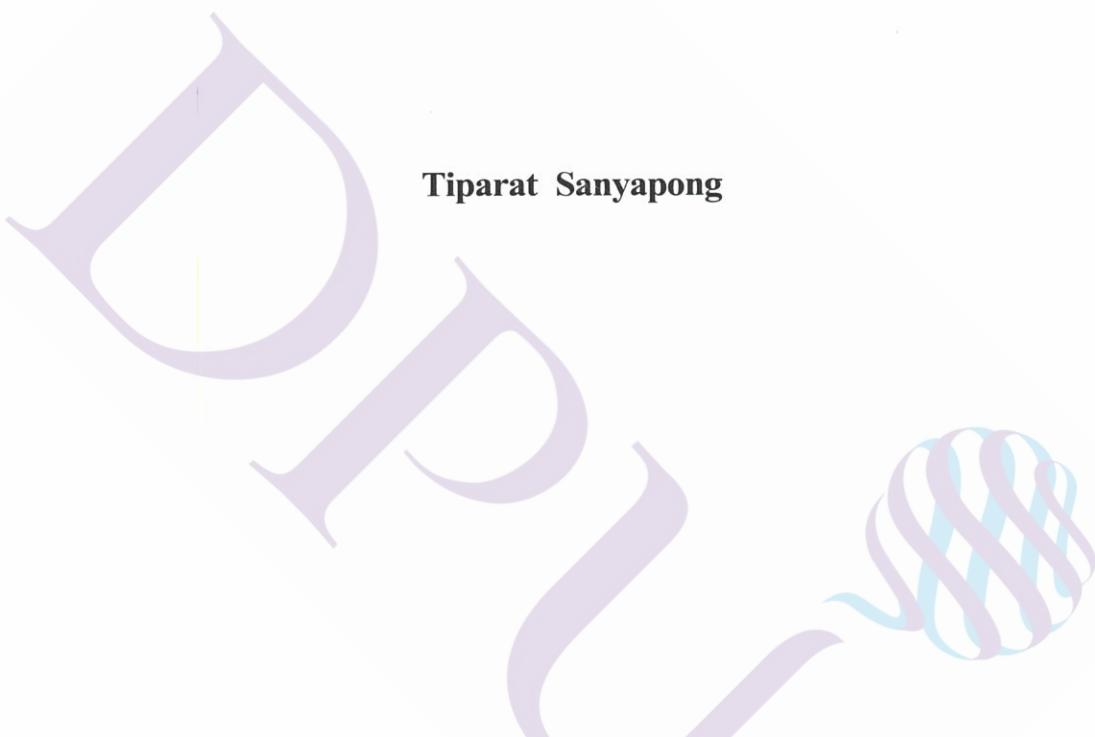
มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์

พ.ศ. 2557

Opinions of Foreign Tourists towards Street Food Consumption:

A case study of Pranakorn District, Bangkok

Tiparat Sanyapong



Thematic paper Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements

for the Degree of Master of Arts

Department of Tourism Management

Faculty of Tourism and Hospitality, Dhurakij Pundit University

2014

เลขที่ทะเบียน.....	0231784
วันลงทะเบียน.....	- 4 พ.ย. 2557
เลขเรียกหนังสือ.....	บชุ.8342 ก 486 甲
[2557]	

หัวข้อสารนิพนธ์	ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีต่อการบริโภคอาหาร
ชื่อผู้เขียน	ทิพารัตน์ สัญพงศ์
อาจารย์ที่ปรึกษา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อัศวิน แสงพิกุล
สาขาวิชา	สาขาวิชาการจัดการการท่องเที่ยว
ปีการศึกษา	2556

บทคัดย่อ

การวิจัยเรื่องความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีต่อการบริโภคอาหารริมน้ำทวีป กรณีศึกษาเขตพระนคร กรุงเทพมหานคร มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) สำรวจพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในการบริโภคอาหารริมน้ำทวีป 2) สำรวจความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีต่อ การบริโภคอาหารริมน้ำทวีป และ 3) สำรวจความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในการบริโภคอาหารริมน้ำทวีป การวิจัยดำเนินการโดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการวิจัย ประชากรที่ใช้ในการศึกษาวิจัยคือ นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่เคยบริโภคอาหารริมน้ำทวีป ในเขตพระนคร โดยเก็บข้อมูลได้จำนวน 300 คน สถิติที่ใช้วิเคราะห์ข้อมูลคือ การแจกแจงความถี่ (Frequency) ค่าร้อยละ (Percentage) ค่าเฉลี่ย (Mean) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation)

ผลการวิจัยพบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่เคยบริโภคอาหารริมทางทวีปในเขต
พระนคร ส่วนใหญ่เป็นเพศชาย มีอายุน้อยกว่าหรือเท่ากับ 25 ปี มีสถานภาพโสด เป็นนักเรียน/
นักศึกษา มีรายได้ 2,000 เหรียญสหรัฐฯ/เดือนและต่ำกว่า และมีถิ่นฐานภูมิลำเนาอยู่ในทวีปยุโรปมาก
ที่สุด

ในด้านพฤติกรรมการบริโภคอาหารริมนาทวีศิ พนฯ นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ
ส่วนใหญ่เลือกบริโภคอาหารริมนาทวีศิในช่วงเย็นเวลา 16.00 น.-18.00 น. มีค่าใช้จ่ายในการ
บริโภคอาหารริมนาทวีศิเฉลี่ยต่อครั้ง 51-100 บาท ส่วนใหญ่มีจำนวนครั้งในการซื้ออาหารริมนาท
วีศิ 3 - 4 ครั้ง โดยตัดสินใจซื้ออาหารริมนาทวีศิท่านเอง เลือกอาหารริมนาทวีศิประเภทผลไม้
เครื่องดื่มต่างๆมากกว่าอาหารประเภทอื่น และให้ความสำคัญในการเลือกอาหารริมนาทวีศิ โดยให้
ความสำคัญกับรสชาติอาหารเป็นอันดับ 1 รองลงมาคือ ราคาอาหาร และความสะอาด ตามลำดับ

ในด้านความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีต่ออาหารริมน้ำทวี พนว่า ในภาพรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ระดับความพึงพอใจที่อยู่ในระดับมาก มี ๖ ประเด็น ได้แก่ รสชาติของอาหาร ความสะอาดในการซื้อ ป้ายบอกราคา ความหลากหลายของอาหาร คุณภาพของอาหารและรูปถ่ายกล้องถ่ายรูปของอาหาร ในขณะที่ระดับความพึงพอใจที่อยู่ในระดับปานกลางมี ๔ ประเด็น ได้แก่ ความสะอาด อัธยาศัยของผู้ขาย คุณค่าอาหาร และภาระน้ำบรรจุอาหาร

การวิจัยครั้งนี้ ทำให้ทราบถึงพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในการบริโภคอาหารริมน้ำทวี เพื่อให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องสามารถนำข้อมูลไปใช้ และให้คำแนะนำแก่ผู้ค้าแม่ค้าที่จำหน่ายอาหารริมน้ำทวี ในการปรับปรุงพัฒนาและส่งเสริมอาหารริมน้ำทวีในเขตพระนคร กรุงเทพมหานคร และทำให้นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศพึงพอใจการบริโภคอาหารริมน้ำทวี ระดับมากในด้านรสชาติของอาหาร ด้านป้ายบอกราคา ด้านความสะอาดในการซื้อ

Thematic Paper Title	Opinions of Foreign Tourists towards Street Food Consumption: A case study of Pranakorn District, Bangkok
Author	Tiparat Sanyapong
Thematic Paper Advisor	Asst.Prof.Dr. Aswin Sangpikul
Department	Tourism Management Program
Academic Year	2013

ABSTRACT

The research on the opinions of foreign tourists towards street food consumption: a study of Pranakhon district, Bangkok has three main proposes (1) to explore the behavior of foreign tourists in consuming street food (2) to explore the opinion of foreign tourists towards street food consumption, and (3) to explore the satisfaction of foreign tourists in consuming street food. To explore these points, questionnaires was used as a tool in this research; the populations used were the foreign tourists who used to consume street foods in Pranakhon district. The sample group of this study was 300 foreign tourists. The statistical methods employed were frequency, percentage, mean, and standard deviation.

The findings suggest that the foreign tourists who used to consume street food are mainly male tourists with age range ≤ 25 years old and single status. Most of them were students with from Europe incomes $\leq 2,000$ USD per month.

The behaviors of consuming street food reveal that most foreign tourists choose to consume street food during 4-6 p.m with the average spending of 51-100 baht both and 3-4 times a day. The decision to buy street food is by oneself, they choose to buy fruit and all beverages more than other kind of food. The three reasons used for choosing street food are taste, price, and cleanliness.

The satisfaction of foreign tourists or street food was in high level. When look in details, it was found that the high satisfaction level are on 6 issues; the taste, the convenience, the price sign, the variety of the food, the quality of the food, and appearance of the food, while the

กิตติกรรมประกาศ

การศึกษาค้นคว้าโดยอิสระนี้ สำเร็จลุล่วงเป็นอย่างดีได้ด้วยความกรุณาและช่วยเหลือ
อาจารย์ทุกท่าน ผู้เขียนขอขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อัศวิน แสงพิกุล ที่กรุณารับเป็น^๑
อาจารย์ที่ปรึกษา ซึ่งได้สละเวลา ได้ให้ความรู้ คำปรึกษา คำแนะนำ พร้อมทั้งแนะนำข้อแก้ไขใน
ส่วนที่บกพร่องต่างๆ ให้มีความถูกต้องสมบูรณ์ยิ่งขึ้น และ ขอขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์
เชียง เก้าชิต อาจารย์ผู้สอน และผู้เชี่ยวชาญด้านสถิติที่กรุณาสละเวลาให้คำชี้แนะและให้ความ
ช่วยเหลือเรื่องการวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติแก่ผู้วิจัยด้วยดีมานาตลอด

ขอขอบคุณนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศซึ่งได้สละเวลาในการให้ข้อมูลอันเป็น^๒
ประโยชน์อย่างยิ่งในการศึกษาวิจัยครั้งนี้เป็นสิ่งที่ผู้วิจัยขอบคุณอย่างยิ่ง รวมทั้งขอขอบคุณทุกๆท่าน^๓
ที่ เพื่อนๆ นิสิตที่ให้ความช่วยเหลือในงานด้านต่างๆทุกด้าน ให้สำเร็จลุล่วงด้วยดี

ขอขอบพระคุณสำหรับกำลังที่ยิ่งใหญ่ ความสนับสนุน ความช่วยเหลือในทุกด้านจาก
บิดา มารดา และสมาชิกในครอบครัวผู้เขียน ซึ่งมีส่วนอย่างยิ่งเพื่อช่วยให้การศึกษาและการวิจัย^๔
ฉบับนี้สำเร็จลุล่วง และทุกแรงใจที่ผลักดันให้การศึกษาค้นคว้าโดยอิสระนี้เสร็จสมบูรณ์

ท้ายที่สุดนี้ ผู้เขียนหวังเป็นอย่างยิ่งว่าผลการศึกษาครั้งนี้จะเป็นประโยชน์ต่อหน่วยงาน
ที่เกี่ยวข้องและผู้ที่สนใจทั่วไป หากมีสิ่งผิดพลาดหรือข้อบกพร่องประการใด ผู้เขียนขอน้อมรับและ
ขออภัยไว้ลม ที่นี้ด้วย

ทิพารัตน์ สัญพงศ์

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	๔
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	๕
กิตติกรรมประกาศ.....	๖
สารบัญตาราง.....	ปู
บทที่	
1. บทนำ.....	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 วัตถุประสงค์การวิจัย.....	3
1.3 สมมติฐานการวิจัย.....	3
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	3
1.5 ขอบเขตการวิจัย.....	3
1.6 นิยามศัพท์เฉพาะ.....	4
2. แนวคิด ทฤษฎี และผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	5
2.1 แนวคิดเกี่ยวกับการท่องเที่ยว.....	5
2.2 แนวคิดเกี่ยวกับความคิดเห็น.....	10
2.3 แนวคิดเกี่ยวกับความพึงพอใจ.....	12
2.4 แนวคิดเกี่ยวกับพฤติกรรม.....	14
2.5 แนวคิดเกี่ยวกับอาหาร/ประเภทอาหารริมบานาทวี.....	22
2.6 ข้อมูลทั่วไปของเขตพะนนคร กรุงเทพมหานคร.....	33
2.7 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	38
2.8 กรอบแนวคิดในการวิจัย.....	41
3. ระเบียบวิธีวิจัย.....	42
3.1 การกำหนดประชากรและเลือกกลุ่มตัวอย่าง.....	42
3.2 เครื่องมือในการวิจัย.....	43
3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล.....	44

สารบัญ

บทที่	หน้า
3.4 วิธีการวิเคราะห์ข้อมูลสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์.....	44
4. ผลการวิเคราะห์ข้อมูล.....	46
4.1 ข้อมูลส่วนบุคคลของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ.....	46
4.2 ข้อมูลความค้านพุตกรรมของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศเลือกบริโภคอาหารริมทางวิถี.....	49
4.3 ข้อมูลความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศเลือกบริโภคอาหารริมทางวิถี.....	53
4.4 การทดสอบสมมติฐาน.....	54
5. สรุป อกипรายผล และข้อเสนอแนะ.....	65
5.1 สรุปผลการวิจัย.....	65
5.2 อกипรายผล.....	68
5.3 ข้อเสนอแนะ.....	69
บรรณานุกรม.....	71
ภาคผนวก.....	77
ประวัติผู้เขียน.....	82

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
2.1 แสดงจำนวนและค่าร้อยละของปัจจัยในการเลือกบริโภคอาหารของผู้บริโภคอาหารริมบากาฬวีในเขตเทศบาลครหาดใหญ่.....	29
3.1 แสดงเกณฑ์การคะแนนระดับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ.....	44
3.2 แสดงเกณฑ์การเปลี่ยนหมายข้อมูล.....	44
4.1 แสดงจำนวนและร้อยละของพฤติกรรมผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตาม เพศอาชุย สถานภาพ อาชีพ รายได้เฉลี่ยต่อเดือน และถื่นฐานภูมิลำเนา.....	48
4.2 แสดงจำนวนและร้อยละของพฤติกรรมผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตาม ช่วงเวลาการบริโภคอาหารริมบากาฬวี.....	49
4.3 แสดงจำนวนและร้อยละของพฤติกรรมผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตาม ค่าใช้จ่ายในการบริโภคอาหารริมบากาฬวี.....	50
4.4 แสดงจำนวนและร้อยละของพฤติกรรมผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตาม จำนวนครั้งในการซื้ออาหารริมบากาฬวี.....	50
4.5 แสดงจำนวนและร้อยละของพฤติกรรมผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตาม การตัดสินใจซื้ออาหารริมบากาฬวี.....	51
4.6 แสดงจำนวนและร้อยละของพฤติกรรมผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตาม ประเภทอาหารริมบากาฬวี.....	51
4.7 แสดงจำนวนและร้อยละของพฤติกรรมผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตาม อันดับความสำคัญในการเลือกบริโภคอาหารริมบากาฬวี.....	52
4.8 แสดงระดับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในการ บริโภคอาหารริมบากาฬวี.....	53
4.9 แสดงพฤติกรรมในการเลือกบริโภคประเภทอาหารริมบากาฬวีจำแนก ตามเพศ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ).....	54

บทที่ 1 บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัจจุบัน

ในปัจจุบันอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวมีบทบาทสำคัญต่อเศรษฐกิจและสังคมของประเทศไทยเนื่องจากนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศได้นำเงินตราต่างประเทศเข้ามาใช้จ่ายในประเทศไทยเพิ่มขึ้นทุกปี จึงนับได้ว่าเป็นปัจจัยที่ทำให้เกิดการลงทุนอย่างต่อเนื่องเพิ่มมากขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งธุรกิจการท่องเที่ยวและการบริการ ได้มีการขยายโอกาสในอาชีพด้านการบริการและธุรกิจบริการแก่คนไทยจำนวนมาก

อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว (Tourism Industry) ประกอบด้วยธุรกิจหลายประเภท ทั้งธุรกิจที่เกี่ยวข้องโดยตรง และธุรกิจที่เกี่ยวข้องทางอ้อมหรือธุรกิจสนับสนุนต่างๆซึ่งก่อให้เกิดการหมุนเวียนทางเศรษฐกิจ นอกจากนี้ทางด้านสังคมการท่องเที่ยวเป็นการพักผ่อนคลายความตึงเครียดพร้อมๆกับการได้รับความรู้ ความเข้าใจในวัฒนธรรมที่ผิดแผลแตกต่างออกไปอีกด้วย อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเป็นแหล่งที่มาของรายได้ในรูปเงินตราต่างประเทศ ซึ่งจะมีส่วนช่วยสร้างเสถียรภาพให้กับคุณภาพชีวิตของประเทศนอกจากนั้นอุตสาหกรรมท่องเที่ยวยังเป็นตัวกระตุ้นให้เกิดการศึกษา พื้นฟู อนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรม ประเพณีของแต่ละท้องถิ่นและของชาติมากขึ้น เพื่อให้เป็นสิ่งดึงดูดนักท่องเที่ยวเข้ามาสู่ท้องถิ่นต้น เนื่องจากสิ่งเหล่านี้เป็นที่สนใจของนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างประเทศ

นอกจากนี้แล้วธุรกิจเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม เป็นสิ่งสำคัญต่ออุตสาหกรรมท่องเที่ยวที่ขาดไม่ได้ และเป็นสิ่งสำคัญสำหรับการดำเนินชีวิตของมนุษย์และของนักท่องเที่ยว พฤติกรรมการบริโภคหรือแนวความคิดเกี่ยวกับการกินแตกต่างกันไปตามแต่ละบุคคล ถือว่าเป็นกิจกรรมสำคัญในการท่องเที่ยว บ้างก็ถือคิดที่ว่าเป็นกิจกรรม บ้างก็ถือว่าเป็นการทำประมง การล่าสัตว์ ให้คนสองที่ได้ทดลองอาหารที่แปลกใหม่ มีการเสาะแสวงหาภัตตาหาร ร้านอาหารที่มีชื่อเสียง เพื่อลิ้มลองรสชาติที่อร่อย เช่น การเดินทางท่องเที่ยวไปกินปูบนที่ร่องกร เป็นต้น ธุรกิจอาหารและ

เครื่องคิมมือญี่หดายประเกท ทั้งภัตตาหาร สวนอาหาร ร้านอาหารจานด่วน และอื่นๆอีกมาก many ซึ่งธุรกิจนี้เป็นธุรกิจที่มีการพัฒนารูปแบบเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคมาตั้งแต่สมัยโบราณจนกระทั่งถึงสมัยปัจจุบัน (นิศา ชาชกุล, 2551, น.213) จึงทำให้ความเปลกใหม่ของอาหารกล้ายเป็นสิ่งหนึ่งที่ดึงดูดความต้องการของนักท่องเที่ยวให้เข้ามาท่องเที่ยวในสถานที่ท่องเที่ยวที่ได้รับความนิยม

นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่เดินทางมาท่องเที่ยวในเขตพะนนคร กรุงเทพมหานคร ได้ตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารริมน้ำทวีศิ เนื่องจากอาหารริมน้ำทวีศิมีจำนวนมาก หาซื้อได้ง่าย ราคาถูก และมีความหลากหลาย จึงเป็นสิ่งที่เปลกใหม่สำหรับนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาท่องเที่ยวบ้าง สถานที่ท่องเที่ยวแห่งนี้ แลบริโภคอาหารริมน้ำทวีศิ แต่ในเรื่องของความสะอาด ความปลอดภัย ของอาหารริมน้ำทวีศิเหล่านี้ยังเป็นปัญหาใหญ่ที่ควรคำนึง การบริโภคอาหารริมน้ำทวีศิจึงมีผลกระทบต่อสุขภาพทั้งทางตรงและทางอ้อม สรวนใหญ่ไม่ว่าจะเป็นอาหารพร้อมปูรุ่ง หรืออาหารพร้อมบริโภค อาจถูกเตรียมไม่ถูกสุขลักษณะหรือวางแผนจานน้ำจ่ายเป็นระยะเวลานาน อาหารบางชนิด ไม่มีสิ่งปกคุณหรืออาหารชนะปีดฟุ่นละอองทั้งขนาดเล็กและขนาดใหญ่ที่ปลิอยู่เต็มทั่วถนนจะปนเปื้อนได้อย่างเต็มที่ หากล้างไม่สะอาดหรือไม่ถูกวิธี หรือแพลงที่จำหน่ายอาหารสกปรกหรือผู้จำหน่ายอาหารขาดความรู้ความเข้าใจในเรื่องสุขาภิบาลหรือสุขวิทยาส่วนบุคคลไม่ดีก็จะเป็นพาหะของโรคได้อย่างดี (ปรีชา สุสันทัด, 2554) แต่ถึงแม้ว่าหลายคนมองว่าอาหารริมน้ำทวีศิอาจไม่สะอาด หรือไม่มีคุณภาพ สุดแล้วแต่ความชอบ แต่ก็ยังมีนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศไม่น้อยที่ยังเลือกบริโภคอาหารริมน้ำทวีศิ

ดังนั้นผู้จัดจึงมีความสนใจที่จะสำรวจความคิดเห็น สำรวจพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศถึงสาเหตุในการเลือกบริโภคอาหารริมน้ำทวีศิ รวมถึงความพึงพอใจเกี่ยวกับการบริโภคอาหารริมน้ำทวีศิ เพื่อนำข้อมูลที่ได้จากการวิจัยในครั้งนี้ มาเป็นประโยชน์ให้กับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องด้านอาหารสามารถนำข้อมูลไปใช้ในการปรับปรุงพัฒนาอาหารริมน้ำทวีศิในเขตพะนนคร กรุงเทพมหานคร เพื่อให้เกิดความพึงพอใจกับนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในบริโภคอาหารริมน้ำทวีศิ

1.2 วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อสำรวจพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติในการบริโภคอาหาร ประกอบด้วย ช่วงเวลาในการบริโภค ค่าใช้จ่ายในการบริโภค ความถี่ในการบริโภคและประเภทของอาหารริมนาทวี
2. เพื่อสำรวจความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีผลต่ออาหารริมนาทวี
3. เพื่อสำรวจความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศเกี่ยวกับอาหารริมนาทวี

1.3 สมมติฐานการวิจัย

จากการอบรมแนวคิด นำมาตั้งสมมติฐานของการศึกษาได้ดังนี้

1. นักท่องเที่ยวที่มีเพศ อายุ รายได้ ต่างกันมีพฤติกรรมในการเลือกบริโภคประเภทอาหารริมนาทวีต่างกัน
2. นักท่องเที่ยวที่มีเพศ อายุ รายได้เฉลี่ย ต่างกันมีความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมนาทวีต่างกัน

1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าได้รับ

1. ทำให้ทราบพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในการบริโภคอาหารริมนาทวี
2. หน่วยงานที่เกี่ยวข้องสามารถนำข้อมูลไปใช้ในการปรับปรุงพัฒนาด้านสุขอนามัยของอาหารริมนาทวีในเขตพระนคร กรุงเทพมหานคร เพื่อให้นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศเกิดความพึงพอใจในบริโภคอาหารริมนาทวีที่สะอาดและปลอดภัย

1.5 ขอบเขตการวิจัย

1.5.1 ขอบเขตด้านพื้นที่ บริเวณเขตพระนครตอนข้าวสาร ซอยบุตรีราม ถนนจักรพงษ์ เป็นต้น ครอบคลุมพื้นที่เขตพระนคร เนื่องจากมีจำนวนอาหารริมนาทวีเป็นจำนวนมากและยังมีแหล่งท่องเที่ยวอื่นที่ใกล้เคียงที่รู้จักกันดีสำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศอีกด้วย

1.5.2 ขอบเขตด้านเนื้อหา ศึกษาเรื่อง (1.1) พฤติกรรมการบริโภคของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศจาก ช่วงเวลาในการบริโภค ค่าใช้จ่ายในการบริโภค ความถี่ในการบริโภค ประเภทของอาหารริมนาทวี (1.2) ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีต่อการบริโภคอาหารริมนาทวี และ (1.3) ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศเกี่ยวกับอาหารริมนาทวี

1.5.3 ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง ที่ใช้ในการศึกษา คือ นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่ได้บริโภคอาหารริมน้ำทวีปในเขตพะนัง จำนวน 300 คน โดยวิธีในการเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบไม่ทราบโอกาส (Non-Probability Sampling) และทำการสุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญ (Convenience Sampling)

1.6 นิยามศัพท์เฉพาะ

พฤติกรรมการบริโภค หมายถึง การแสดงออกของบุคคลในการเลือกบริโภคอาหารริมน้ำทวีป เพื่อให้เกิดความพึงพอใจในการตัดสินใจซื้อหรือบริโภคอาหารริมน้ำทวีปได้ถูกต้อง

ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยว หมายถึง การแสดงออก และความรู้สึกที่มีต่อการบริโภคอาหารบานทวีป ในด้านความสะอาด ด้านคุณค่าอาหาร ด้านความปลอดภัย

ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยว หมายถึง ท่าที ความรู้สึก ความคิดเห็นที่มีผลต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่ง พึงพอใจ หรือไม่พึงพอใจ ในรสชาติอาหารริมน้ำที่ดีที่สุด อร่อยถูกปากและมีความหลากหลายให้เลือกซื้อ

การบริโภค หมายถึง การซื้อและการกินอาหารริมน้ำทวีป ทั้งด้านคุณค่าอาหาร ความปลอดภัย รสชาติ ราคาน้ำที่ได้รับจากการบริโภค

อาหารริมน้ำทวีป หมายถึง อาหารที่เตรียมพร้อมมาปูรุงหรือปูรุงสำเร็จรูปแล้ว โดยมีพ่อค้าแม่ค้านำมาร่วมจำหน่ายในลักษณะเป็นแพงโดยเด็กๆ รถเข็นหรือหานเร่อ อยู่บริเวณทางเท้าริมฟุตบาทถนนซอกซอยตามที่สาธารณะทั่วไป

บทที่ 2

แนวคิด ทฤษฎี และผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาในหัวข้อเรื่อง ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีต่ออาหารริมนาทวี กรณีศึกษาเขตพะนังนคร กรุงเทพมหานคร ได้นำแนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องมาปรับใช้ใน การศึกษา รวมทั้งได้ศึกษารายงานการวิจัยตลอดจนวรรณกรรมต่างๆที่เกี่ยวข้อง โดยมีรายละเอียดดังนี้

- 2.1 แนวคิดเกี่ยวกับการท่องเที่ยว
- 2.2 แนวคิดเกี่ยวกับความคิดเห็น
- 2.3 แนวคิดเกี่ยวกับความพึงพอใจ
- 2.4 แนวคิดเกี่ยวกับพฤติกรรม
- 2.5 แนวคิดเกี่ยวกับอาหาร / ประเภทอาหารริมนาทวี
- 2.6 ข้อมูลทั่วไปของเขตพะนังนคร กรุงเทพมหานคร
- 2.7 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 แนวคิดเกี่ยวกับการท่องเที่ยว

การท่องเที่ยวในปัจจุบัน ได้กลายเป็นอุตสาหกรรมที่สำคัญอย่างมากต่อระบบเศรษฐกิจ ของประเทศไทย ทั้งในประเทศไทยที่พัฒนาแล้วและประเทศไทยที่กำลังพัฒนา นอกจากนี้ยังมีความสำคัญ ต่อสังคม วัฒนธรรม สิ่งแวดล้อม และการส่งเสริมความเข้าใจอันดีระหว่างนานาชาติ ซึ่งการ ท่องเที่ยวมีความสัมพันธ์กับธุรกิจหลายอย่างที่ต้องพึ่งพาอาศัยซึ่งกันและกันแยกกันไม่ได้

เช่น ธุรกิจที่พัก ธุรกิจร้านอาหาร ธุรกิจคมนาคม หรือสถานที่อำนวยความสะดวกอื่นๆ เพื่อบริการแก่นักท่องเที่ยวหรือนักเดินทาง

คำว่า “การท่องเที่ยว” หลายคนอาจนึกถึงคำว่า การเดินทาง ไปเยี่ยมชมสถานที่ต่างๆ หรือเพื่อไปร่วมกิจกรรมบางอย่าง เช่น เยือนญาติมิตร ไปประชุมหรือบางคนอาจจะนึกถึงชาวต่างประเทศสายพยุงกระเปา เดินอยู่กลางถนน นอนอาบแดดอยู่ริมชายหาด ดังนั้นจึงพบว่ากิจกรรมการเดินทางนั้นมีเกี่ยวข้องและสัมพันธ์กับชีวิตมนุษย์มาตั้งแต่สมัยโบราณ (เดลิศพร ภาระสกุล และคณะ, 2551)

อย่างไรก็ตาม ถ้าพิจารณาในเรื่องความหมายและพฤติกรรมแล้วการท่องเที่ยวกับการเดินทางแตกต่างกัน ในพจนานุกรมการท่องเที่ยว (The Dictionary of Tourism) ได้ให้ความหมายการเดินทางว่า “การเดินทางจากสถานที่หนึ่งไปสู่สถานที่หนึ่งโดยใช้วิธีการและวัสดุประสงค์ในการเดินทางต่างๆ กัน หรือบางครั้งเมื่อเดินทางแล้วไม่กลับมายังสถานที่เดิม” (Stevens, 1990, p.3)

สำหรับความหมายของการท่องเที่ยวที่เป็นสากล (World Tourist Organization: WTO, 1980) ซึ่งเป็นเครื่องหนึ่งของสหประชาชาติได้บัญญัติขึ้น หมายถึง การเดินทางใดๆ ก็ตามที่มีลักษณะ 3 ประการ คือ

1. เป็นการเดินทางจากที่อยู่อาศัยปกติไปที่อื่นเป็นการชั่วคราว
2. เป็นการเดินทางด้วยความสมัครใจ
3. เป็นการเดินทางด้วยวัสดุประสงค์ใดๆ ก็ตามที่มิใช่เพื่อการประกอบอาชีพและการหารายได้

จากความหมายของการท่องเที่ยวดังกล่าวข้างต้น อาจกล่าวสรุปได้ว่าการท่องเที่ยวหมายถึง การเดินทางจากที่พำนักระยะสั้นไปยังสถานที่ต่างๆ เป็นการชั่วคราว เพื่อพักผ่อนหย่อนใจ เช่น ญาติมิตร หาประสบการณ์ใหม่ หรือเพื่อวัสดุประสงค์ใดๆ โดยมีอุปสงค์การท่องเที่ยวเข้ามาเกี่ยวข้อง อาทิเช่น การใช้บริการที่พัก ร้านอาหาร หรือสิ่งอำนวยความสะดวกอื่นๆ แต่มิใช่การเดินทางเพื่อประกอบอาชีพแต่อย่างใด

2.1.1 วัตถุประสงค์ของการท่องเที่ยว

เดิศพร ภาระสกุล และคณะ (2551) กล่าวว่า วัตถุประสงค์ของการเดินทางท่องเที่ยวเกิดจากสาเหตุ 3 ประการ ใหญ่ๆ คือ

1. เพื่อความเพลิดเพลินสนุกสนานและพักผ่อน (Holiday) เป็นการเดินทางของนักท่องเที่ยวที่มีวัตถุประสงค์ต้องการความเพลิดเพลิน สนุกสนาน รื่นเริง อาทิเช่น การเดินทางไปอาบแดด ชายทะเล การเดินทางไปเล่นน้ำตก การเดินทางไปสวนสนุก เป็นต้น

2. เพื่อธุรกิจ (Business) เป็นการเดินทางที่ควบคู่ไปกับการทำงานแต่ไม่ได้วัตถุประสงค์เพื่อประกอบอาชีพ หรือหารายได้จากสถานที่ที่ไปท่องเที่ยวนั้น รวมถึงการเดินทางเพื่อประชุมสัมมนา ท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัลและจัดนิทรรศการ อาทิเช่น การเดินทางไปประชุมเกี่ยวกับภาระต่างๆ การเดินทางไปร่วมงานจัดแสดงสินค้า การเดินทางไปสำรวจตลาด เป็นต้น

3. เพื่อวัตถุประสงค์อื่น เป็นการเดินทางด้วยวัตถุประสงค์เฉพาะที่นอกจากการเดินทาง ด้วยวัตถุ 2 ประการข้างต้น อาทิเช่น การเดินทางไปศึกษาธรรมชาติ ศิลปวัฒนธรรม การเดินทางไปเผยแพร่ศาสนา การเดินทางไปรักษาโรคภัยไข้เจ็บ เป็นต้น

2.1.2 องค์ประกอบของการท่องเที่ยว

องค์ประกอบของการท่องเที่ยวประกอบไปด้วย 5 องค์ประกอบ (อ้างถึงใน นารี เทพ สุกรณ์กุล, 2550)

1) นักท่องเที่ยว (Tourist) เป็นองค์ประกอบที่สำคัญที่สุดของการท่องเที่ยว ถ้าไม่มีนักท่องเที่ยวการท่องเที่ยวก็เกิดขึ้นไม่ได้ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ได้แบ่งนักท่องเที่ยวออกเป็น 6 ประเภท คือ

(1) นักท่องเที่ยวระหว่างประเทศ (International Visitor) หมายถึง บุคคลที่มิได้พำนักระยะในราชอาณาจักรไทย

(2) นักท่องเที่ยวระหว่างประเทศที่ค้างคืน (International Tourist) หมายถึง นักท่องเที่ยวระหว่างประเทศที่เข้ามาในราชอาณาจักรไทยแต่ละครั้งอย่างน้อย 1 คืน แต่ไม่เกิน 60 วัน

(3) นักท่องเที่ยวระหว่างประเทศที่ไม่ค้างคืน (International Excursionist) หมายถึง นักท่องเที่ยวระหว่างประเทศที่เข้ามาอยู่ในราชอาณาจักรไทยแต่ละครั้งโดยมิได้ค้างคืน

(4) นักท่องเที่ยวภายในประเทศ (Domestic Visitor) หมายถึงบุคคลทุกสัญชาติที่มีที่พำนักถาวรอยู่ในราชอาณาจักรไทย และเดินทางไปยังสถานที่หนึ่งในอีกจังหวัดหนึ่งซึ่งมิใช่เป็นถิ่นที่อยู่ประจำของเขา

(5) นักท่องเที่ยวภายในประเทศที่ค้างคืน (Domestic Tourist) หมายถึงนักท่องเที่ยวภายในประเทศที่ไปค้างคืนนอกที่พำนักอาศัยปัจจุบัน แต่ละครั้งอย่างน้อย 1 คืน

(6) นักท่องเที่ยวภายในประเทศที่ไม่ค้างคืน (Domestic Excursionist) หมายถึงนักท่องเที่ยวภายในประเทศที่มิได้พักค้างคืนนอกที่พำนักอาศัยปัจจุบัน

2) การตลาดท่องเที่ยว (Tourism Marketing) การที่จะมีนักท่องเที่ยวเดินทางเข้ามาท่องเที่ยวนั้น จะต้องมีตลาดการท่องเที่ยวในการหักนำให้เข้ามาท่องเที่ยว ซึ่งตลาดการท่องเที่ยวหมายถึง ความพร้อมที่จะทำให้นักท่องเที่ยวกลุ่มเป้าหมาย เดินทางเข้ามาท่องเที่ยวในแหล่งท่องเที่ยวของตน แล้วใช้สิ่งอำนวยความสะดวกทางการท่องเที่ยวและบริการท่องเที่ยวในแหล่งท่องเที่ยวนั้น โดยการตลาดท่องเที่ยว อาจทำได้ 2 วิธี คือ

(1) การให้บริการข้อมูลข่าวสารการท่องเที่ยว หมายถึง การให้ความรู้เกี่ยวกับเรื่องของการท่องเที่ยว เช่น ทรัพยากรการท่องเที่ยว สิ่งอำนวยความสะดวกทางการท่องเที่ยวและบริการท่องเที่ยว

(2) การโฆษณาและประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยว หมายถึง การสื่อสารข้อมูลข่าวสาร ไปยังนักท่องเที่ยวกลุ่มเป้าหมาย โดยผ่านสื่อต่าง ๆ เช่น โทรทัศน์ วิทยุ นิตยสารหนังสือพิมพ์ ฯลฯ เพื่อเชิญชวน กระตุ้น และเร่งร้าวให้นักท่องเที่ยวกลุ่มเป้าหมายเดินทางเข้ามาท่องเที่ยวบ้างแหล่งท่องเที่ยวใด

3) การขนส่ง (Transportation) เมื่อนักท่องเที่ยวตัดสินใจจะไปยังแหล่งท่องเที่ยวใดแล้ว ก็ต้องมีบริการขนส่งนำนักท่องเที่ยวไปยังแหล่งท่องเที่ยวนั้น ซึ่งการขนส่งหมายถึง การจัดให้มีการเคลื่อนย้าย นักท่องเที่ยวด้วยยานพาหนะประเภทต่าง ๆ จากภูมิลำเนาไปยังแหล่งท่องเที่ยวที่ต้องการ เป็นการเดินทางที่มิใช่เพื่อประกอบอาชีพเป็นการเดินทางเพื่อพักผ่อนมีความสนุกสนาน เพลิดเพลินอีกทั้งได้ความรู้ และต้องกลับสู่ภูมิลำเนา การขนส่งแบ่งออกได้เป็น 4 ประเภท คือ

(1) การขนส่งทางรถยนต์

(2) การขนส่งทางรถไฟ

(3) การขนส่งทางเรือ

(4) การขนส่งทางเครื่องบิน

4) ทรัพยากรการท่องเที่ยว (Tourism Resources) เป็นสินค้าทางการท่องเที่ยวและเป็นจุดหมายปลายทางที่นักท่องเที่ยวจะเดินทางเข้ามาท่องเที่ยว ซึ่งทรัพยากรการท่องเที่ยว หมายถึง สิ่งศักดิ์สิทธิ์ความสนิชของนักท่องเที่ยวให้เกิดการเดินทางไปเยือน หรือไปท่องเที่ยวโดยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยได้แบ่งการท่องเที่ยวออกเป็น 3 ประเภท คือ

(1) ทรัพยากรการท่องเที่ยวประเพณีธรรมชาติเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีความงดงามตามธรรมชาติ สามารถดึงดูดให้คนไปเยือนหรือไปท่องเที่ยวยังพื้นที่นั้น เช่น ภูเขา ป่าไม้ น้ำพุร้อน ถ้ำ น้ำตก บ่อน้ำร้อน ชายทะเล หาดทราย ทะเลสาบ เกาะแก่ง

(2) ทรัพยากรการท่องเที่ยวประเภทประวัติศาสตร์โบราณสถาน และโบราณวัตถุ เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มุ่งยึดร้างขึ้นตามความประسังค์หรือประโภชน์ของมนุษย์เอง ทั้งที่เป็นมรดก ในอดีตและได้สร้างเสริมในปัจจุบัน แต่มีผลดึงดูดให้คนไปเยือนหรือไปท่องเที่ยวจังหวัดนั้น เช่น พระราชวัง ศาสนสถาน ชุมชนโบราณ พิพิธภัณฑ์ กำแพงเมือง อุทยานประวัติศาสตร์ อนุสาวรีย์

(3) ทรัพยากรการท่องเที่ยวประเภทศิลปวัฒนธรรมประเพณีเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มุ่งย้ำสร้างขึ้นในรูปแบบของการดำเนินชีวิตของผู้คนในสังคม ซึ่งปฏิบัติยึดถือสืบทอดต่อภัณฑ์ตามคุณค่าทางประวัติศาสตร์ ศิลปะ วัฒนธรรม ความเชื่อ ภูมิปัญญา ฯ ที่มีผลต่อการคึงคู่ให้คนไปเยือนหรือท่องเที่ยวบ้างพื้นที่นั้น เช่น สถาปัตยกรรม โบราณ หอคอย พระราชวัง วัด โบราณสถาน ฯ ที่แสดงถึงความมั่งคั่ง อำนาจ ความเจริญ ของชาติในอดีต สถาปัตยกรรม ศาสนาพุทธ ศาสนาคริสต์ ศาสนาอิสลาม ฯ ที่แสดงถึงความศรัทธา ความเชื่อ ความมั่นคง ของชาติในอดีต ศิลปะการแสดง ดนตรี ร้องเพลง รำ ฯ ที่แสดงถึงความมีชีวิต การแสดง ความมีเสน่ห์ ความงาม ของชาติในอดีต ภูมิปัญญา ความรู้ ความเชี่ยวชาญ ของชาติในอดีต ที่สืบทอดกันมา ตลอดกาล ฯ ที่แสดงถึงความมีค่า ความสำคัญ ของชาติในอดีต สถาปัตยกรรม โบราณ หอคอย พระราชวัง วัด โบราณสถาน ฯ ที่แสดงถึงความมั่งคั่ง อำนาจ ความเจริญ ของชาติในอดีต สถาปัตยกรรม ศาสนาพุทธ ศาสนาคริสต์ ศาสนาอิสลาม ฯ ที่แสดงถึงความศรัทธา ความเชื่อ ความมั่นคง ของชาติในอดีต ศิลปะการแสดง ดนตรี ร้องเพลง รำ ฯ ที่แสดงถึงความมีชีวิต การแสดง ความมีเสน่ห์ ความงาม ของชาติในอดีต ภูมิปัญญา ความรู้ ความเชี่ยวชาญ ของชาติในอดีต ที่สืบทอดกันมา ตลอดกาล ฯ ที่แสดงถึงความมีค่า ความสำคัญ ของชาติในอดีต

5) สิ่งอำนวยความสะดวกท่องเที่ยว (Tourism Facilities) เป็นสรรพสิ่งที่ใช้รองรับในการเดินทางท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยว เพื่อให้การเดินทางท่องเที่ยวเป็นไปด้วยความสะดวกสบายและปลอดภัย โดยสิ่งอำนวยความสะดวกท่องเที่ยวแบ่งออกได้เป็น 2 ประเภท

(1) สิ่งอำนวยความสะดวกทางการท่องเที่ยวโดยตรงเป็นสิ่งอำนวยความสะดวกที่เกิดขึ้นเพื่อรองรับการเดินทางเข้ามาท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยว โดยเฉพาะประกอบด้วย การอำนวยความสะดวกในการเข้าออกประเทศ และการให้บริการการท่องเที่ยว

(2) สิ่งอำนวยความสะดวกทางการท่องเที่ยวโดยอ้อมเป็นสิ่งอำนวยความสะดวกทางการท่องเที่ยวที่มีอยู่ในประเทศไทยแล้ว แม้จะไม่มีการท่องเที่ยวก็ตาม รัฐบาลจะต้องมีสิ่งอำนวยความสะดวกเหล่านี้แก่ประชาชนของตน ส่วนการให้บริการแก่นักท่องเที่ยวถือเป็นผลพลอยได้ประกอบด้วยสิ่งอำนวยความสะดวกด้านสาธารณูปโภค สาธารณูปการ สิ่งอำนวยความสะดวกด้านความปลอดภัยและสิ่งอำนวยความสะดวกด้านอื่น (การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, 2545, น.30-31)

2.2 แนวคิดเกี่ยวกับความคิดเห็น

2.2.1 ความหมายความคิดเห็น

ความคิดเห็น (Opinion) คือ ผลิตผลของทัศนคติของบุคคลในสภาพการณ์บางอย่าง รอบตัวบุคคลจะต้องเรียงทัศนคติของตนตามลำดับความสำคัญ เมื่อบุคคลพูดหรือเขียน บุคคลนั้น กำลังแสดงลำดับขั้น (Hierarchy) ของทัศนคติของเข้า ก่าวกือ เขากำลังให้ความคิดเห็นเมื่อเกิดการเปลี่ยนแปลงขึ้นในสภาพแวดล้อมภายนอก การเปลี่ยนแปลงนี้เกิดขึ้นในขั้นของทัศนคติด้วย ทำให้เกิดความคิดเห็นใหม่ตามมา ฉะนั้นความคิดเห็นจึงเป็นการแสดงออกว่าตนมีทัศนคติอย่างไรด้วยคำพูดหรือตัวหนังสือ (พัชนี เซยจารยา, 2534, น.77-78)

นอกจากนี้ยังมีนักวิชาการและนักจิตวิทยาอีกหลายท่านได้ให้คำนิยาม “ความคิดเห็น” ไว้อีกหลายทัศนะด้วยกัน

ปรียวาร วงศ์อนุตร โรจน์ (2532, น.34) ได้ให้นิยามที่แสดงถึงความสัมพันธ์ระหว่างความคิดเห็นกับทัศนคติที่คล้ายคลึงกันว่า ความคิดเห็นเป็นการแสดงออกของความคิดที่มีต่อเรื่องหนึ่งเรื่องใด ความคิดเห็นจึงเป็นสิ่งที่อธิบายเหตุผล ส่วนทัศนคติเป็นสิ่งที่แสดงสภาพความรู้สึก

Morgan and King (1965) ได้กล่าวว่า ความคิดเห็นเป็นการแสดงออกที่เกิดขึ้นจากทัศนะในลักษณะใดลักษณะหนึ่ง อาจเป็นการยอมรับ หรือต่อต้านสถานการณ์บางอย่างของบุคคล หรือสิ่งใดสิ่งหนึ่งที่มีอาจบอกได้ว่าเป็นการถูกต้องหรือไม่

สงวน สุทธิเลิศอรุณ และคณะ (2522) ให้คำจำกัดความว่าเป็นการแสดงออก ซึ่งวิจารณญาณที่มีต่อเรื่องใดเรื่องหนึ่ง ที่เปลี่ยนแปลงไปตามข้อเท็จจริง เป็นการอธิบายเหตุผลที่มีต่อสิ่งหนึ่งสิ่งใด โดยเฉพาะ

ความคิดเห็น (Opinion) ตามราชศัพท์พจนานุกรมศัพท์ ฉบับราชบัณฑิตยสถาน (2524) ได้ให้ความหมายไว้ว่า

1. ข้อพิจารณาเห็นว่าเป็นจริงจากการใช้ปัญญาความคิดประกอบ ถึงแม้ไม่ได้อาศัยหลักฐานพิสูจน์ยืนยัน ได้เสนอไปกีดกัน

2. ทัศนะหรือประมาณการที่เกี่ยวกับปัญหาหรือประเด็นหนึ่ง เช่น ทัศนะเกี่ยวกับความหมายของนโยบายวางแผนครอบครัว

3. คำแหล่งของผู้ยอมรับนับถือกันว่าเป็นผู้เชี่ยวชาญในหัวข้อปัญหาที่มีผู้มากอภิปราย

ความคิดเห็น (Opinion) (Gould Kole, 1964) ได้ให้คำจำกัดความของความคิดเห็นใน Dictionary of the Social Sciences ไว้ 3 ลักษณะ คือ

1. ความคิดเห็น คือ การพิจารณาตัดสิน ความเชื่อหรือความเชื่อจากบุคคลอื่นในบางประเด็นความเห็นอาจแสดงออกทางค่านิยม หรือชนิดของเหตุผล หรือหลักฐานที่มีอยู่ซึ่งความสำคัญของความเห็นอาจมากน้อยต่างกันแล้วแต่บุคคล

2. ความคิดเห็นที่เป็นการแสดงออกอย่างแคนและตรงจุด สามารถให้ทราบถึงความในใจของบุคคลมากกว่าทัศนคติ ดังนี้เมื่อความเห็นมีความสัมพันธ์กับลักษณะการเปลี่ยนแปลงภายนอกและมีความจำกัด มีรากฐานมาจากระบบทัศนคติของแต่ละบุคคล

3. ถ้าความคิดเห็นเป็นสิ่งมีชีวิต มันสามารถวัดได้และได้พัฒนาเครื่องมือในการวัดขึ้นมา โดยปกติจะมีการเก็บรวบรวมความคิดเห็นของคนจำนวนมาก ตัวอย่างเช่น ประมาณติเป็นการสุ่มตัวอย่างปัญหาที่ซับซ้อนและการวัดความคิดเห็น ทัศนคติ เทคนิคการวางแผนและการสร้างแบบสอบถามนำเสนอใช้ การเน้นการแสดงออกในการวิจัยความคิดเห็น

ขณะที่มีนักวิชาการจำนวนหนึ่งได้นิยามของ “ความคิดเห็น” โดยเปรียบเทียบว่ามีความแตกต่างจาก “ทัศนคติ” ดังนี้

ณรงค์ นิยมวิทย์ (2526) เห็นว่า ทัศนคติมีความแตกต่างไปจากความคิดเห็น (Opinion) โดยที่ความคิดเห็น เป็นเพียงความเชื่อที่บุคคลมีต่อวัตถุอย่างใดอย่างหนึ่ง ในสิ่งแวดล้อมต่างๆ จึงแตกต่างจากทัศนคติในเรื่องที่ว่า ความคิดเห็นมีความเป็นอิสระจากการณ์ต่างๆ หรือไม่มีอารมณ์แอบแฝงอยู่ เปเปลี่ยนแปลงได้ง่ายไม่เหมือนกับทัศนคติที่ต้องอาศัยระยะเวลาในการหล่อหลอมทางความคิด ซึ่งเจ้าตัวอาจระบุนักหรือไม่ระบุนักก็ได้

2.2.2 ประเภทของความคิดเห็น

การสำรวจความคิดเห็นจึงเป็นการศึกษาความรู้สึกของบุคคล กลุ่มคน ที่มีต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่งแต่ละคนจะแสดงความเชื่อ ความรู้สึกใดๆ ก็ตามได้หลากหลายวิธี ไม่ว่าจะโดยการพูด การเขียนหรืออภิปรายทำทาง เป็นต้น การสำรวจความคิดเห็นเป็นพื้นฐานสำคัญที่อำนวยประโยชน์ต่อการวางแผนนโยบายต่างๆ การเปลี่ยนแปลงนโยบายหรือระบบงาน รวมทั้งในการฝึกหัดการทำงานด้วย เพราะจะทำให้การดำเนินการต่างๆ เป็นไปด้วยความเรียบร้อย และเป็นไปตามความพอใจของผู้ร่วมงาน ซึ่งอาจจำแนกประเภทของความคิดเห็นออกได้เป็น 2 ประเภท (Remmers et al., 1965) คือ

1. ความคิดเห็นด้านบวกสุด - ลบสุด (extreme opinion) เป็นความคิดเห็นที่เกิดจากการเรียนรู้ และประสบการณ์ ซึ่งสามารถทราบทิศทางได้ ทิศทางบวกที่สุด ได้แก่ ความรักจนหลงบุชา ทิศทางลบสุด ได้แก่ รังเกียจมาก

2. ความคิดเห็นจากความรู้ความเข้าใจ (cognitive opinion) การมีความคิดยึดติดกับสิ่งใดสิ่งหนึ่ง ขึ้นอยู่กับความเข้าใจที่มีต่อสิ่งนั้น เช่น ความรู้ความเข้าใจในทางที่ดี ชอบ ยอมรับ ในทางที่ไม่ดี ไม่ชอบ ไม่ยอมรับ

จากที่กล่าวมาทั้งหมดจะสรุปได้ว่า ความคิดเห็น หมายถึง การแสดงออกซึ่งการตัดสินใจจากการประเมินค่าในเรื่องใดเรื่องหนึ่ง โดยอาศัยพื้นฐานความรู้ ประสบการณ์ ค่านิยมและสภาพแวดล้อม ตลอดจนอารมณ์ ความรู้สึก มาตัดสิน ซึ่งความคิดเห็นอาจเปลี่ยนแปลงไปตามและไม่มีข้อสรุปที่ชัดเจนตามด้วยว่าถูกหรือผิด ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้แนวคิดในเรื่องของ ความคิดเห็นมาเป็นกรอบที่ใช้ศึกษาถึงความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีต่ออาหารริมนาทวี กรณีศึกษาเขตพระนคร กรุงเทพมหานคร เพื่อให้ได้รับรู้ถึงความรู้สึกที่มีต่อการบริโภคอาหารนานาชาติ ในด้านความสะอาด ด้านคุณค่าอาหาร ด้านความปลอดภัย

2.3 แนวคิดเกี่ยวกับความพึงพอใจ

ความพึงพอใจเป็นความพอใจที่เกิดขึ้นกับผู้บริโภคจากการได้มา ได้ใช้ ได้บริโภค หรือผลประโยชน์จากสินค้าและบริการ ดังนั้นความพึงพอใจ จึงเป็นสิ่งที่มีอยู่ในตัวสินค้าและบริการในรูปของความสามารถในการบำบัดความต้องการของผู้บริโภค ซึ่งที่มาและสาเหตุการเกิดอาจมีได้ต่างๆ เช่น สุขภาพที่ดีขึ้น ความสวยงาม ความสะอาดสวยงาม ความทันสมัย ความหรูหรา ความภาคภูมิใจ ความมั่นคง ความมีอำนาจ และอื่นๆ ซึ่งจะมีหัวที่เป็นรูปธรรมและส่วนที่เป็นนามธรรม เรื่องของอรรถประโยชน์นั้นจึงเกี่ยวข้องกับรสนิยม แผนความพอใจ และความนึกคิดส่วนบุคคล (นราทิพย์ ชุติวงศ์, 2544)

พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน (2542) ได้ให้ความหมายของความพึงพอใจ หมายถึง พอยใจ ชอบใจ ในความรู้สึกของบุคคลที่มีความสุข เมื่อความต้องการหรือแรงจูงใจได้รับการตอบสนอง

อุทัยพรรณ สุคใจ (2545) กล่าวว่า ความพึงพอใจ หมายถึง ความรู้สึกหรือทัศนคติของบุคคลที่มีต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่ง โดยอาจเป็นไปในเชิงประเมินค่า ว่าความรู้สึกหรือทัศนคติต่อสิ่งหนึ่งสิ่งใดนั้น เป็นไปในทางบวกหรือทางลบ

สนิท เหลืองบุตรนาค (2529) ได้ให้ความหมาย ความพึงพอใจ หมายถึง ทำให้ความรู้สึก ความคิดเห็นที่มีผลต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่งภายหลังจากที่ได้รับประสบการณ์ในสิ่งนั้นมาแล้ว ในลักษณะทางบวก คือ พอยใจ นิยม ชอบ สนับสนุนหรือมีเจตคติที่ดีต่อบุคคล เมื่อได้รับตอบสนอง

ความต้องการในทางเดียวกัน หากไม่ได้รับการตอบสนองตามความต้องการจะเกิดความไม่พอใจเกิดขึ้น

ชรินี เดชจินดา (2535) กล่าวว่า ความพึงพอใจ หมายถึง ความรู้สึกนิ่งคิด หรือทัศนคติของบุคคลที่มีค่าสั่งได้สิ่งหนึ่ง หรือ ปัจจัยที่เกี่ยวข้อง ความรู้สึกพอใจจะเกิดขึ้นเมื่อความรู้สึกต้องการของบุคคล ได้รับการตอบสนอง หรือบรรลุจุดมุ่งหมายนั้น ไม่ได้รับการตอบสนอง

อุทัย หิรัญโต (2523) ได้ให้ความหมายของความพึงพอใจว่า ความพึงพอใจเป็นสิ่งที่ทำให้ทุกคนเกิดความสุขใจ เนื่องจากสามารถตอบสนองความต้องการของเขา ทำให้เขาเกิดความสุข

สรง ภูมรงค์ (2540) ได้กล่าวว่า ความพึงพอใจ หมายถึง ความรู้สึกที่เกิดขึ้นเมื่อได้รับความสำเร็จตามความมุ่งหมาย หรือเป็นความรู้สึกขึ้นสุดท้ายที่ได้รับผลสำเร็จตามวัตถุประสงค์

สุภาลักษณ์ ชัยอนันต์ (2540) ได้ให้ความหมายพึงพอใจไว้ว่า ความพอใจเป็นความรู้สึกส่วนตัวที่รู้สึกเป็นสุขหรือยินดีที่ได้รับการตอบสนองความต้องการในสิ่งที่ขาดหายไป หรือที่ทำให้เกิดความไม่สมดุล ความพึงพอใจเป็นสิ่งที่กำหนดพฤติกรรมในการแสดงออกของบุคคลซึ่งมีผลต่อการเลือกที่จะปฏิบัติในกิจกรรมนั้นๆ

วิชัย เหลืองธรรมชาติ (2531) ได้ให้แนวคิดเกี่ยวกับความพึงพอใจไว้ว่า ความพึงพอใจ มีส่วนเกี่ยวข้องกับความต้องการของมนุษย์ คือ ความพึงพอใจจะเกิดขึ้นได้ก็ต่อเมื่อความต้องการของมนุษย์ได้รับการตอบสนอง ซึ่งมนุษย์ไม่ว่าอยู่ที่ใดย่อมมีความต้องการขึ้นพื้นฐานไม่ต่างกัน

พิทักษ์ ตรัยทิน (2538) กล่าวว่า ความพึงพอใจเป็นเพียงปฏิกริยาด้านความรู้สึกต่อสิ่งเร้าหรือสิ่งกระตุ้นที่แสดงผลออกมายังลักษณะของผลลัพธ์ สุดท้ายของกระบวนการประเมินโดยบ่งบอกทิศทางของการประเมินว่าเป็นในลักษณะทิศทางบวกหรือทิศทางลบ หรือไม่มีปฏิกริยา คือ เผยฯต่อสิ่งเร้า หรือสิ่งที่มากระตุ้น

พิมพ์ชนก ศันสนีย์ (2540) ได้ให้แนวคิดเกี่ยวกับความพึงพอใจที่มีต่อการบริการมีความสัมพันธ์โดยตรงกับการทำให้เป็นไปตามความคาดหวัง หรือการไม่เป็นไปตามความคาดหวังของผู้บริโภค (Bolton & Drew, 1991; Brown & Swartz, 1989; Cronin & Taylor, 1992; Parasuman et al., 1985; Teas, 1993) กล่าวคือ ความพึงพอใจหรือไม่พึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อการบริการ เป็นผลโดยตรงของการเปรียบเทียบระหว่างความคาดหวังที่เคยมีมาก่อนกับผลที่ได้รับ (Bearden & Teel, 1983; Bolton & Drew, 1991; Cardoso, 1965; Oliver & Swan, 1989; Olshavsky & Miller, 1972; Olson & Dover, 1979; Spreng, 1993; Tse & Wilton, 1988) หากการบริการที่ได้รับเป็นไป

ตามที่อธิบายว่าความคาดหวัง ผู้บริโภคก็จะเกิดความพึงพอใจและประเมินว่าการบริการนั้นมีคุณภาพสูง

จากความหมายของแนวคิดความพึงพอใจที่ได้กล่าวมาแล้ว จะเห็นได้ว่าส่วนใหญ่จะมีความคิดเห็นคล้ายคลึงกัน ซึ่งพอสรุปได้ว่าความพึงพอใจเป็นความรู้สึกที่เกิดจากความสมดุลหรือความสอดคล้องระหว่างสิ่งที่คาดหวังและสิ่งที่ได้รับจริง หรือจากการที่ความต้องการได้รับการตอบสนอง หรือจากประสบการณ์ที่เข้าไปใช้บริการและประสบการณ์นั้นตรงตามความคาดหวัง และเกี่ยวข้องในส่วนของพฤติกรรมในการบริโภค หากผู้บริโภคได้รับความพึงพอใจในผลของการปรับปรุงอาหารในด้านต่างๆ โดยเฉพาะด้านสุขอนามัย ของผู้ขายอาหารริมน้ำทวีตี ความมีกิจกรรมที่ต่อยอด หรือใช้สื่อรับรู้ให้เหมาะสม ซึ่งมีเจ้าหน้าที่หรือบุคคลเกี่ยวข้องเข้ามายادขึ้นอย่างสมำเสมอ จะทำให้ผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัย เป็นการช่วยเหลือ และส่งเสริมสุขภาพ ให้กับพฤติกรรมของผู้บริโภคต่อไป

2.4 แนวคิดเกี่ยวกับพฤติกรรม

2.4.1 ความหมายของพฤติกรรม

การศึกษาพฤติกรรมของมนุษย์มีการศึกษาทฤษฎีเกี่ยวกับพฤติกรรมไว้หลายทฤษฎี สำหรับด้านสังคมวิทยาเป็นศาสตร์ทางพฤติกรรม หรือพฤติกรรมศาสตร์ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับมนุษย์และพฤติกรรมของมนุษย์ ส่วนจิตวิทยาสังคมเป็นสาขานึงในระบบวิชาต่างๆ ทางสังคม ที่มุ่งศึกษาถึงพฤติกรรมของบุคคลอันเป็นผลสืบเนื่องมาจากตัวร่างกาย สังคม (ฉันทนา จันทวงศ์ และคณะ, 2535, น.13) ได้มีผู้ให้ความหมายของพฤติกรรมไว้มากมาย ดังนี้

Wolman (1973, p. 41) กล่าวว่า พฤติกรรม หมายถึง ผลรวมทั้งหมดของการกระทำโดยตรงที่เกี่ยวข้องของบุคคลทั้งที่เกิดขึ้นภายในและที่แสดงออกต่อสิ่งแวดล้อมทางกายและทางสังคม

Golden (1984, p. 90) กล่าวว่า พฤติกรรม หมายถึง การกระทำการหรือการตอบสนองการกระทำการจิตวิทยาของเด็กระดับต่ำและเป็นปฏิสัมพันธ์ในการตอบสนองต่อสิ่งกระตุ้นภายในหรือภายนอกรวมทั้งการกระทำการต่างๆ ที่เป็นไปอย่างมีจุดมุ่งหมาย สามารถที่จะสังเกตเห็นได้ หรือเป็นกิจกรรมของการกระทำการต่างๆ ที่ได้ผ่านการโครงรูปมาแล้วหรือเป็นไปอย่างไม่รู้สึกตัว

ส่วน สุทธิเลิศอรุณ และคณะ (2524, น.1) กล่าวว่า พฤติกรรม หมายถึง การกระทำ หรือกิริยาที่ปรากฏออกมาย่างกาย ทางกล้ามเนื้อ ทางสมอง ทางอารมณ์ และทางความรู้สึก ซึ่ง โดยปกติมุขย์และสัตว์ยื่อมแสดงออกมาให้เป็นที่สังเกตเห็นได้ชัดและเห็นได้ไม่ชัด ซึ่งขึ้นอยู่กับ การตอบสนองต่อสิ่งเร้าที่มากระตุ้นเป็นสำคัญ

สมโภชน์ เอี่ยมสุภาพยิต (2526, น.3) กล่าวว่า พฤติกรรม (Behavior) หมายถึง การกระทำการบุคคล เป็นการแสดงออกเพื่อตอบสนองโดยตอบต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่ง อาจกระทำได้ทั้งที่รู้ตัว และไม่รู้ตัว และอาจเป็นการตอบสนองที่เกิดได้ทั้งภายในและภายนอกร่างกาย เช่น การร้องไห้ การอ่านหนังสือ การกิน การกระพริบตา การเดินของหัวใจ ความรู้สึกโกรธ การคิด เป็นต้น

สมจิตต์ สุวรรณทัสน์ (2538, น.97) ให้ความหมายของพฤติกรรม หมายถึง ปฏิบัติกริยา หรือกิจกรรมทุกชนิดของสิ่งมีชีวิต จะสังเกตได้หรือไม่ได้ก็ตาม เป็นพฤติกรรมที่มีอยู่ภายในหรือแสดงออกภายนอก

ประภาเพญ สุวรรณ (2538, น.155) ให้ความหมายของพฤติกรรม หมายถึง กิจกรรมทุกประเภทที่มนุษย์กระทำไม่ว่าสิ่งนั้นจะสังเกตได้หรือไม่ได้ แต่สามารถวัดได้โดยใช้เครื่องมือพิเศษ และสามารถบอกได้ว่า “มี” หรือ “ไม่มี” เช่น ความคิด ความเชื่อ ความรู้สึกความสนใจ

สุรพลด พยอมเยี้ยม (2545, น.18-20) กล่าวว่า พฤติกรรม ในทางจิตวิทยานั้น หมายถึง การกระทำอันเนื่องมาจากกระตุ้นหรือการรู้สึกจากสิ่งเร้าต่างๆ การกระทำหรือพฤติกรรมเหล่านั้นเกิดขึ้นหลังจากที่บุคคลได้ผ่านกระบวนการกลั่นกรอง ตกแต่งและตั้งใจที่จะทำให้เกิดขึ้น เพื่อให้บุคคลอื่นได้สัมผัสรับรู้ พฤติกรรมของบุคคลแม้จะกระทำด้วยสาเหตุจุดมุ่งหมายเดียวกันแต่ จะมีลักษณะอาการแตกต่างกัน เมื่อบุคคล เวลา สถานที่ หรือสถานการณ์เปลี่ยนไปเนื่องจากการกระทำการบุคคลล้วนจะต้องผ่านกระบวนการคิดการตัดสินใจ อันประกอบด้วย อารมณ์ และ ความรู้สึกของผู้กระทำพฤติกรรมนั้นๆ จึงทำให้พฤติกรรมของแต่ละคนมีความแตกต่างกัน หรือ ปรับเปลี่ยนไปตามเรื่องราวที่เกี่ยวข้องเสมอ ด้วยเหตุผลที่ว่าพฤติกรรมแต่ละครั้งเกิดจากกระบวนการ ซึ่งหากพิจารณาแยกกระบวนการออกเป็นส่วนๆ จะพบว่า ประกอบด้วย 3 ส่วน คือ

1. ส่วนการแสดงออกหรือกิริยาท่าทาง (Acting)
2. ส่วนการคิดที่เกี่ยวกับกริยานั้น (Thinking)
3. ส่วนความรู้สึกที่มีอยู่ในขณะนั้น (Feeling)

ราชบัณฑิตยสถาน (2546, น.768) ได้ให้ความหมายของ พฤติกรรม หมายถึง การกระทำ หรืออาการที่แสดงออกทางกล้ามเนื้อ ความคิด ความรู้สึก เพื่อตอบสนองสิ่งเร้าจากที่ได้

กล่าวมาแล้วสรุปได้ว่า พฤติกรรมเป็นการกระทำของบุคคลซึ่งเกิดขึ้นได้ทั้งในขณะที่รู้ตัวหรือไม่รู้ตัว พฤติกรรมนี้เป็นผลสืบเนื่องมาจากความรู้ ทัศนคติและความเชื่อของบุคคลนั้นๆ โดยที่อาจแสดงออกให้เห็นอย่างชัดเจน เช่น การออกกำลังกายการป้องกันโรค การเดิน การรับประทานอาหารหรือไม่แสดงออกให้เห็นอย่างชัดเจน เช่น ความเครียด ความวิตกกังวล เป็นต้น โดยทั่วไปแล้วพฤติกรรมอาจเป็นได้ทั้งสิ่งที่พึงประสงค์หรือไม่พึงประสงค์

2.4.2 กระบวนการการเกิดพฤติกรรม

สุรพลด พยอมແຍ້ມ (2545, น.25-26) ได้แบ่งกระบวนการการเกิดพฤติกรรม แต่ละครั้งออกเป็นกระบวนการย่อยได้อีก 3 กระบวนการ คือ

1. กระบวนการรับรู้ (Perception Process) กระบวนการรับรู้เป็นกระบวนการเบื้องต้นที่เริ่มจากการที่บุคคลได้รับสัมผัสหรือรับรู้ข่าวสารจากสิ่งเร้าต่างๆ โดยผ่านระบบประสาทสัมผัส ซึ่งรวมถึงความรู้สึก (Sensation) กับสิ่งเร้าที่ได้สัมผัสนั้นๆ ด้วย

2. กระบวนการคิดและเข้าใจ (Cognition Process) กระบวนการนี้อาจเรียกได้ว่ากระบวนการทางปัญญา” ซึ่งประกอบไปด้วยการเรียนรู้ การคิด และการจำ ตลอดจนการนำไปใช้ หรือเกิดการพัฒนาจากการเรียนรู้นั้นๆ ด้วยการรับการสัมผัสและการรับรู้ที่นำไปสู่การคิดและการเข้าใจนี้เป็นระบบการทำงานที่มีความซับซ้อน และเป็นกระบวนการภายในทางจิตที่ศึกษาและสรุปเป็นคำอธิบายที่ชัดเจนได้

3. กระบวนการแสดงออก (Spatial Behavior Process) หลังจากที่ผ่านขั้นตอนของการรับรู้และการคิดและเข้าใจ แล้วบุคคลจะมีอารมณ์ตอบสนองต่อสิ่งที่ได้รับรู้นั้นแต่ยังไม่ได้แสดงออกให้ผู้อื่นได้รับรู้ ยังคงเป็นพฤติกรรมที่อยู่ภายใต้ (Covert Behavior) แต่เมื่อได้คิดและเลือกที่จะแสดง การตอบสนองให้บุคคลอื่นสังเกตได้เราเรียกว่า พฤติกรรมภายนอก (Overt Behavior) ซึ่งพฤติกรรมภายนอกนี้เป็นส่วนหนึ่งของพฤติกรรมที่มีอยู่ทั้งหมดภายในตัวบุคคลนั้นเมื่อมีปฏิกริยาตอบสนองต่อสิ่งเร้าใดสิ่งเร้าหนึ่ง การแสดงออกมาเพียงบางส่วนของที่มีอยู่จริง เช่นนี้ จึงเรียกว่า Spatial Behavior

2.4.3 องค์ประกอบของพฤติกรรม

Bloom (1975, pp.65-197, อ้างถึงใน นพดล บำรุงกิจ, 2544, น.14-15) ได้กล่าวถึง พฤติกรรมว่า เป็นกิจกรรมทุกประเภทที่มนุษย์กระทำขึ้นซึ่งอาจเป็นกิจกรรมที่สังเกตเห็นได้หรือไม่ได้ตาม พฤติกรรมดังกล่าวสามารถแบ่งได้เป็น 3 ส่วน คือ

1. พฤติกรรมด้านความรู้ (Cognitive Domain) พฤติกรรมด้านนี้ มีขั้นของความสามารถทางด้านความรู้ การให้ความคิดและพัฒนาการทางด้านสติปัญญา

2. พฤติกรรมด้านเจตคติ (Affective Domain) เป็นพฤติกรรมที่เกี่ยวกับความสนใจ ความรู้สึก ท่าที ความชอบ ในการให้คุณค่าหรือปรับปรุงค่านิยมที่มีคือ เป็นพฤติกรรมที่ยากต่อการอธิบาย เพราะเป็นสิ่งที่เกิดขึ้นในจิตใจของบุคคล

3. พฤติกรรมด้านปฏิกิริยา (Psychomotor Domain) เป็นพฤติกรรมที่ใช้ความสามารถในการแสดงออกของร่างกาย ซึ่งรวมถึงการแสดงออกในสถานการณ์หนึ่งๆ หรืออาจเป็นสถานการณ์ที่คาดคะเนว่าอาจจะปฏิกิริยาในโอกาสต่อไป พฤติกรรมด้านนี้เป็นพฤติกรรมขั้นสุดท้ายซึ่งต้องอาศัยการตัดสินใจหลายขั้นตอนถือว่าพฤติกรรมด้านการปฏิกิริยาเป็นเป้าหมายสุดท้ายที่จะช่วยให้บุคคลตัดสินใจซื้อ

2.4.4 ความหมายของพฤติกรรมผู้บริโภค

พฤติกรรมผู้บริโภค (Consumer Behavior) หมายถึง พฤติกรรมซึ่งผู้บริโภคทำการค้นหา การซื้อ การใช้ การประเมินผล การใช้สอยผลิตภัณฑ์ และการบริการ ซึ่งคาดว่าจะสนองความต้องการของเข้า (Schiffman and Kanuk, 1994)

ศุภกร เสรีรัตน์ (2544, น.7) พฤติกรรมผู้บริโภค หมายถึง พฤติกรรมของบุคคลที่เกี่ยวข้องกับการซื้อ การใช้สินค้าและบริการ (ผลิตภัณฑ์) โดยผ่านกระบวนการแลกเปลี่ยนที่บุคคลต้องตัดสินใจทั้งก่อนและหลังการกระทำดังกล่าว

ธงชัย สันติวงศ์ (2549, น.27) พฤติกรรมผู้บริโภค หมายถึง การกระทำการของบุคคลใดบุคคลหนึ่งซึ่งเกี่ยวข้องโดยตรงกับการซื้อขายให้ได้มาและการใช้ซึ่งสินค้า และบริการทั้งนี้หมายรวมถึง กระบวนการตัดสินใจซึ่งมีมาอยู่ก่อนแล้วซึ่งมีส่วนกำหนดให้มีการกระทำการดังกล่าว ประเด็นสำคัญคือกระบวนการตัดสินใจที่มีมาอยู่ก่อนแล้วสิ่งที่มีมาก่อนเหล่านี้ หมายถึง ลักษณะทางพฤติกรรมของผู้บริโภคที่ว่า ในขณะใดขณะหนึ่งที่ผู้บริโภคซื้อสินค้านั้น เขายังมีกระบวนการทางจิตวิทยา และสังคมวิทยาต่าง ๆ ที่มีส่วนสร้างสมบัคเกเลาท์ศักดิ์และค่านิยมของเขามาอยู่ก่อนแล้ว เช่นอัตโนมัติ เส้นทางเดิน โถงถัง ณ จุดที่ซื้อดังกล่าว

จากความหมายของ “พฤติกรรมผู้บริโภค หมายถึง การกระทำการของบุคคลที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับการเลือกสรร การซื้อ การใช้สินค้าและบริการ รวมทั้งกระบวนการตัดสินใจซึ่งเป็นตัวนำหรือตัวกำหนดการกระทำการดังกล่าว เพื่อตอบสนองความจำเป็นและความต้องการของผู้บริโภคให้ได้รับความพอใจ” จะเห็นว่าในการศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคนั้น จะไม่เพียงแต่จะศึกษา

เฉพาะว่าผู้บริโภคตัดสินใจใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ (เวลา เงิน ความพยาຍາມ) เพื่อเลือกซื้อสินค้าและบริการอะไร (what) เท่านั้น แต่ยังศึกษารอบคลุมถึงว่าทำไม (why) เขาจึงซื้อ จะซื้อเมื่อไร (when) จะซื้อที่ไหน (where) ซื้อย่างไร (how) และซื้อบ่อยแค่ไหน (how often) อีกด้วย การศึกษาวิจัยผู้บริโภค จึงมีการกระทำทุกระดับขั้นตอนในกระบวนการบริโภค (consumption process) คือก่อนการซื้อ ระหว่างซื้อ และหลังการซื้อ (ตาราง ที่ประปาล, 2546)

2.4.5 พฤติกรรมการบริโภคอาหาร

พฤติกรรมการบริโภคอาหารเป็นพฤติกรรมที่เริ่มต้นจากครอบครัวในการที่สามารถรับรัสรชาติ และสัมผัสกับอาหารเป็นครั้งแรก ส่งผลให้บุคคลในแต่ละคนมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่แตกต่างกัน และพฤติกรรมในการบริโภคอาหารนี้คือได้ว่าเป็นพฤติกรรมขั้นพื้นฐานของปัจจัย 4 ที่เกี่ยวข้องกับการดำรงชีวิตของมนุษย์ ดังนั้น จึงมีนักวิชาการหลายท่านที่ได้ให้ความหมายของพฤติกรรมการบริโภคอาหาร ดังนี้คือ

องค์การอนามัยโลก (WHO) ได้ให้คำจำกัดความของพฤติกรรมการบริโภคอาหาร ไว้ว่า หมายถึง การปฏิบัติที่เคยชินจนเป็นนิสัยในการรับประทานอาหาร ซึ่งครอบคลุมถึงประเภทอาหาร ชนิดของอาหารที่รับประทาน วิธีการรับประทาน ความถี่ในการรับประทานอาหาร และอุปกรณ์ที่ต้องใช้ รวมทั้งสุนนิสัยในการรับประทานอาหารด้วย (ขวัญจิต อินเหยี่ยว, 2542, น. 21)

ตราลักษณ์ ภาคราชสิทธิ์ (2544 อ้างถึงใน พัชรากรณ์ เซียสกุล, 2545, น.5) ได้สรุปความหมายของพฤติกรรมการบริโภคว่า คือ การปฏิบัติเกี่ยวกับการรับประทานอาหาร ทั้งทางด้านการแสดงออก และด้านความคิด ซึ่งสิ่งเหล่านี้ถ้าได้ปฏิบัติถูกต้องตามหลักโภชนาการ แล้วจะส่งผลให้บุคคลมีภาวะโภชนาการที่ดี ในทางตรงกับข้ามถ้าบุคคลปฏิบัติไม่ถูกต้อง เช่น เลือกรับประทานอาหารเฉพาะบางชนิดที่รับประทาน และอาหารที่รับประทานที่ไม่มีประโยชน์ หรือการปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารที่ไม่ถูกต้องจะส่งผลให้เกิดปัญหาภาวะโภชนาการตามมา

นิตยา เพ็ญศิรินภา (2548) พฤติกรรมการบริโภค (Food Behavior) เป็นความเชื่อถือ ข้อห้าม ข้อบังคับที่ลือปฏิบัติในสังคมจนกลายเป็นบริโภคนิสัยในแง่ manusiyavithyaอาจลือได้ว่าเป็นวัฒนธรรม กล่าวคือ พฤติกรรมการบริโภค หมายถึง สิ่งที่บุคคลกระทำ หรือปฏิบัติในการเลือกสรรอาหารมาบริโภค และการนำอาหารไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อร่างกาย รวมถึงการเลือกชนิดอาหาร การเตรียม การปรุง ตลอดจนการบริโภคอาหาร หรือพฤติกรรมการบริโภค หมายถึง การแสดงออกของบุคคลที่สังเกตได้ หรือไม่ได้ก็ตาม ทั้งการพูด ความรู้สึกนึกคิด การตัดสินใจเลือก

กิจกรรมการแสดงออก และการกระทำในการบริโภคอาหาร จากความหมายของพฤติกรรมการบริโภคสามารถแบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ พฤติกรรมภายใน และพฤติกรรมภายนอก

1. พฤติกรรมภายใน (Covert Behavior) หมายถึง พฤติกรรมการบริโภคที่ไม่สามารถสังเกตได้ เช่น ความรู้ ความเข้าใจ ความรู้สึก ความเชื่อ ค่านิยม ความตั้งใจ ซึ่งเป็นพฤติกรรมภายในตัวบุคคลที่สังเกตโดยตรงไม่ได้ หากต้องการทราบว่าบุคคลมีการแสดงออกอย่างไร จำเป็นต้องมีเครื่องมือมาช่วย เช่น แบบทดสอบความรู้ แบบวัดความรู้สึก เป็นต้น ซึ่งวิธีวัดอาจให้บุคคลตอบเอง หรือสัมภาษณ์

2. พฤติกรรมภายนอก (Invert Behavior) หมายถึง พฤติกรรมการบริโภคที่บุคคลแสดงออกโดยผู้อื่นสามารถสังเกตได้ เช่น ประเภทอาหารที่รับประทาน ปริมาณอาหารในแต่ละมื้อ บริโภคอาหารวันละกี่มื้อ เป็นต้น การวัดพฤติกรรมในลักษณะนี้สามารถใช้วิธีการสังเกตได้โดยตรง พฤติกรรมการบริโภคได้ ๆ ด้านลูกกำหนดโดยความอ่อนไหวของทรัพยากรอาหารใน (Behavior Setting) พฤติกรรมการบริโภคของชุมชนหนึ่งย่อมแตกต่างไปจากอีกชุมชนหนึ่งที่มีสิ่งแวดล้อมต่างกัน แต่แม้จะเกิดในสิ่งแวดล้อมเดียวกันก็มิได้หมายความว่าจะมีพฤติกรรมการบริโภคที่เหมือนกัน เพราะการบริโภคนั้นต้องผ่านการปรับแต่งจากปฏิสัมสารทางสังคม (Social Interaction) ของชุมชนนั้นจงถูกเป็นภูมิปัญญาท่องถิ่น ประเพณี วัฒนธรรมท่องถิ่นนั้น ๆ ซึ่งอาจต่าง หรือเหมือนกัน พฤติกรรมการบริโภคอาหารที่ถูกปรับแต่งจนได้รับการยอมรับเป็นวัฒนธรรมการบริโภคอาหารท่องถิ่นนั้น ประกอบด้วย ความเชื่อ ค่านิยม ทัศนคติ และประสบการณ์สะสมเป็นเกณฑ์กำกับวัฒนธรรมการบริโภคของแต่ละสังคม

จากความหมายของพฤติกรรมการบริโภคอาหารข้างต้น สรุปได้ว่า พฤติกรรมการบริโภคอาหารหมายถึง พฤติกรรมที่เกี่ยวข้องกับการรับประทานอาหาร ไม่ว่าจะเป็นพฤติกรรมภายนอกที่แสดงออกให้เห็น เช่น นิสัยการบริโภค การเลือกบริโภคอาหาร การปรุง หรือการประกอบอาหารความชอบ ความถี่บ่อยในการบริโภคอาหารชนิดต่าง ๆ หรือพฤติกรรมภายใน เช่น ความคิดความรู้สึก ความเชื่อ ตลอดจนทัศนคติที่มีต่ออาหารชนิดต่าง ๆ พฤติกรรมการบริโภคของแต่ละบุคคลจะมีส่วนให้บุคคลมีสุขภาพแตกต่างกัน พฤติกรรมการบริโภคที่ดีก็จะส่งเสริมให้บุคคลมีสุขภาพที่ดีได้

2.4.6 ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมผู้บริโภคอาหาร

ด้านวัฒนธรรมและประเพณี

ปัจจัยด้านวัฒนธรรมถือเป็นปัจจัยที่หล่อหลอมพฤติกรรมในการเลือกซื้อของแต่ละบุคคลซึ่งจะแปรเปลี่ยนเป็นค่านิยมในการเลือกซื้อสินค้าและบริการ และเป็นปัจจัยขั้นพื้นฐานที่สุดในการกำหนดความต้องการและพฤติกรรมของมนุษย์ ซึ่งประกอบไปด้วย

1. ชนชั้นทางสังคม เช่น เศรษฐี นักธุรกิจ ผู้บริหาร พนักงานบริษัท กรรมกร เป็นต้น บุคคลที่อยู่ในชนชั้นทางสังคมเดียวกันก็จะมีแนวโน้มที่จะแสดงพฤติกรรมการซื้อที่เหมือนกัน
2. สิ่งพื้นฐานที่กำหนดความต้องการและพฤติกรรมของบุคคล เช่น ค่านิยม การรับรู้ ความชอบ พฤติกรรม เชื้อชาติ ศาสนา เป็นต้น การศึกษาปัจจัยด้านวัฒนธรรมและประเพณีเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่ง เพราะวัฒนธรรมและประเพณีที่แตกต่างกันนั้น ก็จะทำให้ความนิยมและพฤติกรรมแตกต่างกันไปด้วย คุณครูศึกษาว่าสิ่งที่แตกต่างเหล่านี้ว่ามีผลกระเทบต่อสินค้าและบริการของคุณมากน้อยเพียงใด

ด้านสังคม

ปัจจัยด้านสังคมเป็นปัจจัยที่เกี่ยวข้องในชีวิตประจำวันและมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการซื้อ ซึ่งประกอบไปด้วย

1. กลุ่มอ้างอิง คือ กลุ่มตัวแทนที่มีอิทธิพลต่อความคิดของสังคมโดยสังคมหนึ่ง เช่น ครอบครัว เพื่อนสนิท ฯลฯ แต่กลุ่มเหล่านี้จะมีข้อจำกัดในเรื่องอาชีพ ระดับชั้นทางสังคมและช่วงอายุ
2. ครอบครัว คือ กลุ่มจะมีผลต่ออิทธิพลทางความคิดของผู้บริโภคมากที่สุด เพราะผู้บริโภคจะรับฟังความคิดเห็นของคนในครอบครัวเพื่อการตัดสินใจก่อนเสมอ
3. บทบาทและสถานะของผู้ซื้อ คือ สถานะภาพทางสังคมที่ผู้บริโภคดำรงอยู่บ้าง บทบาทและสถานะภาพอาจเปลี่ยนแปลงไปตามช่วงเวลา อาชีพและการใช้ชีวิตของผู้บริโภค

ด้านส่วนบุคคล

การตัดสินใจของผู้ซื้อนั้นมักจะได้รับอิทธิพลจากคุณสมบัติส่วนบุคคลต่างๆ เช่น

1. อายุและระยะเวลาของช่วงชีวิต พฤติกรรมของผู้บริโภคนั้นหากอยู่ในช่วงอายุเดียวกันก็จะมีพฤติกรรมในการเลือกซื้อที่เหมือนหรือคล้ายกัน ซึ่งช่วงอายุที่แตกต่างกันก็จะมีความชอบหรือความต้องการแตกต่างกันไป

2. อาชีพ ลักษณะอาชีพมีผลต่อพฤติกรรมผู้บริโภค เช่น กันลักษณะอาชีพที่แตกต่างกันก็ จะทำให้มีความต้องการที่แตกต่างกัน

3. รูปแบบการใช้ชีวิต เช่น ชอบการผจญภัย ชอบใช้ชีวิตอิสระ รักการห่องเที่ยว ฯลฯ เหล่านี้เป็นสิ่งที่บ่งบอกพฤติกรรมการบริโภคได้

4. ฐานะทางเศรษฐกิจ รายรับ รายจ่าย มีผลกระทบผลและมีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อซึ่ง หากผู้บริโภค มีรายจ่ายมากกว่ารายรับ ก็จะทำให้ผู้ซื้อมีการตัดสินใจที่เข้มงวดมากขึ้น

ด้านจิตวิทยา

การเลือกซื้อบุคคล ได้รับอิทธิพลจากปัจจัยทางจิตวิทยา ซึ่งประกอบด้วย

1. การซุ่งใจ พฤติกรรมการเลือกซื้อจะอยู่ที่การสร้างแรงจูงใจให้แก่ผู้บริโภค ดังนั้นคุณ จะต้องพิจารณาว่าสินค้าของคุณสามารถสร้างแรงใจให้แก่ผู้บริโภคได้มากน้อยเพียงใด และถึงแม้คุณจะซุ่งใจ เช่น ราคา รูปแบบ สีสัน คุณลักษณะ ฯลฯ

2. การรับรู้ พฤติกรรมผู้บริโภคขึ้นอยู่กับการรับรู้ของผู้บริโภคเองซึ่งแต่ละคนการรับรู้ ย่อมไม่เท่าเทียมกัน

3. การเรียนรู้ พฤติกรรมผู้บริโภคแต่ละบุคคลคนในการบริโภคสินค้านั้น ย่อมจะต้องมี การเรียนรู้ก่อนเพื่อการใช้ประโยชน์จากสินค้า ซึ่งผู้บริโภคที่ใช้สินค้าเดียวกันอาจจะเรียนรู้การใช้ ประโยชน์คนละด้าน

4. ความเชื่อและทัศนคติส่วนบุคคล ผู้บริโภcmak ใช้ความเชื่อและทัศนคติส่วนตัวในการ ตัดสินใจซื้อเสมอ

การศึกษาถึงพฤติกรรมผู้บริโภคต้องมีการวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภคเพื่อค้นหาหรือ วิจัยเกี่ยวกับพฤติกรรมการซื้อและการใช้ของผู้บริโภค เพื่อทราบถึงลักษณะความต้องการและ พฤติกรรมการซื้อ และการใช้ของผู้บริโภคตามที่ได้จะช่วยให้นักการตลาดสามารถขัดกลยุทธ์ การตลาดที่สามารถสนองความพึงพอใจของผู้บริโภคได้อย่างเหมาะสม ผู้บริโภคจะทำให้คุณ สามารถสร้างกลยุทธ์ทางการตลาดที่สร้างความพึงพอใจให้แก่ผู้บริโภคและความสามารถในการ ค้นหาทางแก้ไขพฤติกรรมในการตัดสินใจซื้อสินค้าของผู้บริโภคอาหารริมน้ำทวีในสังคม ได้ ถูกต้องและสอดคล้องกับความสามารถในการตอบสนองของธุรกิจมากยิ่งขึ้น

การตัดสินใจของผู้ซื้อนั้นมักจะ ได้รับอิทธิพลจากคุณสมบัติส่วนบุคคลต่างๆ เช่น ด้าน อายุ สถานภาพ รายได้เฉลี่ยต่อเดือน คุณสมบัติส่วนบุคคลของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศเหล่านี้ อาจจะมีส่วนต่อพิรุตกรรมการแสดงออกของบุคคลในการค้นหา การเลือกซื้อ การใช้ การ

ประเมินผล หรือจัดการกับสินค้าและบริการ ซึ่งผู้บริโภคคาดว่าจะสามารถตอบสนองความต้องการของตนเองได้ เพราะพฤติกรรมผู้บริโภค มีผลต่อความสำเร็จของธุรกิจ ดังนั้นการศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคในการบริโภคอาหารริมทางทวีป โดยพิจารณาจาก ช่วงเวลาในการบริโภค ค่าใช้จ่ายในการบริโภค ความถี่ในการบริโภค ประเภทของอาหาร จะทำให้สร้างกลยุทธ์ทางการตลาด ได้สร้างความพึงพอใจให้แก่ผู้บริโภคและความสามารถในการค้นหาทางแก้ไขพฤติกรรมในการตัดสินใจซื้อหรือบริโภคอาหารริมทางทวีปได้ถูกต้อง

2.5 แนวคิดเกี่ยวกับอาหารและประเภทอาหารริมทางทวีป

ตามความหมายในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ได้ให้คำนิยามของคำว่า “อาหาร” หมายถึง “วัตถุทุกชนิดที่คนกินดื่ม แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาทหรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยการนี้ แล้วแต่กรณีและวัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร รวมทั้งวัตถุเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส”

ดังนั้นจะเห็นคำว่า “อาหาร” คำเดียวกันมีความหมายรวมถึงอาหาร เครื่องดื่ม ส่วนผสม และเครื่องปรุงอาหารชนิดต่างๆ ในส่วนที่เกี่ยวกับการบริการ บ่อยครั้งที่มีการเรียก “อาหารและเครื่องดื่ม” ควบคู่กันไปด้วย ทั้งนี้เนื่องจากเป็นการเรียกตามชื่อการบริการในโรงแรม ซึ่งเป็นที่มาของการพัฒนาธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มในปัจจุบัน

อาหาร หมายความว่า ของกินหรือเครื่องค้าจุนชีวิต ซึ่งได้แก่

1. วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใดหรือในรูปลักษณะใดแต่ไม่รวมถึงยาหรือวัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาทหรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมาย

2. วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร รวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส การแบ่งประเภทของอาหารตามพระราชบัญญัติ พ.ศ. 2522 โดยคำนึงถึงคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นเกณฑ์ แบ่งออกได้เป็น 4 ประเภท คือ

1. อาหารควบคุมเฉพาะ หมายถึง อาหารที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขประกาศในราชกิจจานุเบกษา ให้เป็นอาหารที่อยู่ในความควบคุมคุณภาพหรือมาตรฐาน ผู้ที่ได้รับอนุญาตผลิตหรือนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่าย ในกรณีที่อาหารนั้นเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ จะต้องนำอาหารมาขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารเดียวกัน เมื่อได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร แล้วจึงจะผลิตหรือนำเข้าเพื่อจำหน่ายได้ ปัจจุบันอาหารควบคุมเฉพาะมีอยู่ 37 ชนิด ส่วนใหญ่เป็นอาหารชนิดที่มีความนิยมบริโภคกันแพร่หลาย ทั้งที่เป็นอาหารและวัตถุเจือปนในอาหาร

2. อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หมายถึง อาหารที่มิใช่เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ ซึ่งรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขประกาศในราชกิจจานุเบกษาให้เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน รวมทั้งอาจจะกำหนดหลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการผลิตเพื่อจำหน่ายนำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่ายด้วยกีดี้ มีอยู่ 7 ชนิด

3. อาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย หมายถึง อาหารที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ประกาศในราชกิจจานุเบกษาให้เป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้าหรือจำหน่ายแบ่งออกเป็น 2 ลักษณะ

3.1 วัตถุห้ามใช้ในอาหาร ซึ่งกำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข 4 ฉบับ (ฉบับที่ 4 พ.ศ.2522, ฉบับที่ 93 พ.ศ. 2528, ฉบับที่ 106 พ.ศ. 2530, ฉบับที่ 123 พ.ศ. 2532) รวม 11 ชนิด

3.2 อาหารที่ห้ามผลิต นำเข้าหรือจำหน่าย ตามที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 112 พ.ศ. 2531 และฉบับที่ 126 พ.ศ. 2532 รวม 5 ชนิด

4. อาหารทั่วไป หมายถึง อาหารที่มิใช้อาหารควบคุมเฉพาะ อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน และอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายแบ่งออกได้เป็น 2 ประเภท คือ

4.1 อาหารที่ต้องมีฉลาก หมายถึง อาหารที่รัฐมนตรีประกาศให้เป็นอาหารที่ต้องมีฉลากแสดงที่ภาชนะบรรจุ นอกเหนือจากอาหารควบคุมเฉพาะ และอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ซึ่งบังคับการแสดงฉลากตามข้อกำหนดอยู่แล้ว อาหารที่ต้องมีฉลากแบ่งออกเป็น 2 ประเภท อาหารกำหนดให้มีฉลากตามข้อกำหนดซึ่งต้องขออนุญาต ก่อนผลิต นำเข้า อาหารที่กำหนดให้มีฉลากตามข้อกำหนด ซึ่งยกเว้นไม่ต้องขออนุญาต

4.2 อาหารอื่นๆ หมายถึง อาหารทั่วไปที่มิได้ประกาศกระทรวงสาธารณสุข กำหนดเกี่ยวกับการแสดงฉลาก

อาหาร หมายถึง อาหารประเภทต่าง ๆ สารปูรุ่งแต่งอาหาร น้ำ เครื่องดื่ม และน้ำแข็ง น้ำ และผลิตภัณฑ์จากนม (กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. 2541, น.12)

2.5.1 ความหมายของคำที่เกี่ยวข้องกับอาหาร

กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2541, น.15) ได้ให้ความหมายของคำที่เกี่ยวข้องกับอาหารไว้ดังนี้

“บริโภค” หมายความว่า กิน เสพ ใช้สิ่นเปลือง ใช้สอย หรือใช้ประโยชน์จากสิ่งของ หรือบริการต่างๆ ตัวอย่างเช่น กินอาหาร กินยา ใช้เครื่องสำอาง เข้าตรวจรักษาในสถานพยาบาล เช่น โรงพยาบาล โดยสารรถแท็กซี่รับจ้าง เป็นต้น

“ผู้บริโภค” หมายความว่า ผู้ซื้อหรือได้รับบริการจากผู้ประกอบธุรกิจ และหมายความรวมถึงผู้ซึ่งได้รับการเสนอ หรือการซัก芻าจากผู้ประกอบการธุรกิจเพื่อให้ซื้อสินค้าหรือรับบริการ “สินค้า” หมายความว่า สิ่งของที่ผลิตหรือมีไว้เพื่อขาย ตัวอย่างเช่น อาหาร เสื้อผ้า ยา บ้าน รถยนต์ เป็นต้น

“บริการ” หมายความว่า การรับจัดทำภาระงาน การให้สิทธิใดๆ หรือการให้ใช้หรือให้ประโยชน์ในทรัพย์สิน หรือกิจการใดๆ โดยเรียกค่าตอบแทนเป็นเงินหรือผลประโยชน์อื่นๆ แต่ไม่รวมถึงการจ้างแรงงานตามกฎหมาย ตัวอย่าง เช่น การตรวจรักษาโรคในโรงพยาบาล (บริการทางการแพทย์) แท็กซี่รับจ้าง (บริการทางการขนส่ง) เช่าห้องพักในโรงแรม (บริการที่พัก) ส่งพัสดุไปรษณีย์ (บริการทางการสื่อสาร) เป็นต้น

“ผู้ผลิต” หมายถึงผู้ทำ ผสม ปรุง ประกอบ ประดิษฐ์ แปรสภาพสินค้า รวมถึงผู้ทำการเปลี่ยนรูป ดัดแปลง คัดเลือก หรือแบ่งบรรจุสินค้า ตัวอย่างเช่น โรงงานผลิตยา โรงงานผลิตอาหาร กระป๋อง โรงงานผลิตเสื้อผ้า เป็นต้น

“ผู้ให้บริการ” หมายถึง ผู้ก่อให้เกิดบริการ ผู้รับจ้างจัดทำภาระงาน ผู้ให้สิทธิใดๆ หรือให้ใช้ประโยชน์ในทรัพย์สินหรือกิจการใดๆ แก่ผู้บริโภคในการใช้ประโยชน์ในบริการนั้นๆ ตัวอย่างเช่น เจ้าของรถแท็กซี่ เจ้าของโรงแรม โรงพยาบาล เป็นต้น

“ผู้นำส่งเข้า” หมายถึง ผู้ที่นำหรือส่งซื้อสินค้าที่ผลิตในต่างประเทศเข้ามาขายให้แก่ผู้บริโภคภายในประเทศ

“ผู้ส่งออก” หมายถึง ผู้ที่ส่งสินค้าที่ผลิตภายในประเทศไปขายยังต่างประเทศ

“ผู้ขาย” หรือ “ผู้จำหน่าย” หมายถึง ผู้นำสินค้าจากผู้ผลิตหรือผู้นำส่งเข้าไปสู่ผู้บริโภค ผู้ขายอาจมีหลายระดับ ได้แก่ ผู้ผลิตเอง เอเยนต์สินค้า ชีวิৎชีวิทย์ ผู้ขายส่ง ผู้ขายปลีก เช่น ร้านค้าส่ง

ชูปเปอร์มาร์เก็ต สากรณ์ ห้างสรรพสินค้า ร้านค้าย่อย ร้านขายของชำในหมู่บ้าน ร้านรับพ่อค้าฯ เป็นต้น

“โฆษณา” หมายถึง การกระทำไม่ว่าโดยวิธีการใดๆ ให้ประชาชนเห็นหรือทราบข้อความเพื่อประโยชน์ทางการค้า

2.5.2 ความหมายของอาหารริมนาทวี

ณรัฐ นิยมวิทย์ (2534) ได้ให้ความหมายของอาหารริมนาทวีไว้ว่า

อาหารนาทวี หมายถึง อาหารข้างถนน เป็นอาหารที่จัดจำหน่ายโดยห้างร้าน เนื่องจากไม่ต้องมีสถานที่ขาย แต่ต้องมีคนนำสินค้ามาขาย ด้วยอ้างว่ากีดขวางทางจราจร การเดินทาง และเป็นแหล่งกระจายโรค ความจริงแล้วอาหารข้างถนนมีความจำเป็นมากสำหรับชีวิตคนในเมือง เป็นแหล่งอาหาร เป็นแหล่งใช้แรงงาน และเป็นแหล่งรายได้ของคนยากจน ความสำคัญนี้จะอยู่ตลอดไปคราวน่าที่มีการยกย่องของประชาราษฎร์ จากชนบทเข้ามาอยู่เมือง

ธุรีพร จิตจำรูญ โฉคชัย (2537) ได้ให้ความหมายของอาหารริมนาทวีในลักษณะ ใกล้เคียงกันว่าอาหารริมนาทวี เป็นอาหารที่บริโภคได้ทันที มักมีเครื่องดื่มขายรวมอยู่ด้วยบางครั้ง มีการปูรังอาหารนั้นบริเวณริมถนนสายใหญ่ๆ ข้างๆ สถานที่สาธารณะตามสถานีรถไฟ หรือบนส่าง ผู้ซื้อจะเข้าไปสั่งรายการตามที่ต้องการ ซึ่งพ่อค้า แม่ค้า จะจัดเตรียมปูรังอาหารนั้นๆ ให้ทันที โดยผู้ซื้อจะบริโภคที่ร้านหรือนำกลับบ้านก็ได้ จำนวนเงินที่ต้องจ่ายในการซื้ออาหารแต่ละครั้ง จะต่ำกว่าการเข้าไปกินอาหารในภัตตาคาร หรือร้านอาหารใหญ่ๆ

ทรงศักดิ์ ศรีอนุชาต (2537) และวิชัย ฤทธิ์ยานานาสันต์ (2537) ได้กล่าวถึงความหมายของอาหารริมนาทวี ไว้ว่า สอดคล้องกันว่า อาหารหวานเร่ แผงลอยนาทวี เป็นอาหารปูรังสำเร็จที่วางขายริมถนนและสถานที่สาธารณะต่างๆ ให้กับประชาชนทั่วไปโดยเฉพาะอยู่ในเขตเมืองผู้คนหนาแน่น ลักษณะนี้นิยมกิจกรรมประเภทนี้มีการลงทุนน้อยแต่กำไรดี ในสถานการณ์ปัจจุบัน ปัญหาค่าน้ำดิบ ไม่มีเวลาที่จะประกอบอาหารสำหรับรับประทานเองจึงเป็นที่นิยมสำหรับประชาชนโดยทั่วไป เนื่องจากสะดวกและมีอาหารหลากหลายให้เลือก

บรรคนะของนักวิชาการดังกล่าว สรุปได้ว่า อาหารริมนาทวี หมายถึง อาหารหรือเครื่องดื่มที่จัดจำหน่ายโดยห้างร้าน เนื่องจากไม่ต้องมีสถานที่สาธารณะต่างๆ ประเภทของร้านจะมีทั้งที่จำหน่ายเป็นอาหารสำเร็จรูปและอาหารตามสั่ง โดยผู้ซื้อจะบริโภคที่ร้านหรือนำกลับไปบริโภคที่บ้านก็ได้

2.5.3 ประเภทของอาหารริมนาทวี

สุนันท์ชนา แสนประเสริฐ (2536) และศรีปราษฐ์ บุญนำม (2536) ได้กล่าวถึงการแบ่งประเภทของอาหารริมนาทวี สรุปได้ว่า อาหารริมนาทวีแบ่งออกเป็น 2 ประเภทใหญ่ๆ คือ

1. ประเภทอาหารดาว เช่น ข้าวราดแกงหรือพากกับข้าวถุง ส้มตำและอาหารอีสาน กวยเตี๋ยว อาหารตามสั่ง อาหารajanเดียว อาหารพากปิ้ง ย่าง ทอด ต่างๆเป็นต้น

2. ประเภทอาหารหวาน เช่น ขนมชนิดต่างๆ รวมถึงผลไม้เครื่องดื่ม ไอศครีม เป็นต้น สุภาษี รอดศรี (2538) ได้แบ่งประเภทของอาหารริมน้ำทวีตามช่วงเวลาที่บริโภคสรุปได้ดังนี้

1. อาหารเช้า เช่น โจ๊ก ข้าวราดแกง ปาท่องโก๋กับกาแฟ ต้มเครื่องในหมู ข้าวต้ม ทรงเครื่อง ขนมปัง ไข่ดาว กาแฟ กวยเตี๋ยว ขนมจีบ ชาลาเปา เป็นต้น

2. อาหารกลางวัน เช่น กวยเตี๋ยว ข้าวราดแกง เกี๊ยว มะมี ข้าวเหนียว ส้มตำ ไก่ย่าง ขนมจีน ข้าวขาหมู ข้าวหมูแดง สดัด สุกี้ยากี้ อาหารตามสั่ง เป็นต้น

3. อาหารเย็น เช่น กับข้าวบรรจุถุง กวยเตี๋ยวชนิดต่างๆ ข้าวราดแกง สดัด เกี๊ยว มะมี ข้าวผัดประเภทต่างๆ ข้าวต้มเครื่อง อาหารตามสั่ง สุกี้ยากี้ ข้าวมันไก่ ข้าวหมูแดง เป็นต้น รวมถึงอาหารajanค่อนเป็นอาหารส่วนหนึ่งที่หาซื้อง่าย รวดเร็วและประหยัดเวลา

2.5.4 ความหมายของอาหารajanค่อน

อาหารajanค่อนเป็นอีกประเภทหนึ่งของอาหารริมน้ำทวีตีที่ได้รับความนิยม และมักจะอยู่ริมฟุตบาทถนนเกือบทุกที่ ได้มีผู้ให้ความหมายของคำว่า “อาหารajanค่อน” ไว้หลายท่านดังนี้

ผ่องพันธ์ เกษยเกนมสุข (2527, น.55) ให้ความหมายของคำว่า อาหารajanค่อน หมายถึง อาหารที่ทำเสร็จในเวลารวดเร็วและสามารถรับประทานได้ทันทีโดยที่อาหารนั้นจะต้องอยู่ในลักษณะที่สดและใหม่เสมอ

สมศรี สุกุมลันนท์ (2528, น.105) ให้ความหมาย อาหารajanค่อน หมายถึง อาหารทันใจ เช่น แฮมเบอร์เกอร์ ไก่ทอด แซนด์วิช ไส้กรอก เป็นต้น

นกดล เวชสวัสดิ์ (2529: 22-23; อ้างถึงใน Brown, 1986) ให้ความหมายว่า Fast food คือ อาหารค่อนทันใจ หมายถึง อาหารที่คนซื้อสั่งแล้วได้รับประทานทันที ไม่ต้องเสียเวลาอเพราะ คนขายทำเสร็จล่วงหน้า สะดวกรวดเร็วทันใจ และมีผู้เรียกอาหารค่อนทันใจเหล่านี้ว่า อาหารขยะ (Junk Food) เพราะมีความเชื่อว่าอาหารค่อนทันใจเหล่านี้มีไขมันมากเกินไปทำให้เกิดมะเร็ง

หมออพัตร (นามแฝง, 2534, น.72) ให้ความหมายไว้ว่า พาสต์ฟูด หมายถึง อาหารค่อน ได้แก่ แฮมเบอร์เกอร์ ไก่ทอด แซนด์วิช เป็นต้น เป็นอาหารค่อนที่ทางร้านเตรียมพร้อมไว้เรียบร้อยแล้ว เมื่อสั่งอาหารจะได้ทันที

Stuart (1991, p.8) ให้ความหมาย พาสต์ฟูด ประกอบด้วย 4 องค์ประกอบดังนี้

1. ราคาถูก
2. บริการอย่างรวดเร็วภายใน 2-5 นาที และ 30 นาที สำหรับการส่งถึงบ้าน
3. เหมาะสำหรับใช้มือถือรับประทาน และการหอบบรรจุใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้งหรือ ประยุกต์ใช้มือถือและส้อมที่ใช้เพียงครั้งเดียวแล้วทิ้ง
4. อาหารที่สำเร็จแล้วสามารถเก็บได้เป็นนาทีหรือชั่วโมงเท่านั้น ต่างจากอาหารว่างซึ่ง สามารถอยู่ได้นานกว่า

นกกดล เวชสวัสดิ์ (2529, น. 23) ได้ให้ความหมายว่า อาหารค่ำ หันไป หม้อพัตร (นามแฝง, 2534, น. 72) ได้กล่าวไว้ว่า เป็นอาหารค่ำที่ ทางร้านเตรียมพร้อม ไว้เรียบร้อยแล้ว เมื่อสั่งอาหารจะได้หันไป

อาหารงานค่ำ หรือ พาสต์ฟูด เป็นคำจำกัดความของอาหารที่สามารถ เตรียมและปูรุ่ง ได้อย่างรวดเร็วมาก ขณะที่อาหารมื้อใด ๆ ก็ตามที่ใช้เวลาในการเตรียมและปูรุ่งสักนิด ก็อาจจัดว่าเป็น อาหารงานค่ำ แต่ความจริงแล้วมักหมายความถึง เนพะอาหารที่ขายใน ร้านอาหารที่ใช้วัตถุคุณภาพดี และให้บริการแก่ลูกค้าในรูปที่ห่อที่สามารถนำออกໄไป รับประทานข้างนอก (<http://th.wikipedia.org>, วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี, 2551 พฤษภาคม 8)

จากความหมายดังกล่าวสามารถสรุปได้ว่าอาหารงานค่ำ หมายถึง อาหารที่เตรียมหรือ ปูรุ่งไว้สำเร็จรูปแล้ว สามารถรับประทานได้ทันทีหรือใช้เวลาสำหรับรอมิวธีชั่วสุดท้ายก่อน รับประทานเพียงไม่กี่นาที สามารถที่จะนั่งรับประทานในร้านหรือนำออกໄไปรับประทานนอกร้าน ทั้งคนของนักวิชาการดังกล่าว สรุปได้ว่า อาหารริมน้ำทวีปเมืองออกเป็น 2 ประเภท ใหญ่ๆ คือ

1. ประเภทอาหารคาว เช่น ข้าวราดแกงหรือพากกับข้าวถุง ส้มตำและอาหารอีสาน กวยเตี๋ยว อาหารตามสั่ง อาหารงานเดียว อาหารพากปິ່ງ ย่าง ทอด ต่างๆ เป็นต้น
2. ประเภทอาหารหวาน เช่น ขนมชนิดต่างๆ รวมถึงผลไม้เครื่องดื่ม ไอศกรีม เป็นต้น (สุนันท์ธนา แสนประเสริฐ และศรีประชญ์ บุญนำม, 2536)

นักวิชาการท่านอื่น กล่าวว่า อาหารริมน้ำทวีป จำแนกออกเป็น 7 ประเภท ได้แก่ อาหาร งานหลัก (Meal constituents) เช่น กับข้าวประเภทต่างๆ อาหารเบาๆ (Light meals) เช่น กวยเตี๋ยว ข้าวแกง ข้าวต้ม ขนมจีน อาหารว่าง (Snacks) เช่น ขนมจีน ทองมัน ลูกชิ้นทอง ของหวาน (Desserts) เช่น สังขยา กล้วยทอด ผลไม้สด ไอศกรีม เครื่องดื่ม (Drinks) เช่น น้ำผลไม้ เครื่องดื่ม

สำเร็จรูปต่างๆ ขนมอบ (Bakery) เช่น ขนมปังและขนมเค้ก และอาหารอิสาน (Isan Foods) เช่น ส้มตำ ข้าวเหนียว (นภัส ศิริสัมพันธ์และคริสทีนา แซนตัน, 1986 อ้างถึงใน นิรเมล นิราทร, 2548) โดยขึ้นอยู่กับ

2.5.5 ลักษณะของผู้บริโภคอาหารริมทางวิถี

ลักษณะของผู้บริโภคอาหารริมทางวิถีนี้ มีความสำคัญต่อความคิดเห็นซึ่งเป็นลักษณะ ข้อมูลเกี่ยวกับข้อบกพร่องด้านพฤติกรรมต่อการบริโภค เช่น อายุ เพศ สถานภาพ รายได้เฉลี่ยต่อเดือน อารชีพ ดื่นฐานภูมิลำเนา ดังนี้ (สุภาวดี รอดศิริ, 2538, น.20)

1. อายุ ความต้องการอาหารของคนเราขึ้นอยู่กับความเปลี่ยนแปลงของร่างกายตั้งแต่เกิด เป็นการจนถึงวัยชรา ระยะที่ร่างกายเปลี่ยนแปลงเป็นสาเหตุที่คนเรามีความต้องการอาหารต่างกัน (วัลย์พิพิธ สาชาลวิจารณ์, 2527, น.227) ซึ่งสภาพดังกล่าวมีผลต่อการเลือกรับประทานอาหารริมทาง วิถีจะเห็นได้ว่ากลุ่มที่บริโภคคือกลุ่มวัยทำงาน ส่วนวัยรุ่นนั้นจะบริโภคอาหารไปอิกรูปแบบหนึ่ง เช่น อาหารประเภทงานด่วน (Fast Food) (สมศรี สุกุมลันนันทน์, 2530, น.98-106)

2. เพศ ผู้ชายต้องการพลังงานจากอาหารและสารอาหารต่างๆสูงกว่าเพศหญิง แต่ ลักษณะการบริโภคอาหารของเพศหญิงมีการบริโภคจุกจิกกว่าเพศชาย (เนตรนภิส วัฒนสุชาติ, 2537, น.220)

3. สถานภาพ สถานภาพนั้นแบ่งออกตามลักษณะที่เกี่ยวข้องคือสมรสและเป็นโสด จาก การสำรวจ (ทรงศักดิ์ ศรีอนุชาต และ วิชัย หาดทัยนาลินต์, 2537, น.120) พบว่า บุคคลที่อยู่ในกลุ่ม โสดจะนิยมบริโภคอาหารริมทางวิถีมากกว่าบุคคลที่สมรสแล้ว จะเห็นได้ว่าคนโสดนี้ไม่นิยม ประกอบอาหารบริโภคเอง เพราะเนื่องจากค่าใช้จ่ายในการประกอบอาหารแพงกว่าการบริโภค อาหารริมทางวิถี

4. รายได้เฉลี่ยต่อเดือน อาหารข้างถนนไม่จำเป็นต้องเป็นอาหารของผู้ที่มีรายได้น้อย เสมอไป ประชาชนทุกชั้นและทุกอาชีพต่างก็พอยกับอาหารข้างถนน เนื่องจากมีอาหารหลากหลาย และมีราคาถูก มีทั้งอาหารหลัก อาหารระหว่างมื้อ อาหารรับประทานเล่น และเครื่องดื่ม น้ำเงิน และเด็กๆ นักชอบจับกลุ่ม และรับประทานอาหารข้างถนน เพราะเป็นที่เดียวที่มีเงินพอจะจ่ายให้ได้ และเด็กๆ นักชอบจับกลุ่ม และรับประทานอาหารข้างถนน เพราะเป็นที่เดียวที่มีเงินพอจะจ่ายให้ได้ (ณรงค์ นิยมวิทย์, 2534, น.13) ในการพิจารณาความสัมพันธ์ระหว่างรายได้กับรายจ่ายในการซื้อ อาหาร จะพบว่า บุคคลที่มีรายได้มาก ค่าใช้จ่ายในการซื้ออาหารจะเป็นสัดส่วนน้อย คือ จะไม่มาก จะขึ้นตามอัตราส่วน หรือเป็นสัดส่วนกับรายได้ แม้จะมีรายได้มาก (วิไลลักษณ์ แสงคุณ, 2533, น.1-3)

2.5.6 ปัจจัยในการเลือกบริโภคอาหาร

ตัวอย่าง ตารางจำนวนและค่าร้อยละของปัจจัยในการเลือกบริโภคอาหารของผู้บริโภคอาหารริมนาทวีในเขตเทศบาลนครหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

ตารางที่ 2.1 แสดงจำนวนและค่าร้อยละ จำแนกตามปัจจัยในการเลือกบริโภคอาหาร

ปัจจัยในการเลือกบริโภคอาหาร	จำนวนผู้ตอบ	ค่าร้อยละ
ความสะอาดของอาหาร	75	35.71
รสชาติของอาหาร	56	26.67
ราคาของอาหาร	39	18.57
ความสะดวกในการเดินทาง	24	11.43
อัธยาศัยของผู้ขาย	16	7.62
รวม	210	100.00

ที่มา: ดวงรัตน์ วงศ์สว่างศิริ (2543)

ตารางแสดงให้เห็นว่า ผู้บริโภคอาหารริมนาทวีในเขตเทศบาลนครหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ซึ่งเป็นกลุ่มตัวอย่าง ส่วนใหญ่มีปัจจัยในการเลือกบริโภคอาหารคือ ความสะอาดของอาหาร มีจำนวน 75 คน ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 35.71 รองลงมา คือรสชาติของอาหาร มีจำนวน 56 คน ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 26.67 และปัจจัยอัธยาศัยของผู้ขายมีจำนวนน้อยที่สุดคือจำนวน 16 คน ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 7.62 (ดวงรัตน์ วงศ์สว่างศิริ, 2543, น.80)

การศึกษาในการบริโภคอาหารริมนาทวีนั้นผู้วิจัยต้องการสำรวจความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวในแต่ละด้านตามวัตถุประสงค์

ด้านคุณค่าของอาหาร มีความแตกต่างกันออกไปแล้วแต่ชนิดของอาหาร ซึ่งในอาหารริมนาทวีนั้นบางชนิดอาจมีคุณค่าทางอาหารมาก บางชนิดอาจให้คุณค่าทางอาหารปริมาณน้อย (สรรเสริญ ทรัพย์โภตก, 2531, น.3) ได้แก่ถ้าว่า สภาวะที่ผิดปกติใดๆของร่างกายที่มีสาเหตุมาจากการเรียกว่า ทุพโภชนาการ (Malnutrition) ซึ่งเป็นปัญหาสำคัญของโลกที่ส่งผลให้มนุษย์เราต้องเสื่อมสมรรถภาพในการทำงาน มีคุณภาพชีวิตที่ด้อยลง ก่อให้เกิดภาระเศรษฐกิจของตนเองของครอบครัวและสังคมโดยส่วนรวม ฉะนั้นอาหารจึงเป็นปัจจัยสำคัญอย่างยิ่งต่อการดำเนินชีวิต

นอกจากนี้แล้ว ร่างกายยังต้องการอาหารแต่ละประเภทแตกต่างกันตามสภาวะความเป็นอยู่ของร่างกาย ซึ่งสอดคล้องกับความคิดของ (รุจิรา สัมมะสุต, 2536, น.5) ซึ่งได้กล่าวไว้ว่า “ได้รับครบไม่เพียงพอ กับความต้องการ จึงต้องบริโภคอาหารให้ครบและให้ได้ปริมาณ จึงจะถือว่าบริโภคอาหารให้ได้คุณค่า” การที่ร่างกายจะได้รับอาหารครบถ้วนจาก 5 หมู่นั้น จำเป็นต้องรับประทานอาหารให้ได้ปริมาณเพียงพอ การรับประทานอาหารครั้งละนิดหน่อยร่างกายเกี่ยวข้องของการประกอบอาหาร

ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหารริมบทวิถี

1. บุคคลเป็นผู้สัมผัสกับอาหารริมบทวิถี ดังนั้นต้องเป็นผู้ที่มีสุขภาพดีไม่เป็นโรคที่สังคมรังเกียจ เช่น วันโรค กลากเกลื่อน โรคพิษหนัง เพราะผู้ขายอาหารจะมีการสัมผัสอาหารโดยตรง ปฏิบัติดูแลอย่างดี (ทรงศักดิ์ ศรีอนุชาต, 2537, น.35)

2. ภาชนะอุปกรณ์สัมผัสอาหารริมบทวิถี คือครบบริบูรณ์ด้านความปลอดภัย ความปลอดภัยในความสะอาดของอาหารริมบทวิถีที่ถูกสุขาภิบาล คือการไม่มีสารพิษ วัตถุเจือปนอาหาร สารปนเปื้อน สารปนปลอม ตั้งแต่ขณะปรุงอาหารจนถึงผู้บริโภคซึ่งควรถูกหลักสุขาภิบาลอาหารทุกขั้นตอนที่สั่งที่ใช้สัมผัสอาหาร เช่น ใช้บรรจุอาหารหรือใส่อาหารและใช้ประกอบอาหารภาชนะเหล่านี้ต้องสะอาด มีวิธีการล้างที่ถูกต้อง และการจัดเก็บที่ดี

3. ปัจจัยทางสิ่งแวดล้อมและสิ่งอำนวยความสะดวกด้านสุขาภิบาลในสถานที่ประกอบการ ซึ่งได้แก่ ความสะอาดทั่วๆ ไปของสถานที่ น้ำใช้และน้ำทิ้ง การจัดเก็บและการกำจัดขยะมูลฝอย (ทรงศักดิ์ ศรีอนุชาต, 2537, น.35)

4. แมลงและสัตว์ ซึ่งได้แก่ แมลง หนูและสัตว์เลี้ยง แมลงเหล่านี้ชอบได้ต่อนอาหาร ทำให้สั่งสกปรกสู่อาหาร ซึ่งต้องทำการกำจัดและดูแลไม่ให้มีเศษอาหาร เพื่อเป็นอาหารของสัตว์เหล่านี้ (ทรงศักดิ์ ศรีอนุชาต, 2537, น.36)

5. การเก็บและการดูแลรักษาอาหารนั้น คือ สถานที่เก็บอาหารต้องสะอาดสามารถป้องกันฝุ่นละอองและแมลงได้ (วนันท์ ศุภพิพัฒน์, 2536, น.11-13)

ด้านราคา คือ การที่ผู้บริโภค มีความรู้ความเข้าใจในการเลือกซื้ออาหารที่ดีและได้ราคาถูก นั้นคือผู้บริโภคจะใช้จ่ายเงินน้อยลง ได้ของที่ดี มีคุณภาพ เหมาะสมกับราคา ทั้งนี้ยังประยุกต์ในด้านเวลา ซึ่งมีความสำคัญ เพราะในปัจจุบันแม่บ้านจะมีเวลาน้อยลง โดยมีความต้องการซื้ออาหารริมบทวิถี ปรุงสำเร็จที่สามารถบริโภคได้ทันที มีผู้เตรียมวัสดุอุปกรณ์ให้พร้อม และไม่ต้องรับผิดชอบ ทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ได้ทั้งสิ้น (บพิตร เก้าภูรี, 2532, น.5)

ด้านคุณภาพ เป็นสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายและผู้ประกอบอาหารไม่ดี จำเป็นต้องควบขั้นและมีการอบรมบุคคลเหล่านี้ และซึ่งให้เห็นถึงความสำคัญเกี่ยวกับเรื่องดังกล่าว เพื่อเพิ่มมาตรฐานของอาหารริมนาทวิถีในภาวะปัจจุบันผู้บริโภคสมควรที่จะพิจารณาเลือกซื้อ เนพาะอาหารที่สุกใหม่ๆอาหารที่เตรียมและผลิตไว้ก่อนส่วนใหญ่ไม่ปลอดภัยทั้งสิ้น
(มาลัย บุญรัตนกรกิจและคณะ, 2535, น.367)

ด้านรูปักษณ์ทางกายภาพ คือ การตกแต่งอาหารนำมาขัดวางให้มีรูปักษณ์สวยงามน่ารับประทานด้วยวัตถุดินและวัสดุที่มีสีสันและรสชาติที่จะนำมาประกอบอาหาร ทำให้เกิดความแปลกใหม่ก่อนนำไปปรุงหรือปรุงสำเร็จ นอกจากนี้ต้องคำนึงถึงภาชนะต่างๆที่ใช้
(ปฤณต์ นัจจะฤทธิ์, 2553, น.65)

2.5.7 ผลกระทบจากการค้าอาหารริมนาทวิถี

นักวิชาการหลายคน ได้กล่าวถึงผลกระทบของการค้าอาหารริมนาทวิถี ซึ่งพอประมวลได้ดังนี้

2.5.7.1 ผลกระทบด้านเศรษฐกิจ

ธุรีพร จิตจำรูญ โชคชัย (2537) ได้กล่าวถึงผลกระทบด้านเศรษฐกิจจากการค้าอาหารริม-นาทวิถี สรุปได้ว่า การลงทุนในการขายอาหารริมนาทวิถีใช้ทุนค่อนข้างต่ำผลกำไรที่ได้ขึ้น กับทำเลที่ตั้งและรสชาติของอาหาร รายได้ของร้านอาหารริมนาทวิถีจะเป็นตัวบ่งชี้ถึงความสามารถในการเลี้ยงชีพ และเงินที่หมุนเวียนในระบบเศรษฐกิจ ทำให้เศรษฐกิจในสังคมนี้เสื่อมลงได้ นอกจากนี้ การขายอาหารริมนาทวิถียังช่วยกระจายรายได้และกระจายงานให้เพิ่มมากขึ้น (สุนันท์ ธนา แสนประเสริฐ และศรีประษญ์ บุญนำม) ได้กล่าวถึงผลกระทบทางด้านเศรษฐกิจ สรุปได้ว่า เป็นกิจการที่กำลังขยายตัวในเขตเมือง เป็นกิจการค้าเล็กๆ ซึ่งประกอบด้วยคนขายคนเดียว หรือเป็นธุรกิจระดับครอบครัวซึ่งไม่ต้องการความชำนาญ หรือต้นทุนสูง และมีความจำเป็นสำหรับเขตเมืองที่จะจัดหาบริการ และผลิตอาหารราคาถูกให้กับแรงงานในเขตเมืองยังชีพอยู่ได้ ซึ่งสอดคล้องกับที่ สุกาวดี รอดศรี (2538) ได้กล่าวถึงผลกระทบด้านเศรษฐกิจจากการขายอาหารริมนาทวิถี สรุปได้ว่า อาหารริมนาทวิถีเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับคนในเมืองหลวงและเมืองใหญ่ๆ มีบทบาทสำคัญในระบบการผลิตอาหาร ทำให้มีการค้าอาหารเพิ่มมากขึ้น ผู้บริโภคใช้จ่ายเงินน้อยลงกับอาหารที่มีคุณภาพดี หมายความว่า ราคากับราคาน้ำหนึ่ง แต่ต้องคำนึงถึงความสะอาดด้วย เป็นการประหยัดในด้านเวลา และด้านแรงงาน

2.5.7.2 ผลกระทบด้านสังคมและวัฒนธรรม

จริยาร จิตจำรูญโชคชัย ได้กล่าวถึงผลกระทบด้านสังคมและวัฒนธรรม สรุปได้ว่า ผู้บริโภคเมื่อจักกัดในเรื่องของเวลาและรายได้ การเลือกซื้ออาหารริมนาทวิถีจึงดีกว่าที่จะเข้าครัวเอง ซึ่งคุ้มค่าในแบ่งของเวลา แรงงาน ค่าใช้จ่าย วัตถุคุณ เชื้อเพลิง และอุปกรณ์เครื่องครัว นอกจากนี้ อาหารริมนาทวิถียังสะดวกท่อนให้เห็นถึงลักษณะของห้องถังน้ำ ซึ่งสอดคล้องกับที่ บพิตร เกษตร (2532) ได้กล่าวถึงผลกระทบด้านสังคมและวัฒนธรรม สรุปได้ว่า ปัจจุบันแม่บ้านจะมีเวลาห้อยลง โดยมีความต้องการซื้ออาหารริมนาทวิถีปรุงสำเร็จที่สามารถบริโภคได้ทันที เนื่องจากมีผู้เตรียมวัสดุอุปกรณ์ให้พร้อมและไม่ต้องรับผิดชอบทำความสะอาดอาหารน้ำอุปกรณ์ใดๆ ทั้งสิ้น ทรงศักดิ์ศรีอนุชาต และวิชัย ฤทธิธนาสันต์ ได้กล่าวถึงผลกระทบด้านสังคมวัฒนธรรม สรุปได้ว่าบุคคลที่อยู่ในกลุ่มโซ่อ济ะนิยมบริโภคอาหารริมนาทวิถีมากกว่าบุคคลที่สมรสแล้ว คิดค่าเฉลี่ย คือ ร้อยละ 63.03 จะเห็นได้ว่าคนโซดันน์ไม่นิยมประกอบอาหารบริโภคเอง เพราะเนื่องจากค่าใช้จ่ายในการประกอบอาหารจะแพงกว่าบริโภคอาหารริมนาทวิถี ในขณะที่ สุภาพดี รองศรี ได้กล่าวถึงผลกระทบด้านสังคมวัฒนธรรม สรุปได้ว่า ครอบครัวขนาดเล็ก (สามี ภรรยา และบุตร 1 คน) จะมีการบริโภคอาหารริมนาทวิถีมากกว่าครอบครัวขนาดใหญ่ (สามี ภรรยา บุตรมากกว่า 1 คน และอาจมีคนอื่นอาศัยอยู่ด้วย) ซึ่งครอบครัวขนาดเล็กคิดในแบ่งของการบริโภคจะประหยัดและอาหารที่ซื้อจะมีจำนวนพอเพียงกับสมาชิกในครอบครัว แต่ถ้าเป็นครอบครัวขนาดใหญ่ก็อาจซื้ออาหารริมนาทวิถีและประกอบอาหารเสริมบางอย่าง เพื่อให้พอเพียงกับจำนวนสมาชิกในครอบครัวรับประทาน

2.5.7.3 ผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม

ณรงค์ นิยมวิทย์ (2534) ได้กล่าวถึงผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม สรุปได้ว่า การค้าอาหารริมนาทวิถีทำให้เกิดการกีดขวางทางจราจร ทางเดินเท้า และทำให้ทัศนียภาพของแหล่งขายเสียไป นอกจากนี้ยังเป็นแหล่งแพร่กระจายเชื้อโรค และทรงศักดิ์ ศรีอนุชาตและวิชัย ฤทธิธนาสันต์ (2537) ได้กล่าวถึงผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม สรุปได้ว่า อาหารริมนาทวิถี อาจไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค ถ้าผู้ขายขาดความรู้ความเข้าใจในการเตรียมและจำหน่ายอาหาร เนื่องจากจุดที่ปั้นเป็นอยู่ในอาหารริมนาทวิถีนั้นมีทั้ง ไวรัส แบคทีเรีย ยีสต์และรา ซึ่งทำให้เกิดโรคหรือไม่เกิดโรคได้ และผู้ขายจะต้องเป็นผู้ที่มีสุขภาพดีไม่เป็นโรคที่สังคมรังเกียจ นอกจากนี้ สุภาพดี รองศรี (2538) ได้กล่าวถึงผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม สรุปได้ว่า ความสะอาดของบริเวณที่ขายอาหารริมนาทวิถีไม่ปลอดภัยเนื่องจากต้องเผชิญกับฝุ่นละออง ควันพิษ จากท่อไอเสียของรถยนต์ ทำให้ความ

ปลดปล่อยในการบริโภคอาหารริมทางวิถีมีน้อยมาก ดังนั้นจึงควรมีการใช้อุปกรณ์ตักและหินอาหาร และมีสิ่งปกปิดป้องกันฝุ่นละอองและแมลง

ที่ปรึกษาด้านนักวิชาการดังกล่าว สรุปได้ว่า ผลกระทบที่เกิดจากการค้าอาหารริมทางวิถี มีดังนี้

1. ผลกระทบด้านเศรษฐกิจ การค้าอาหารริมทางวิถีเป็นการบริการราคาถูกช่วยให้ผู้บริโภคจ่ายเงินน้อยลงในการบริโภคอาหาร ทำให้แรงงานในเขตเมืองสามารถยืดหยุ่นได้ช่วยกระจายรายได้และกระจายแรงงานให้เพิ่มมากขึ้น ช่วยให้มีเงินทุนหมุนเวียนในระบบเศรษฐกิจ ทำให้สังคมสามารถเลี้ยงตนเองได้

2. ผลกระทบด้านสังคมและวัฒนธรรม ทำให้ผู้ที่อยู่ในสังคมเมือง ที่มีขีดจำกัดในเรื่องของเวลา หันมาบริโภคอาหาร ประเภทนี้กันมากขึ้น ซึ่งมีความสะดวก ราคาประหยัด คุ้มค่าในแต่ละเวลาและแรงงาน โดยผู้บริโภคส่วนใหญ่จะกลุ่มโซสัชหรือกลุ่มครอบครัวขนาดเล็ก

3. ผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม อาหารริมทางวิถีต้องเผาไหม้กับฝุ่นละออง ควันพิษ จากท่อไอเสียรถยนต์ ทำให้ความปลดปล่อยในการบริโภคอาหารริมทางวิถีลดน้อยลง รวมทั้งเป็นการกีดขวางทางชาระ ทางเดินเท้า และยังเป็นแหล่งแพร่กระจายโรค จากแนวความคิดและความสำคัญของอาหารริมทางวิถีที่ได้นำเสนอในข้างต้น กล่าวได้ว่านี่เป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อการดำเนินงานวิจัย ครั้งนี้ โดยผู้วิจัยจะนำเนื้อหาและให้ความสำคัญในเรื่องอาหารริมทางวิถี เนื่องจากเป็นอาหารที่หารับประทานง่าย สะดวก อีกทั้งมีความหลากหลายให้เลือกและมีการขยายหลากหลายรูปแบบแตกต่างกันไป ทำให้ผู้คนที่มีเวลาหาน้อยในการประกอบอาหารทันทีบ้านหันมาบริโภคอาหารริมทางวิถีกันเป็นส่วนใหญ่ ถึงแม้ว่าจะมีผลกระทบทั้งทางตรงและทางอ้อมก็ตาม (ดวงรัตน์ วงศ์สว่างศิริ, 2543)

2.6 ข้อมูลทั่วไปเขตพระนคร กรุงเทพมหานคร

กรุงเทพมหานคร เป็นเมืองหลวง และเมืองที่มีประชากรมากที่สุดในประเทศไทย กรุงเทพมหานครเป็นศูนย์กลางการปกครอง การศึกษา การคณานิตศาสตร์ การเงินการธนาคาร การพาณิชย์ การสื่อสาร และความเจริญของประเทศไทย นอกจากนี้ยังเป็นเมืองที่มีชื่อหายที่สุดในโลกอีกด้วย มีแม่น้ำสำคัญคือ แม่น้ำเจ้าพระยาไหลผ่าน ทำให้แบ่งเมืองออกเป็น 2 ฝั่ง คือฝั่งพระนครและฝั่งธนบุรี โดยกรุงเทพมหานครมีพื้นที่ทั้งหมด 1,568.737 ตารางกิโลเมตร

กรุงเทพมหานครเป็นเขตปกครองพิเศษของประเทศไทย มิได้มีสถานะเป็นจังหวัด คำว่า กรุงเทพมหานคร นั้นยังใช้เรียกองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นของกรุงเทพมหานครอีกด้วย

ปัจจุบัน กรุงเทพมหานครเลือกตั้งผู้บริหารท้องถิ่นโดยตรงเนื่องจากประเทศไทยมีบทบาทด้านวัฒนธรรม สมัยนิยม และการบันเทิงมากขึ้นในการเมืองโลก มหาวิทยาลัยลัฟเบอร์รี่จึงจัดกรุงเทพมหานครว่าเป็นนครโลกระดับแอลฟ์แลบกรุงเทพมหานครมีสถานที่ท่องเที่ยวหลายแห่ง เช่น พระบรมมหาราชวัง พระที่นั่งวimanเมฆและวัดต่าง ๆ ซึ่งดึงดูดนักท่องเที่ยวต่างชาติประมาณ 10 ล้านคนในแต่ละปี นับเป็นเมืองที่มีนักท่องเที่ยวต่างประเทศมากที่สุดรองแต่เพียงกรุงลอนดอนเท่านั้น

ในสมัยอาณาจักรอยุธยา บางกอก (กรุงเทพมหานคร) ยังเป็นเพียงสถานีการค้าขนาดเล็ก ตั้งอยู่ที่ปากแม่น้ำเจ้าพระยา ต่อมาในปี พ.ศ. 2310 สมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรีทรงย้ายเมืองหลวงมาตั้งอยู่ทางตะวันตกของแม่น้ำเจ้าพระยา คือ ฝั่งธนบุรี จึงได้ชื่อว่า กรุงธนบุรี และในปี พ.ศ. 2325 พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราชทรงย้ายเมืองหลวงมายังฝั่งตะวันออกของแม่น้ำ คือ ฝั่งพระนคร จึงได้ชื่อว่า กรุงรัตนโกสินทร์

คำว่า กรุงเทพมหานคร แปลว่า "พระราชอันกวางใหญ่ดุจเทพนคร" มาจากชื่อเต็มว่า กรุงเทพมหานคร อัมรรัตนโกสินทร์ มหาธรรมราชนีบูรณะ ฉุลมหามีราชนิเวศน์มหาสถาน อัมรพิมานอวตารสถิต สักกะทัตติยวิษณุกรรมประสิทธิ์ มีความหมายว่า พระราชอันกวางใหญ่ ดุจเทพนคร เป็นที่สถิตของพระแก้วมรกต เป็นมหานครที่ไม่มีใครรบชนะได้ มีความงามอันมั่นคง และเจริญยิ่ง เป็นเมืองหลวงที่บริบูรณ์ด้วยแก้วแก้วมีประการ น่ารื่นรมย์ยิ่ง มีพระราชนิเวศใหญ่โตมากมาย เป็นวิมานเทพที่ประทับของพระราชาผู้อวตารลงมา

2.6.1 ภูมิประเทศ

กรุงเทพมหานครมีพื้นที่ 1,568.7 ตารางกิโลเมตร เป็นจังหวัดที่ใหญ่เป็นอันดับที่ 68 ของไทย มีแม่น้ำเจ้าพระยาซึ่งทอดตัวยาว 372 กิโลเมตรผ่านจังหวัด ทำให้กรุงเทพมหานครและจังหวัดใกล้เคียงเป็นส่วนหนึ่งของที่ราบลุ่มภาคกลางตอนล่างของประเทศไทย ซึ่งเป็นพื้นที่อุดมสมบูรณ์เหมาะสมแก่การเพาะปลูก พื้นที่ส่วนมากในกรุงเทพมหานครเป็นที่ราบลุ่ม ตั้งอยู่บนพื้นที่บริเวณดินดอนสามเหลี่ยมปากแม่น้ำ ซึ่งเกิดจากตะกอนน้ำพานีระดับความสูงจากระดับน้ำทะเลปานกลางประมาณ 1.50-2 เมตร โดยมีความลาดเอียงจากทิศเหนือสู่ทิศใต้ ประมาณ 45-50 องศา ทำให้เกิดปัญหาน้ำท่วมน้ำท่วมบ่อยครั้งในช่วงฤดูร้อน

2.6.2. อาณาเขตติดต่อ

กรุงเทพมหานครมีอาณาเขตทางบกติดต่อกับจังหวัดสมุทรสาคร จังหวัคนครปฐม จังหวัคนนทบุรี จังหวัคปทุมธานี จังหวัคฉะเชิงเทรา และจังหวัคสมุทรปราการ ส่วนอาณาเขตทางทะเลอ่าวไทยตอนใน ติดต่อกับจังหวัคเพชรบุรี จังหวัคสมุทรสาคร จังหวัคสมุทรปราการ และจังหวัคชลบุรี โดยมีรายละเอียดดังนี้

ทิศเหนือ มีอาณาเขตติดต่อกับจังหวัคนนทบุรีและจังหวัคปทุมธานี

ทิศตะวันออก มีอาณาเขตติดต่อกับจังหวัคฉะเชิงเทรา

ทิศใต้ มีอาณาเขตติดต่อกับจังหวัคสมุทรปราการ และอ่าวไทย (ส่วนที่เป็นอ่าวไทยที่เป็นพื้นที่เดิมของจังหวัคธนบุรี ปัจจุบันคือเขตบางขุนเทียน ซึ่งมีอาณาเขตทางทะเลติดต่อกับทางอ่าวไทยกับจังหวัคสมุทรสาคร จังหวัคเพชรบุรี จังหวัคชลบุรี และจังหวัคสมุทรปราการ จุดที่อยู่ได้สุดอยู่ที่ละติจูด 13 องศา 13 ลิปดา 00 พิกัดเหนือ ลองจิจูด 100 องศา 27 ลิปดา 30 พิกัดตะวันออกซึ่งแบ่งตามพระราชบัญญัติกำหนดเขตจังหวัคในอ่าวไทยตอนใน พ.ศ. 2502)

ทิศตะวันตก มีอาณาเขตติดต่อกับจังหวัคสมุทรสาครและจังหวัคนครปฐม

2.6.3 การท่องเที่ยว

สถานที่ท่องเที่ยวกруงเทพมหานคร เขตพระนคร ที่เป็นที่รู้จักสำหรับนักท่องเที่ยวเป็นอย่างดี ได้แก่ พระบรมหาราชวัง วัดพระแก้ว ศาลเจ้าหลักเมือง สนามหลวง สวนสันติชัยปราการ พิพิธภัณฑ์สถานแห่งชาติพระนคร พิพิธภัณฑ์สถานแห่งชาติศิลป์พระศรี พิพิธภัณฑ์น้ำ文化แห่งประเทศไทย เป็นต้น

จากเว็บไซต์ยูโรบอนิเตอร์ ใน พ.ศ. 2549 กรุงเทพมหานครมีจำนวนนักท่องเที่ยวสูงสุดในโลกเป็นอันดับสองรองจากรุ่งลอนดอน และกรุงเทพมหานครได้รับเลือกให้เป็นเมืองน่าเที่ยวอันดับหนึ่งของโลกใน พ.ศ. 2551, 2553, 2554 และ 2555 ตามการจัดอันดับของนิตยสารทราเวลแอนด์ลิชเชอร์ (Travel and Leisure) Master Card Global Destination Cities Index เพย์พลสำรวจประจำปี 2555 โดยกรุงเทพฯ ว้าอันดับ 1 สุดยอดเมืองจุดหมายปลายทางโลกแห่งภูมิภาคเอเชียแปซิฟิก และเป็นอันดับ 3 ของโลก ขณะที่นิตยสาร Askmen ระบุว่าผลสำรวจกรุงเทพฯได้รับความเป็นนิยมเป็นอันดับที่ 17 ของเมืองที่น่าไปมากที่สุดในโลกจากทั้งหมด 29 อันดับ ด้านเว็บไซต์ TripAdvisor ได้เปิดเผยผลสำรวจว่ากรุงเทพมหานครเป็นเมืองท่องเที่ยวที่ประทับค่าใช้จ่ายของนักท่องเที่ยวเป็นอันดับที่ 3 จาก 48 เมืองทั่วโลก

กรุงเทพมหานครนอกจากเป็นมีแหล่งท่องเที่ยวมากมาย อีกทั้งกรุงเทพมหานครยังคงอันดับหนึ่ง ในฐานะเมืองที่มีอาหารริมน้ำทวีที่ดีที่สุดของโลกจากเมนูอาหารที่มีความหลากหลาย และมีจำนวนมาก ซึ่งนักท่องเที่ยวสามารถซื้อหารับประทานได้อย่างง่ายดาย ไม่ว่าจะเป็น ผัดไทย ส้มตำ ข้าวเหนียวมะม่วง ตลอดจนแกงเขียวหวาน ไก่ เว็บไซต์ดังกล่าว ระบุว่า “ซอยรามบุตรี” ซึ่งตั้งอยู่ใกล้ด้านสะพานและถนนข้าวสาร ขึ้นชื่อเรื่องการมีอาหารริมน้ำทวีที่หลากหลาย ขณะที่ซอย 38 บนถนนสุขุมวิท มีจุดเด่นในเรื่องของตลาดจำหน่ายอาหารในช่วงค่ำคืน

กรุงเทพมหานคร เป็นหน่วยงานที่ต้องรับผิดชอบและมีหน้าที่ดำเนินงานควบคุมกำกับ ดูแลแหล่งจำหน่ายอาหารทุกระดับ รวมถึงแพลงลอยจำหน่ายอาหารริมน้ำทวี ตาม พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ซึ่งกฎหมายนี้ได้ให้อำนาจกรุงเทพมหานครออกข้อกำหนดห้องถิ่นหรือ ข้อบัญญัติห้องถิ่น เพื่อใช้เป็นหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการควบคุมและกำกับดูแลร้านอาหารทุกระดับ ให้ขายอาหารที่สะอาดและปลอดภัยจำหนันนี้มีแพลงลอยจำหน่ายอาหารริมน้ำทวี ประมาณ 12,000 ราย

2.6.4 ความเป็นมาตรฐานเขตพรมแดน

เขตพรมแดน เป็น 1 ใน 50 เขตการปกครองของกรุงเทพมหานคร อยู่ในกลุ่มเขต กรุงเทพกลาง ถือเป็นเขตอนุรักษ์เมืองเก่า แหล่งท่องเที่ยวเชิงประวัติศาสตร์และศิลปวัฒนธรรมทาง ฝั่งพระนคร เนื่องจากมีสถานที่สำคัญทั้งทางด้านวัฒนธรรมและด้านการเมืองการปกครองตั้งอยู่เป็น จำนวนมาก

2.6.5 ที่ตั้งและอาณาเขต

ที่ตั้งบนเกาะรัตนโกสินทร์ ซึ่งเป็นบริเวณตะวันตกสุดของฝั่งพระนคร มีอาณาบริเวณ ติดต่อกับเขตข้างเคียง ดังนี้

ทิศเหนือ ติดต่อกับเขตดุลิต มีคลองพุดงกรุงเกยมเป็นเส้นแบ่งเขต

ทิศตะวันออก ติดต่อกับเขตป้อมปราบศัตรูพ่ายและเขตสัมพันธวงศ์ มีถนนราชดำเนิน นอกและคลองรอบกรุง (คลองโ样子่อ่าง) เป็นเส้นแบ่งเขต

ทิศใต้ ติดต่อกับเขตคลองสานและเขตธนบุรี มีแนวกั้งแม่น้ำกลางเจ้าพระยาเป็นเส้น แบ่งเขต

ทิศตะวันตก ติดต่อกับเขตบางกอกใหญ่ เขตบางกอกน้อย และเขตบางกอกน้อย และ เขตบางพลัด มีแนวกั้งกลางแม่น้ำเจ้าพระยาเป็นเส้นแบ่งเขต

2.6.6 ประวัติศาสตร์

เขตพระราชเดิมมีฐานะเป็น อำเภอชนะสังคرام ขึ้นกับกรมนครบาล มีที่ว่าการอำเภอตั้งอยู่ที่ถนนจกรพงษ์ ติดกับวัดชนะสังคرامด้านหน้า ในวันที่ 15 ตุลาคม พ.ศ. 2458 ได้มีประกาศยกเลิกอำเภอชั้นในแต่เดิมและตั้งอำเภอชั้นในขึ้นใหม่ 25 อำเภอ ได้แก่ อำเภอพระราชนคร อำเภอชนะสังคرام อำเภอสำราญราษฎร์ อำเภอพาหุรัด อำเภอจักรวรรดิ อำเภอสัมพันธวงศ์ อำเภอสามแยก อำเภอป้อมปราบศัตรูพ่าย อำเภอสามยอด อำเภอนางเลิ้ง อำเภอบางขุนพรหม อำเภอสามเสน อำเภอคุตสิต อำเภอพญาไท อำเภอประแจเงิน อำเภอประทุมวัน อำเภอบางรัก อำเภอสาทร อำเภอบ้านท่าวาย อำเภอบางพลัด อำเภออมรินทร์ อำเภอหงสาราม อำเภอราชคฤห์ อำเภอโน不由 ฯ และ อำเภอบุคคล

ต่อมาในวันที่ 12 มีนาคม พ.ศ. 2471 รัชสมัยพระบาทสมเด็จพระปรมเกล้าเจ้าอยู่หัว ได้มีการรวมพื้นที่อำเภอพาหุรัด อำเภอสำราญราษฎร์ อำเภอพระราชนคร และอำเภอชนะสังคرامเป็น อำเภอเดียวกัน เรียกว่า อำเภอพระนคร ตามประกาศยุบรวมอำเภอและกิ่งอำเภอในจังหวัดพระนคร และธนบุรี (ภายหลังได้ยุบอำเภอสามยอดและอำเภอบางขุนพรหมเข้ามาร่วมด้วย) และในปี พ.ศ. 2515 ได้มีประกาศคณะปฏิวัติจัดระเบียบการปกครองในเขตกรุงหลวงใหม่ อำเภอพระนครซึ่งได้รับการเปลี่ยนแปลงฐานะเป็น เขตพระราชกรุงเทพมหานคร

2.6.7 การแบ่งเขตการปกครอง

เขตพระราชแบ่งเขตการปกครองย่อยออกเป็น 12 แขวง (Khwaeng) ได้แก่

- | | |
|---|----------------------------------|
| 1. พระบรมมหาราชวัง (Phra Borom Maha Ratchawang) | 7. บรรณนิเวศ (Bowon Niwet) |
| 2. วังบูรพาภิรมย์ (Wang Burapha Phirom) | 8. ตลาดยอด (Talat Yot) |
| 3. วัดราชบพิธ (Wat Ratchabophit) | 9. ชนะสังคرام (Chana Songkhram) |
| 4. สำราญราษฎร์ (Samran Rat) | 10. บ้านพานถม (Ban Phan Thom) |
| 5. ศาลาเจ้าพ่อเสือ (San Chaopho Suea) | 11. บางขุนพรหม (Bang Khun Phrom) |
| 6. เสาชิงช้า (Sao Chingcha) | 12. วัดสามพระยา (Wat Sam Phraya) |

2.7 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

จากการศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ผู้วิจัยได้คัดเลือกเฉพาะงานงานวิจัยที่มีความเกี่ยวข้องกับหัวข้อวิจัยในครั้งนี้เพื่อเป็นกรอบแนวคิดในการทำวิจัยและเพื่อนำผลการวิจัยต่างๆเหล่านี้มาสนับสนุนข้อค้นพบจากการวิจัยครั้งนี้ จากการทบทวนงานงานวิจัยที่เกี่ยวข้องสามารถสรุปได้ดังนี้

2.7.1. งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับอาหารริมนาทวิถี

สุนันท์ชนา แสนประเสริฐ และคณะ (2540, น.2) โดยเฉพาะอาหารที่จำหน่ายริมนาทวิถี พบว่า สุขลักษณะของอาหารริมนาทวิถีมีความเสี่ยงสูง เป็นด้านว่าอาหารควรประกอบผ่านความร้อนเพียงเล็กน้อยหรือไม่ได้ผ่านความร้อนเลย ส่วนใหญ่มีจุลินทรีย์สูงกว่าที่มาตรฐานกำหนดไว้ อาหารหวานประเภทผลไม้สด เช่น เช่นน้ำเชื่อมที่รับประทานกับน้ำแข็ง และน้ำดื่ม มีจุลินทรีย์สูง ตลอดจนเครื่องดื่มน้ำแข็ง และน้ำดื่ม พบจุลินทรีย์และราในเครื่องดื่มแต่ละประเภทสูงมาก เมื่อเทียบกับมาตรฐานแล้วไม่ควรนำมารับประทาน อีกทั้งยังพบเชื้อโรคอาหารเป็นพิษซึ่งทำให้มีความเสี่ยงต่อการเกิดโรคทางเดินอาหารต่างๆ อีกด้วย

นภดล ภัตราภิ (2541) ศึกษาเรื่องทัศนะของผู้บริโภคอาหารริมนาทวิถีในกรุงเทพมหานครและปริมณฑล พบว่า การปนเปื้อนของอาหารที่จำหน่ายข้างถนน มีลักษณะการปนเปื้อนจากโรคและสารเคมีตั้งแต่ขั้นการเตรียม ประกอบ ปรุง และเสิร์ฟอาหาร โดยเฉพาะอาหารปรุงแล้วพร้อมบริโภคส่วนมากไม่มีการปกปิดจึงมีการปนเปื้อนจากฝุ่นละออง สารตะไคร่ และโลหะหนักจากท่อไอเสียรถบันต์ รวมทั้งฝุ่นคืนตามถนนที่ลมพัดมา อีกทั้งผู้ขายอาหารเองก็เป็นแหล่งแพร่เชื้อโรคอีกด้วย เนื่องจากผู้ขายส่วนใหญ่ยังขาดความรู้ ความเข้าใจและแนวทางการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารที่ถูกต้อง และมีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ไม่ดี จึงควรที่จะดำเนินการปรับปรุง ดูแลการประกอบปรุง และจำหน่ายอาหาร หากเร่แผงลอยให้ถูกสุขลักษณะเพื่อความปลอดภัยในการบริโภค อาหารและลดความเสี่ยงภัยต่ออันตรายที่จะเกิดขึ้นกับผู้บริโภค และสร้างความเป็นระเบียบเรียบร้อยให้แก่บ้านเมือง

มรรยาท ปรีชาชานุ (2531) ได้ศึกษาเรื่องความรู้ ทัศนคติ และการปฏิบัติเรื่องความสะอาดในอาหารของผู้จำหน่ายอาหารในสถานศึกษา พบว่า ผู้จำหน่ายอาหารมีการเลือกอาหารไม่ถูกต้อง คือ เลือกซื้อผักใบสวาย ๆ (ร้อยละ 33.3) เลือกปลาแห้งที่แมลงวันไม่กล้าตอม (ร้อยละ 55.6) พบว่ามีการเตรียมอาหารไม่ถูกต้อง คือ ไม่แยกเขียวระหว่างอาหารค indem และอาหารสุก แต่ใช้วิธีเช็ด (ร้อยละ 46.9) และมีทัศนคติเรื่องการเก็บอาหารไม่ถูกต้อง คือ คิดว่าไม่ควรล้างเนื้อสัตว์ ผักสด ก่อน เช่นนี้ เพราะจะทำให้ระยะเวลาในการเก็บสั้นลง (ร้อยละ 35.8)

อังคณา คงกัน และคณะ (2540) กล่าวว่า หากร้านอาหารมีสภาพหรือการปฏิบัติที่ไม่ถูกสุขลักษณะ เป็นสาเหตุให้อาหารได้รับการปนเปื้อนจากเชื้อโรค หรือสิ่งสกปรกร้านอาหารก็จะกลายเป็นแหล่งแพร่เชื้อโรค ที่สำคัญไปสู่ผู้บริโภคได้

จุรีย์พร สว่างจิตร (2541, n.50) ได้ศึกษาคุณภาพทางชลชีววิทยาของอาหารห้ามเร่เพง โดย พนบ. 86 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 61 อาหารต่างถูกนำมาอุ่นให้ร้อนอยู่เสมอ 32 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 22.9 ในด้านผู้จำหน่ายอาหารปฏิบัติตามสุขวิทยาส่วนบุคคล ได้แก่ แต่งกายสะอาด สวมเสื้อ มีแขนในขณะปฏิบัติงาน พนบ. 140 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 100 ผู้ก่อตั้งเป็นสีขาว พนบ. 2 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 1.4 ไม่พบร้านใดสวมหมวกหรือเน็คคุณผนบ. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ ไอ หรือจาม ในขณะปฏิบัติงาน พนบ. 124 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 88.6 ในส่วนที่ไม่ถูกสุขลักษณะแบ่งเป็น เล็บมือยาวและสกปรก 16 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 11.5 ใช้อุปกรณ์ในการหยັງจับอาหาร 130 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 92.9 สำหรับถังขยะจากการสำรวจพนบ. 100 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 71.4 โดยพบถังขยะมีฝาปิดมิดชิด 8 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 8 และถังขยะที่ไม่มีการรื้อซึม 97 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 97

2.7.2 งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับความคิดเห็น

สุภารรณ์ ภู่สุวรรณ (2541) ได้ศึกษาความคิดเห็นของเจ้าพนักงานกรุงเทพมหานครต่อ มาตรการทางกฎหมายในการควบคุมอาหารริมนาทวี พนบ. เจ้าพนักงานกรุงเทพมหานครมีความรู้ ความคิดเห็นและการนำไปปฏิบัติงานต่อมาตรการทางกฎหมายในการควบคุมอาหารริมนาทวีอยู่ ในระดับสูง และสามารถนำมาตรการดังกล่าวไปปฏิบัติงานได้ในระดับสูง โดยพบว่าปัจจัยเกี่ยวกับ ระดับการศึกษาและตำแหน่ง มีความสัมพันธ์กับความคิดเห็นและการปฏิบัติงานของเจ้าพนักงาน กรุงเทพมหานครต่อมาตรการทางกฎหมายในการควบคุมอาหารริมนาทวีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($\alpha=0.05$) ปัจจัยและอุปสรรคที่สำคัญพบว่าบุคลากร ไม่เพียงพอ กับปริมาณงานในการควบคุม อาหารริมนาทวี ร้อยละ 64.2 ผู้ประกอบการค้าอาหารริมนาทวีมีอิทธิพล ร้อยละ 62.0 วัสดุ อุปกรณ์ ยานพาหนะ ไม่เพียงพอ ร้อยละ 6.10

ปรีชา สุสันทัด (2542, n.79) ได้ศึกษาความรู้ ความคิดเห็นและการปฏิบัติของผู้ ประกอบกิจการอาหารริมนาทวีในจุดผ่อนผันเขตกรุงเทพมหานคร ต่อมาตรการสุขาภิบาลอาหาร และมาตรการกฎหมายที่เกี่ยวข้อง พนบ. การประกอบกิจการอาหารริมนาทวีในจุดผ่อนผันปฏิบัติ ตามเงื่อนไขของทางราชการเพียงร้อยละ 35.7 เป็นการแสดงให้เห็นว่าส่วนใหญ่ของผู้ประกอบ กิจการยังมีการประกอบกิจการในวันพุธ อาจเป็นเพราะเจ้าหน้าที่ผู้ดูแลและรับผิดชอบขาดความ

สนใจหรือผ่อนปรนในช่วงเวลาดังกล่าว และจำนวนเจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบอาจไม่พอเพียงจึงไม่มีเวลาไปดูแลได้ทั่วถึง

2.7.3. งานวิจัยเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภค

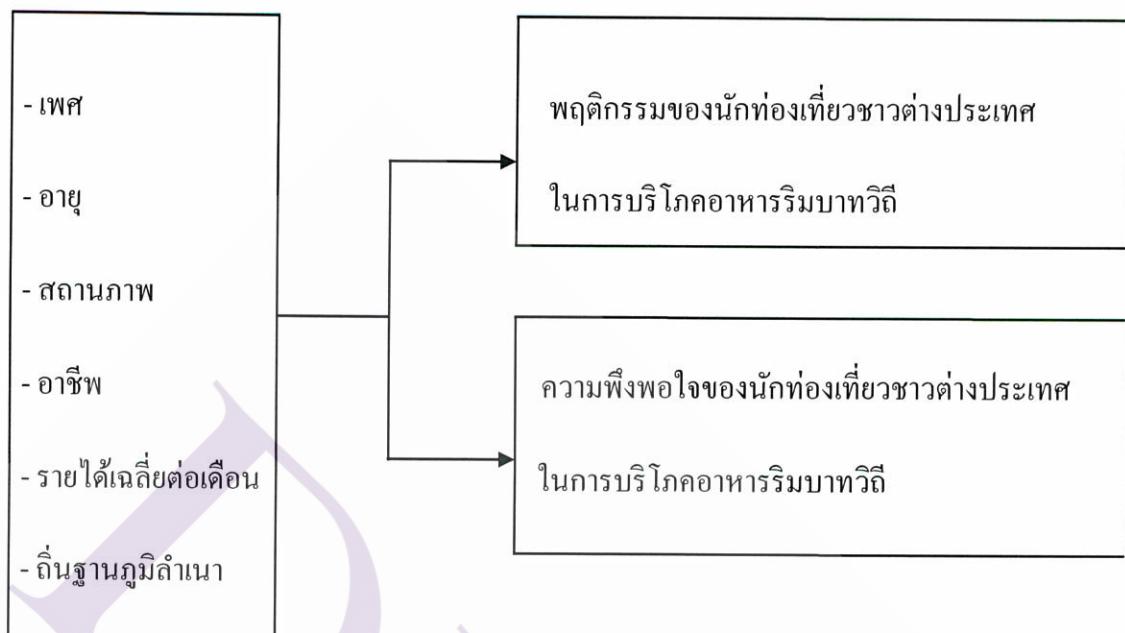
เนตรชนก ลีห์ล้าน้อย (2547) ได้ศึกษา “สภาวะทางสุขากินอาหารของร้านแพงโดย จำนวนอาหาร ดำเนินการสืบต่อ อำเภอพยัคฆ์ภูมิสัย จังหวัดมหาสารคาม” โดยศึกษาความรู้เกี่ยวกับ การสุขากินอาหารของผู้สัมผัสอาหารร้านแพงโดยจำนวนอาหาร จำนวน 20 คน และศึกษา สภาวะสุขากินอาหารด้านกายภาพร้านแพงโดยจำนวนอาหารด้านแบบที่เรียกว่าอาหารภานะ อุปกรณ์ และมีผู้สัมผัสอาหารพบว่า ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่มีความรู้สึกในระดับสูง แต่จากการ สำรวจผลภาวะสุขากินอาหารด้านกายภาพและด้านแบบที่เรียพบว่า ผู้สัมผัสอาหารปฏิบัติไม่ผ่าน เกณฑ์มาตรฐานทั้ง 2 ด้าน แสดงว่าแม้ผู้สัมผัสอาหารจะมีความรู้ดีแต่ขาดการปฏิบัติในทางที่ถูกต้อง จึงควรวางแผนทางแนวทางแก้ไขปัญหาสภาวะสุขากินอาหารแพงโดยปรับเปลี่ยนพฤติกรรมของ ผู้สัมผัสอาหารโดยประสานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการดำเนินงานกิจกรรม

วีช แจ่มกระทึก (2541) ได้ทำการศึกษาเรื่องปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมการบริโภค อาหารงานค่ำ ของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนสังกัดกรมสามัญศึกษา กรุงเทพมหานคร พบว่าปัจจัยด้านบุคคล ได้แก่ เพศ เงินค่าใช้จ่ายที่นักเรียนได้รับ และเจตคติ เกี่ยวกับการบริโภคอาหารงานค่ำ ปัจจัยทางด้านครอบครัว ได้แก่ ฐานะทางเศรษฐกิจของ ครอบครัว ระดับการศึกษาของบิดามารดา ปัจจัยทางด้านสังคมและสิ่งแวดล้อม ได้แก่ ลักษณะการ ชุมชนของอาหารงานค่ำคุณลักษณะของอาหาร ด้านคุณค่าทางโภชนาการด้านราคาของอาหาร และอิทธิพลของสื่อโฆษณา เป็นตัวแปรที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารงานค่ำ

Arambulo (1993) ได้ศึกษาแพงโดยจำนวนอาหารในประเทศไทย ลุ่มลาตินอเมริกา ปี 2537 พ布ว่าแพงโดยทำความเสียหายให้แก่สังคมโดยรวม กล่าวคือ บุกรุกที่สาธารณะชั่วคราวไม่น่า เข้ามาใช้ประโยชน์ได้ ทำให้สภาพพจน์ของบ้านเมืองไม่สวยงาม ลักษณะใช้บริการสาธารณะ ทำให้ บ้านเมืองสกปรก และยังเป็นคู่แข่งกับธุรกิจที่ถูกกฎหมายซึ่งทำให้ธุรกิจเหล่านี้เสียเบรียบทางการค้า

จากการศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องข้างต้น เกี่ยวกับอาหารริมบทวิถี ความคิดเห็น และ พฤติกรรมของผู้บริโภค ทำให้ทราบถึงแนวทางในการศึกษาความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวชาว ต่างประเทศที่มีต่อการบริโภคอาหารริมบทวิถี กรณีศึกษาเขตพระนคร กรุงเทพมหานคร ทั้งนี้วิจัย ข้างต้นเป็นประโยชน์ในการวิจัยครั้งนี้ด้วย

ข้อมูลทั่วไปของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ



ภาพที่ 2.1 กรอบแนวคิดการวิจัย

บทที่ 3

ระเบียบวิธีวิจัย

การศึกษาครั้งนี้ เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey research) ผู้วิจัยได้นำแบบคิดทฤษฎีและผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องมาเป็นแนวทางในการศึกษาความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารริมนาทวิถี กรณีศึกษาเขตพระนคร กรุงเทพมหานคร ผู้วิจัยดำเนินการตามลำดับต่อไปนี้

- 3.1 การกำหนดประชากรและการเลือกกลุ่มตัวอย่าง
- 3.2 การสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูล
- 3.3 วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล
- 3.4 วิธีการวิเคราะห์ข้อมูลหรือสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

3.1 การกำหนดประชากรและการเลือกกลุ่มตัวอย่าง

ประชากร (Population)

ประชากรที่ใช้ในการศึกษาในครั้งนี้นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่เคยบริโภคอาหารริมนาทวิถี ในเขตพระนคร กรุงเทพมหานคร

จำนวนกลุ่มตัวอย่าง (Sample)

กลุ่มตัวอย่าง คือ นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่เดินทางมาท่องเที่ยวในกรุงเทพมหานคร โดยวิธีในการเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบไม่ทราบโอกาส (Non-Probability Sampling) และทำการสุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญ (Convenience Sampling)

จากสูตรของทาโรยามานะ (Yamane) โดยกำหนดค่าความเชื่อมั่นของกลุ่มตัวอย่างให้มีค่าเท่ากับร้อยละ 95 หมายความว่า จะยอมให้มีระดับความคลาดเคลื่อนของกลุ่มตัวอย่างได้ร้อยละ 5 ซึ่งสูตรที่ใช้ในการคำนวณเป็นดังนี้ (Yamane, 1967, p.99)

$$n = \frac{N}{1 + Ne^2}$$

เมื่อ $n =$ จำนวนของขนาดของกลุ่มตัวอย่าง
 $N =$ ขนาดของประชากรที่ผู้วิจัยจะสุ่ม
 $e =$ ระดับความมั่นใจที่ผู้วิจัยกำหนดไว้
เมื่อแทนค่าสูตร

$$\begin{aligned} n &= \frac{1,200}{1 + 1,200 (0.05)^2} \\ &= \frac{1,200}{4} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} n &= 300 \\ &= 300 \text{ คน} \end{aligned}$$

จากการแทนค่าในสูตรจะได้ขนาดกลุ่มตัวอย่างเท่ากับ 300 คน ดังนั้นผู้วิจัยจึงให้กลุ่มตัวอย่างของการวิจัยมีจำนวนเท่ากับ 300 คน ตามที่กำหนดไว้

3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยทำการวิจัยโดยใช้แบบสอบถามจำนวน 300 ชุด ซึ่งสร้างขึ้นมาภายใต้กรอบแนวคิดของการศึกษาวิจัย และใช้เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อนำมาใช้ในการวิเคราะห์ โดยได้แบ่งออกเป็น 3 ส่วนดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ได้แก่ เพศ อายุ สถานภาพอาชีพรายได้ เนื้อiyต่อเดือน ลินฐานภูมิลำเนา โดยลักษณะแบบสอบถามเป็นแบบให้เลือกตอบ ซึ่งมีลักษณะเป็น Checklist ที่เป็นแบบสอบถามปลายปิด (Close – end Questions) จำนวน 6 ข้อโดยคำามแต่ละข้อแสดงประเภทของข้อมูลได้ดังนี้

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมในการเลือกบริโภคอาหารริมน้ำทวีปของผู้ตอบแบบสอบถามเป็นแบบให้เลือกตอบ ได้แก่ ช่วงเวลาในการบริโภค ค่าใช้จ่ายในการบริโภค ความถี่ในการบริโภคและประเภทของอาหารริมน้ำทวีป

ส่วนที่ 3 ระดับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีต่ออาหารริมน้ำทวีป เป็นแบบสอบถามมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) 5 ระดับ ดังตารางที่ 3.1

ตารางที่ 3.1 แสดงเกณฑ์การคะแนนระดับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ

คะแนน	ระดับความพึงพอใจ
5	มากที่สุด
4	มาก
3	ปานกลาง
2	น้อย
1	น้อยที่สุด

ตารางที่ 3.2 แสดงเกณฑ์การแปลความหมายข้อมูล

คะแนน	ความหมาย
4.21 – 5.00	มากที่สุด
3.41 – 4.20	มาก
2.61 – 3.40	ปานกลาง
1.81 – 2.60	น้อย
1.00 – 1.80	น้อยที่สุด

3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล

การดำเนินการเก็บข้อมูล จากกลุ่มตัวอย่าง โดยจะนำแบบสอบถามให้กับกลุ่มตัวอย่างที่เดินทางโดยอิสระในช่วงกรกฎาคม-สิงหาคม พ.ศ. 2556 บริเวณเขตพระนคร

3.4 วิธีการวิเคราะห์ข้อมูลสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์

เมื่อเก็บรวบรวมข้อมูลได้จากแบบสอบถามของประชากรกลุ่มตัวอย่างเรียบร้อยแล้ว จะนำแบบสอบถามมาวิเคราะห์ข้อมูลทั้งหมดและมาลงรหัส และประมวลผลด้วยคอมพิวเตอร์โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป SPSS สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์แบ่งออกเป็น 2 กรณี คือการวิเคราะห์ข้อมูลส่วนบุคคลของกลุ่มตัวอย่าง โดยใช้สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics) และการวิเคราะห์โดยใช้สถิติเชิงอนุमานเพื่อทดสอบสมมติฐาน

3.4.1 สัมบูรณ์

การวิเคราะห์ค่าความถี่ร้อยละ (Percentage) ใช้วิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่าง สูตร (ชูครี วงศ์วัฒน์, 2541:40)

$$\begin{aligned} \text{ค่าร้อยละ} &= \frac{\text{จำนวนคำตอบ} \times 100}{\text{จำนวนผู้ตอบทั้งหมด}} \\ &= \text{ค่าเฉลี่ย (Mean: } \bar{X} \text{)} \end{aligned}$$

$$\bar{X} = \frac{\sum \bar{X}}{n}$$

เมื่อ

\bar{X}

$\sum \bar{X}$

n

แทนค่าคะแนนเฉลี่ย

แทนผลรวมของคะแนนทั้งหมด

แทนขนาดของกลุ่มตัวอย่าง

3.4.2 สัมบูรณ์อนุมาน

1. ใช้สถิติการคำนวณการหาค่า T-test เพื่อเปรียบเทียบความพึงพอใจ/พฤติกรรม จำแนกตามเพศ
2. ใช้สถิติการคำนวณหาค่า F-test เพื่อเปรียบเทียบความพึงพอใจ/ พฤติกรรม จำแนก ตามอายุ รายได้
3. ใช้สถิติเพียร์สัน ไคสแควร์ (Pearson Chi-Square) เพื่อหาค่าความสัมพันธ์ของ 2 ตัว แปร ข้อมูลส่วนบุคคล กับความคิดเห็นเกี่ยวกับพฤติกรรม ปัจจัยด้านต่างๆ กับความคิดเห็นเกี่ยวกับ พฤติกรรม

บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

การศึกษาเรื่อง ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีต่อการบริโภคอาหาร ริมน้ำทวี กรณีศึกษาเขตพระนคร กรุงเทพมหานคร โดยการเก็บแบบสอบถามจากนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่เดินทางเข้ามาเที่ยวในเขตพระนคร กรุงเทพมหานคร จำนวนทั้งสิ้น 300 คน

ผลการศึกษาที่ได้จากการวิเคราะห์แบบสอบถามของกลุ่มตัวอย่างนี้ ผู้วิจัยได้นำเสนอ ผลการวิเคราะห์ออกเป็น 3 ตอน ตามลำดับดังนี้

ตอนที่ 1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลส่วนบุคคลของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในการ บริโภคอาหารริมน้ำทวี

ตอนที่ 2 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลค้านพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในการ บริโภคอาหารริมน้ำทวี

ตอนที่ 3 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลระดับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ ในการบริโภคอาหารริมน้ำทวี

ตอนที่ 4 การทดสอบสมมติฐาน

ตอนที่ 1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลส่วนบุคคลของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารริมน้ำทวี

ข้อมูลส่วนบุคคลของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่ตอบแบบสอบถาม ได้แก่ เพศ อายุ สถานภาพ อาชีพ รายได้เฉลี่ยต่อเดือน และถิ่นฐานภูมิลำเนา โดยแจกแจงจำนวน (ความถี่) และร้อย ละดังตารางที่ 4.1

ตารางที่ 4.1 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามเพศอายุ สสถานภาพ อาชีพ รายได้ เนื้อที่ต่อเดือน และค่าน้ำประปา

ข้อมูลส่วนบุคคล	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. เพศ		
ชาย	167	55.7
หญิง	133	44.3
2. อายุ		
น้อยกว่าหรือเท่ากับ 25 ปี	146	48.7
26-35 ปี	121	40.3
36-50 ปี	33	11.0
มากกว่า 50 ปี	0	0
3. สสถานภาพ		
โสด	229	76.3
แต่งงานแล้ว	59	19.7
หย่าร้าง/หม้าย	12	4.0
4. อาชีพ		
นักเรียน/นักศึกษา	124	41.3
รับราชการ	8	2.7
รัฐวิสาหกิจ	31	10.3
รับจ้างทั่วไป	1	0.3
ธุรกิจส่วนตัว	41	13.7
พนักงานบริษัทเอกชน	61	20.3
อื่นๆ	34	11.3
รวม	300	100

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

ข้อมูลส่วนบุคคล	จำนวน (คน)	ร้อยละ
5.รายได้เฉลี่ยต่อเดือน		
2,000 เหรียญสหรัฐฯ/เดือนและต่ำกว่า	162	54.0
2,001-4,000 เหรียญสหรัฐฯ/เดือน	100	33.3
4,001-6,000 เหรียญสหรัฐฯ/เดือน	27	9.0
6,000 เหรียญสหรัฐฯ/เดือนขึ้นไป	11	3.7
6. อินฐ้านภูมิลำเนา		
ทวีปยุโรป	232	77.3
ทวีปแอเชีย	68	22.7
รวม	300	100

จากตาราง 4.1 กลุ่มตัวอย่างแบ่งเป็นเพศชาย มีจำนวน 167 คน คิดเป็นร้อยละ 55.7 และ เพศหญิงจำนวน 133 คน คิดเป็นร้อยละ 44.3 ส่วนใหญ่มีอายุน้อยกว่าหรือเท่ากับ 25 ปี จำนวน 146 คน คิดเป็นร้อยละ 48.7 รองลงมา คือ อายุ 26-35 ปี จำนวน 121 คน คิดเป็นร้อยละ 40.3 และอายุ 36-50 ปี จำนวน 33 คน คิดเป็นร้อยละ 11.0 กลุ่มตัวอย่างเกือบครึ่งสถานภาพโสดจำนวน 229 คน คิด เป็นร้อยละ 76.3 รองลงมา คือ แต่งงานแล้ว จำนวน 59 คน ร้อยละ 19.7 และหย่าร้างหรือเลิกรา จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 4.0 ในส่วนของอาชีพส่วนใหญ่เป็นนักเรียน/นักศึกษาจำนวน 124 คน คิดเป็นร้อยละ 41.3 รองลงมา คือ พนักงานบริษัทเอกชน จำนวน 61 คน คิดเป็นร้อยละ 20.3 ธุรกิจ ส่วนตัว 41 คน คิดเป็นร้อยละ 13.7 ในส่วนของรายได้ กลุ่มตัวอย่างเกือบครึ่ง มีรายได้ 2,000 เหรียญ สหรัฐฯ/เดือนและต่ำกว่า จำนวน 162 คน คิดเป็นร้อยละ 54.0 รองลงมา คือ มีรายได้ 2,001-4,000 เหรียญสหรัฐฯ/เดือน จำนวน 100 คน คิดเป็นร้อยละ 33.3 และมีรายได้ 4,001-6,000 เหรียญสหรัฐฯ/เดือน มีจำนวน 27 คน คิดเป็นร้อยละ 9.0 อินฐ้านภูมิลำเนาส่วนใหญ่เป็นทวีปยุโรป จำนวน 232 คน คิดเป็นร้อยละ 77.3 และรองลงมาเป็นทวีปแอเชีย จำนวน 68 คน คิดเป็นร้อยละ 22.7

ตอนที่ 2 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลด้านพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศเลือกบริโภคอาหารริมนาทวี

ตารางที่ 4.2 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามช่วงเวลาการบริโภคอาหารริมนาทวี

ช่วงเวลาการบริโภคอาหารริมนาทวี	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ช่วงเช้า (9.00 น. – 11.00 น.)	11	3.7
ช่วงเที่ยง (11.00 น. – 13.00 น.)	23	7.7
ช่วงบ่าย (13.00 น. - 15.00 น.)	62	20.7
ช่วงเย็น (16.00 น. - 18.00 น.)	105	35.0
ช่วงค่ำ (ตั้งแต่ 19.00 น. เป็นต้นไป)	99	33.0
รวม	300	100

จากตารางที่ 4.2 พบร่วมกันว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศส่วนใหญ่เลือกบริโภคอาหารริมนาทวีในช่วงเย็นเวลา 16.00 น.-18.00 น. (ร้อยละ 35.0) รองลงมาคือ ในช่วงค่ำ ตั้งแต่เวลา 19.00 น. เป็นต้นไป (ร้อยละ 33.0) และในช่วงบ่ายเวลา 13.00 น. – 15.00 น. (ร้อยละ 20.7) ตามลำดับ

ตารางที่ 4.3 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามค่าใช้จ่ายในการบริโภคอาหารริมบทวี

ค่าใช้จ่ายในการบริโภคอาหารริมบทวี	จำนวน (คน)	ร้อยละ
น้อยกว่าหรือเท่ากับ 50 บาท	103	34.3
51 – 100 บาท	124	41.3
101 – 200 บาท	53	17.7
มากกว่า 200 บาท	20	6.7
รวม	300	100

จากตารางที่ 4.3 พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศส่วนใหญ่มีค่าใช้จ่ายในการบริโภคอาหารริมบทวีเฉลี่ยต่อครั้ง 51-100 บาท (ร้อยละ 41.3) รองลงมา คือ ต่ำกว่าหรือเท่ากับ 50 (ร้อยละ 34.3) และ 101-200 บาท (ร้อยละ 17.7) ตามลำดับ

ตารางที่ 4.4 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามจำนวนครั้งในการซื้ออาหารริมบทวี

จำนวนครั้งในการซื้ออาหารริมบทวี	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1 - 2 ครั้ง	91	30.3
3 - 4 ครั้ง	94	31.3
5 – 6 ครั้ง	31	10.3
มากกว่า 7 ครั้งขึ้นไป	84	28.0
รวม	300	100

จากตารางที่ 4.4 พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศส่วนใหญ่มีจำนวนในการซื้ออาหารริมบทวี 3 - 4 ครั้ง (ร้อยละ 31.3) รองลงมา คือ จำนวนในการซื้อ 1-2 ครั้ง (ร้อยละ 30.3) และจำนวนในการซื้อมากกว่า 7 ครั้งขึ้นไป (ร้อยละ 28.0) ตามลำดับ

ตารางที่ 4.5 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามการตัดสินใจซื้ออาหารริมน้ำทวี

การตัดสินใจซื้ออาหารริมน้ำทวี	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ซื้อทานเอง	237	79.0
ซื้อตามเพื่อน	63	21.0
รวม	300	100

จากตารางที่ 4.5 พบร้า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศส่วนใหญ่ซื้ออาหารทานเอง (ร้อยละ 79.0) มากกว่าซื้อตามเพื่อน (ร้อยละ 21.0)

ตารางที่ 4.6 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามประเภทอาหารริมน้ำทวี

ประเภทอาหารริมน้ำทวี	จำนวน (คำตอบ)	ร้อยละ
อาหารตามสั่ง	94	12.2
อาหารปิ้ง ย่าง ทอด	163	21.2
ผลไม้ เครื่องดื่มต่างๆ	192	25.0
ขนมหวานชนิดต่างๆ	32	4.2
ไอศกรีม	43	5.6
ส้มตำและอาหารอีสาน	33	4.3
ข้าวแกง	69	9.0
อาหารประเภทเส้น (ก๋วยเตี๋ยว ขนมจีน พัดไห)	142	18.5

จากตารางที่ 4.6 พบร้า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศส่วนใหญ่เลือกอาหารริมน้ำทวีประเภทผลไม้ เครื่องดื่มต่างๆ (ร้อยละ 25.0) รองลงมาคือ อาหารปิ้ง ย่าง ทอด (ร้อยละ 21.2) และอาหารประเภทเส้น (ก๋วยเตี๋ยว ขนมจีน พัดไห) (ร้อยละ 18.5) ตามลำดับ

ตารางที่ 4.7 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามอันดับความสำคัญในการเลือกบริโภคอาหารริมน้ำทวี

ความสำคัญในการเลือก อาหารริมน้ำทวี	จำนวน (คำตอบ)		
	สำคัญที่สุด	สำคัญปานกลาง	สำคัญน้อย
ความสะอาด	77 คน (ร้อยละ 25.7)	61 คน (ร้อยละ 20.3)	75 คน (ร้อยละ 25.0)
ราคาของอาหาร	95 คน (ร้อยละ 31.7)	99 คน (ร้อยละ 33.0)	30 คน (ร้อยละ 10.0)
รสชาติของอาหาร	96 คน (ร้อยละ 32.0)	46 คน (ร้อยละ 5.3)	33 คน (ร้อยละ 11.0)
คุณภาพของอาหาร	13 คน (ร้อยละ 4.3)	52 คน (ร้อยละ 17.3)	33 คน (ร้อยละ 11.0)
รูปลักษณ์ภายนอก ของอาหาร	8 คน (ร้อยละ 2.7)	21 คน (ร้อยละ 7.0)	62 คน (ร้อยละ 20.7)
อัชญาศัยของผู้ขาย	11 คน (ร้อยละ 3.7)	21 คน (ร้อยละ 7.0)	67 คน (ร้อยละ 22.3)
รวม (ร้อยละ)	300 คน (100.0)	300 คน (100.0)	300 คน (100.0)

จากตารางที่ 4.7 พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศส่วนใหญ่ให้ความสำคัญในการเลือกอาหารริมน้ำทวี 3 อันดับแรก ได้แก่ รสชาติอาหาร ให้ความสำคัญเป็นอันดับ 1 (ร้อยละ 32.0) รองลงมาคือ ราคาของอาหาร (ร้อยละ 31.7) และความสะอาด (ร้อยละ 25.7) ตามลำดับความสำคัญ

4.8 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลระดับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีต่ออาหารริมน้ำทวีศิริ กรณีศึกษาเขตพระนคร กรุงเทพมหานคร

ในส่วนนี้ผู้วิจัยได้นำเสนอผลการวิเคราะห์ระดับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีต่ออาหารริมน้ำทวีศิริ กรณีศึกษาเขตพระนคร กรุงเทพมหานคร

ตารางที่ 4.8 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในการบริโภคอาหารริมน้ำทวีศิริ

ความพึงพอใจ	\bar{X}	S.D	ระดับความพึงพอใจ
ความสะอาด	3.36	.990	ปานกลาง
รสชาติของอาหาร	4.08	.766	มาก
คุณค่าอาหาร	3.15	.976	ปานกลาง
ความหลากหลายของอาหาร	3.68	.909	มาก
คุณภาพของอาหาร	3.64	.840	มาก
รูปถ่ายน่าทานของอาหาร	3.53	.843	มาก
ความสะดวกในการซื้อ	3.88	.869	มาก
ป้ายบอกราคา	3.88	.890	มาก
ภาชนะบรรจุอาหาร	3.15	.975	ปานกลาง
อัชญาศัยของผู้ขาย	3.33	1.057	ปานกลาง
ความพึงพอใจโดยรวม	3.95	.748	มาก

จากตารางที่ 4.8 พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศมีระดับความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมน้ำทวีศิริ ในภาพรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.95$)

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ระดับความพึงพอใจที่อยู่ในระดับมากมี 6 ประเด็นได้แก่ รสชาติของอาหาร ($\bar{X} = 4.08$) ความสะดวกในการซื้อ ($\bar{X} = 3.88$) ป้ายบอกราคา ($\bar{X} = 3.88$) ความหลากหลายของอาหาร ($\bar{X} = 3.68$) คุณภาพของอาหาร ($\bar{X} = 3.64$) และรูปถ่ายน่าทานของอาหาร ($\bar{X} = 3.53$)

ในขณะที่ระดับความพึงพอใจที่อยู่ในระดับปานกลางมี 4 ประเด็น ได้แก่ ความสะอาด ($\bar{X} = 3.36$) อัชญาศัยของผู้ขาย ($\bar{X} = 3.33$) คุณค่าอาหาร ($\bar{X} = 3.15$) และภาชนะบรรจุอาหาร ($\bar{X} = 3.15$)

ตอนที่ 3 การทดสอบสมมติฐาน

สมมติฐานข้อที่ 1 นักท่องเที่ยวที่มีเพศต่างกันมีพฤติกรรมในการเลือกบริโภคประเภทอาหารริมbaughวิถีต่างกัน สามารถเขียนสมมติฐานทางสถิติได้ดังนี้

H_0 : นักท่องเที่ยวที่มีเพศต่างกันมีพฤติกรรมในการเลือกบริโภคประเภทอาหารริมbaughวิถี ไม่แตกต่างกัน

H_1 : นักท่องเที่ยวที่มีเพศต่างกันมีพฤติกรรมในการเลือกบริโภคประเภทอาหารริมbaughวิถี แตกต่างกัน

ตารางที่ 4.9 แสดงพฤติกรรมในการเลือกบริโภคประเภทอาหารริมbaughวิถี จำแนกตามเพศ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

เพศ วิถี	ชาย	หญิง	รวม
อาหารตามสั่ง	55 คน (ร้อยละ 7.16)	39 คน (ร้อยละ 5.08)	94 คน (ร้อยละ 12.24)
อาหารปีง ย่าง ทอด	102 คน (ร้อยละ 13.28)	61 คน (ร้อยละ 7.94)	163 คน (ร้อยละ 34.34)
ผลไม้ เครื่องดื่มต่างๆ	100 คน (ร้อยละ 13.02)	92 คน (ร้อยละ 11.98)	192 คน (ร้อยละ 25.0)

ตารางที่ 4.9 (ต่อ)

เพศ วิถี	ชาย	หญิง	รวม
ประเภทอาหารริมนาที			
ขนมหวานชนิดต่างๆ	11 คน (ร้อยละ 1.43)	21 คน (ร้อยละ 2.73)	32 คน (ร้อยละ 4.17)
ไอศกรีม	22 คน (ร้อยละ 2.86)	21 คน (ร้อยละ 2.73)	43 คน (ร้อยละ 5.60)
อาหารอีสาน	14 คน (ร้อยละ 1.82)	19 คน (ร้อยละ 2.47)	33 คน (ร้อยละ 4.30)
ข้าวราดแกง	39 คน (ร้อยละ 5.08)	30 คน (ร้อยละ 3.91)	69 คน (ร้อยละ 8.98)
อาหารประเภทเส้น	75 คน (ร้อยละ 9.77)	67 คน (ร้อยละ 8.72)	142 คน (ร้อยละ 18.49)
$\chi^2 = 12.981$ Sig. = .073			

จากตารางที่ 4.9 แสดงพฤติกรรมในการเลือกบริโภคประเภทอาหารริมนาทีวิถี พนง. เพศชาย ส่วนใหญ่เลือกบริโภคอาหารริมนาทีที่ประเภทอาหารปีง ย่าง ทอด (ร้อยละ 13.28) รองลงมา คือ ผลไม้ เครื่องดื่มต่างๆ (ร้อยละ 13.02) และอาหารประเภทเส้น (ก๋วยเตี๋ยว ขنمจีน ผัดไทย) (ร้อยละ 9.77) เพศหญิง ส่วนใหญ่ไม่แตกต่างกันในการเลือกบริโภคอาหารริมนาทีที่ประเภทผลไม้ เครื่องดื่มต่างๆ (ร้อยละ 11.98) รองลงมา คือ อาหารประเภทเส้น (ก๋วยเตี๋ยว ขنمจีน ผัดไทย) (ร้อยละ 8.72) และอาหารปีง ย่าง ทอด (ร้อยละ 7.94)

เมื่อทดสอบสมมติฐานข้อที่ 1 ผลการวิเคราะห์ พนง. เพศ มีค่า Sig. เท่ากับ .073 ซึ่งมีค่ามากกว่านัยสำคัญทางสถิติ 0.05 จึงยอมรับสมมติฐานหลัก H_0 กล่าว คือ นักท่องเที่ยวที่มีเพศต่างกัน มีพฤติกรรมในการเลือกบริโภคประเภทอาหารริมนาทีวิถี ไม่แตกต่างกัน

สมมติฐานข้อที่ 2 นักท่องเที่ยวที่มีอายุต่างกันมีพฤติกรรมในการเลือกบริโภคประเภทอาหารริมbaugh ที่ต่างกัน สามารถเขียนสมมติฐานทางสถิติได้ดังนี้

H_0 : นักท่องเที่ยวที่มีอายุต่างกันมีพฤติกรรมในการเลือกบริโภคประเภทอาหารริมbaugh ไม่แตกต่างกัน

H_1 : นักท่องเที่ยวที่มีอายุต่างกันมีพฤติกรรมในการเลือกบริโภคประเภทอาหารริมbaugh แตกต่างกัน

ตารางที่ 4.10 แสดงพฤติกรรมในการเลือกบริโภคประเภทอาหารริมbaugh จำแนกตามอายุ

(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

อายุ วัย	น้อยกว่าหรือ เท่ากับ 25 ปี	26-35 ปี	36-50 ปี	รวม
อาหารตามสั่ง	40 คน (ร้อยละ 5.21)	42 คน (ร้อยละ 5.47)	12 คน (ร้อยละ 1.56)	94 คน (ร้อยละ 12.24)
อาหารปิ้ง ย่าง ทอด	61 คน (ร้อยละ 7.94)	84 คน (ร้อยละ 10.94)	18 คน (ร้อยละ 2.34)	163 คน (ร้อยละ 34.34)
ผลไม้ เครื่องดื่มต่างๆ	96 คน (ร้อยละ 12.5)	78 คน (ร้อยละ 10.16)	18 คน (ร้อยละ 2.34)	192 คน (ร้อยละ 25.0)
ขนมหวานชนิดต่างๆ	18 คน (ร้อยละ 2.34)	11 คน (ร้อยละ 1.43)	3 คน (ร้อยละ 0.39)	32 คน (ร้อยละ 4.17)
ไอศกรีม	18 คน (ร้อยละ 2.34)	21 คน (ร้อยละ 2.73)	4 คน (ร้อยละ 0.52)	43 คน (ร้อยละ 5.60)
อาหารอีสาน	5 คน (ร้อยละ 0.65)	20 คน (ร้อยละ 2.60)	8 คน (ร้อยละ 1.04)	33 คน (ร้อยละ 4.30)

ตารางที่ 4.10 (ต่อ)

อายุ วิถี ประเภทอาหารริมบท	น้อยกว่าหรือ เท่ากับ 25 ปี	26-35 ปี	36-50 ปี	รวม
ข้าวราดแกง	27 คน (ร้อยละ 3.56)	31 คน (ร้อยละ 4.04)	11 คน (ร้อยละ 1.43)	69 คน (ร้อยละ 8.98)
อาหารประเภทเส้น	67 คน (ร้อยละ 8.72)	54 คน (ร้อยละ 7.03)	21 คน (ร้อยละ 2.73)	142 คน (ร้อยละ 18.49)
$\chi^2 = 25.385$ Sig. = .031				

จากตารางที่ 4.10 แสดงพฤติกรรมในการเลือกบริโภคประเภทอาหารริมบทวิถี พบว่า อายุน้อยกว่าหรือเท่ากับ 25 ปี ส่วนใหญ่เลือกบริโภคอาหารริมบทวิถีประเภทผลไม้ เครื่องดื่มต่างๆ (ร้อยละ 12.5) รองลงมา คือ อาหารประเภทเส้น (ก๋วยเตี๋ยว ขنمจีน ผัดไทย) (ร้อยละ 8.72) และ อาหารปีง ย่าง ทอด (ร้อยละ 7.94) ในขณะที่ อายุ 26-35 ปี ส่วนใหญ่เลือกบริโภคอาหารริมบทวิถี ประเภทอาหารปีง ย่าง ทอด (ร้อยละ 10.94) รองลงมา คือ ผลไม้ เครื่องดื่มต่างๆ (ร้อยละ 10.16) และอาหารประเภทเส้น (ก๋วยเตี๋ยว ขنمจีน ผัดไทย) (ร้อยละ 7.03) และอายุ 36-50 ปี ส่วนใหญ่เลือก บริโภคอาหารริมบทวิถีอาหารประเภทเส้น (ก๋วยเตี๋ยว ขنمจีน ผัดไทย) (ร้อยละ 2.73) รองลงมา คือ อาหารปีง ย่าง ทอด (ร้อยละ 2.34) และผลไม้ เครื่องดื่มต่างๆ (ร้อยละ 2.34)

เมื่อทดสอบสมมติฐานข้อที่ 2 ผลการวิเคราะห์ พบว่า อายุ มีค่า Sig เท่ากับ .031 ซึ่งมีค่า น้อยกว่านัยสำคัญทางสถิติ 0.05 จึงปฏิเสธสมมติฐานหลัก H_0 กล่าว คือ นักท่องเที่ยวที่มีอายุต่างกัน มีพฤติกรรมในการเลือกบริโภคประเภทอาหารริมบทวิถี แตกต่างกัน

สมมติฐานข้อที่ 3 นักท่องเที่ยวที่มีคืนฐานภูมิลำเนาต่างกันมีพฤติกรรมในการเลือกบริโภคประเภทอาหารริมทางวิถีต่างกัน

H₀: นักท่องเที่ยวที่มีคืนฐานภูมิลำเนาต่างกันมีพฤติกรรมในการเลือกบริโภคประเภทอาหารริมทางวิถี ไม่แตกต่างกัน

H₁: นักท่องเที่ยวที่มีคืนฐานภูมิลำเนาต่างกันมีพฤติกรรมในการเลือกบริโภคประเภทอาหารริมทางวิถี แตกต่างกัน

ตารางที่ 4.11 แสดงพฤติกรรมในการเลือกบริโภคประเภทอาหารริมทางวิถี จำแนกตามคืนฐานภูมิลำเนา (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

คืนฐานภูมิลำเนา ประเพณอาหารริมทาง วิถี	ทวีปยุโรป	ทวีปเอเชีย	รวม
อาหารตามสั่ง	26 คน (ร้อยละ3.39)	68 คน (ร้อยละ8.85)	94 คน (ร้อยละ12.24)
อาหารปิ้ง ย่าง ทอด	27 คน (ร้อยละ3.56)	136 คน (ร้อยละ17.71)	163 คน (ร้อยละ34.34)
ผลไม้ เครื่องดื่มต่างๆ	45 คน (ร้อยละ5.86)	147 คน (ร้อยละ19.14)	192 คน (ร้อยละ25.0)
ขนมหวานชนิดต่างๆ	8 คน (ร้อยละ1.04)	24 คน (ร้อยละ4.17)	32 คน (ร้อยละ4.17)
ไอศกรีม	15 คน (ร้อยละ1.95)	28 คน (ร้อยละ3.65)	43 คน (ร้อยละ5.60)
อาหารอีสาน	8 คน (ร้อยละ1.04)	25 คน (ร้อยละ3.26)	33 คน (ร้อยละ4.30)

ตารางที่ 4.11 (ต่อ)

ลิ้นฐานภูมิลำเนา ประเภทอาหารริม baugh	ทวีปยุโรป	ทวีปแอเชีย	รวม
ข้าวราดแกง	9 คน (ร้อยละ 1.17)	60 คน (ร้อยละ 7.81)	69 คน (ร้อยละ 8.98)
อาหารประเภทเส้น	15 คน (ร้อยละ 1.95)	127 คน (ร้อยละ 16.54)	142 คน (ร้อยละ 18.49)
$\chi^2 = 22.946$ Sig. = .002			

จากตารางที่ 4.11 แสดงพฤติกรรมในการเลือกบริโภคประเภทอาหารริมbaugh พบว่า ทวีปยุโรป ส่วนใหญ่เลือกบริโภคอาหารริมbaugh ทวีปประเภทผลไม้ เครื่องดื่มต่างๆ (ร้อยละ 5.86) รองลงมา คือ อาหารปิ้ง ย่าง ทอด (ร้อยละ 3.56) และอาหารตามสั่ง (ร้อยละ 3.39) และทวีปแอเชีย ส่วนใหญ่เลือกบริโภคอาหารริมbaugh ประเภทผลไม้ เครื่องดื่มต่างๆ (ร้อยละ 19.14) รองลงมา คือ อาหารปิ้ง ย่าง ทอด (ร้อยละ 17.71) และอาหารประเภทเส้น (ก๋วยเตี๋ยว บะหมี่กุ้น, ผัดไท) (ร้อยละ 16.54)

เมื่อทดสอบสมมติฐานข้อที่ 3 ผลการวิเคราะห์ พบว่า ลิ้นฐานภูมิลำเนา มีค่า Sig เท่ากับ .002 ซึ่งน้อยกว่าระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.05 จึงปฏิเสธสมมติฐานหลัก H_0 กล่าว คือ นักท่องเที่ยวที่ มีลิ้นฐานภูมิลำเนาต่างกันมีพฤติกรรมในการเลือกบริโภคประเภทอาหารริมbaugh แตกต่างกัน

สมมติฐานข้อที่ 4 นักท่องเที่ยวที่มีเพศต่างกันมีความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมbaugh ต่างกัน สามารถเขียนสมมติฐานทางสถิติได้ดังนี้

H_0 : นักท่องเที่ยวที่มีเพศต่างกันมีความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมbaugh ไม่แตกต่างกัน

H_1 : นักท่องเที่ยวที่มีเพศต่างกันมีความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมbaugh แตกต่างกัน

ตารางที่ 4.12 แสดงความพึงพอใจในการบริโภคประเภทอาหารริมนาทวีชี จำแนกตามเพศ

เพศ	\bar{X}	S.D	T-test	Sig	ผลการทดสอบ
ชาย	3.58	.469	2.01	.045*	แตกต่าง
หญิง	3.69	.499			

หมายเหตุ.* ปฏิเสธสมมติฐานหลัก H_0 เมื่อมีค่าระดับนัยสำคัญทางสถิติ Sig มีค่าน้อยกว่า 0.05

จากตารางที่ 4.12 แสดงระดับความพึงพอใจในการบริโภคประเภทอาหารริมนาทวีชี เพื่อทดสอบสมมติฐานข้อที่ 4 ด้วยค่าสถิติ T-test ผลการวิเคราะห์ พบว่า มีค่า Sig เท่ากับ .045 ซึ่งมีค่าน้อยกว่านัยสำคัญทางสถิติ 0.05 จึงปฏิเสธสมมติฐานหลัก H_0 กล่าวคือ นักท่องเที่ยวที่มีเพศต่างกันมีความพึงพอใจในการบริโภคประเภทอาหารริมนาทวีชี แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ 0.05

สมมติฐานข้อที่ 5 นักท่องเที่ยวที่มีอายุต่างกันมีความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมนาทวีชี ต่างกัน สามารถเขียนสมมติฐานทางสถิติได้ดังนี้

H_0 : นักท่องเที่ยวที่มีอายุต่างกันมีความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมนาทวีชี ไม่แตกต่างกัน

H_1 : นักท่องเที่ยวที่มีอายุต่างกันมีความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมนาทวีชี แตกต่างกัน

ตารางที่ 4.13 แสดงความพึงพอใจในการบริโภคประเภทอาหารริมนาทวีชี จำแนกตามอายุ

อายุ	\bar{X}	S.D	F-test	Sig	ผลการทดสอบ
น้อยกว่าหรือเท่ากับ 25 ปี	3.68	.513	3.47	.032*	แตกต่าง
26-35 ปี	3.54	.438			
36-50 ปี	3.72	.486			

หมายเหตุ.* ปฏิเสธสมมติฐานหลัก H_0 เมื่อมีค่าระดับนัยสำคัญทางสถิติ Sig มีค่าน้อยกว่า 0.05

จากตารางที่ 4.13 แสดงระดับความพึงพอใจในการบริโภคประเภทอาหารริมบทวิถี เพื่อทดสอบสมมติฐานข้อที่ 5 ด้วยค่าสถิติ F-test ผลการวิเคราะห์ พบว่า มีค่า Sig. เท่ากับ .032 ซึ่งมีค่าน้อยกว่านัยสำคัญทางสถิติ 0.05 จึงปฏิเสธสมมติฐานหลัก H_0 กล่าวคือ นักท่องเที่ยวที่มีอายุต่างกันมีความพึงพอใจในการบริโภคประเภทอาหารริมบทวิถี แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ 0.05

ตารางที่ 4.14 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของความพึงพอใจในการบริโภคประเภทอาหารริมบทวิถี เป็นรายคู่ระหว่างช่วงอายุ

อายุ	\bar{X}	น้อยกว่าหรือเท่ากับ 25 ปี	26-35 ปี	36-50 ปี
น้อยกว่าหรือเท่ากับ 25 ปี	3.68	-	.1378*	-.0469
26-35 ปี	3.54	-	-	-.1848
36-50 ปี	3.72	-	-	-

หมายเหตุ.* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.14 ผลการเปรียบเทียบภายใน群 พบว่า นักท่องเที่ยวที่มีช่วงอายุต่างกันจะมีความพึงพอใจในการบริโภคประเภทอาหารริมบทวิถีแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ 0.05 ซึ่งพบ 1 คู่ที่แตกต่างกันคือ คู่ที่หนึ่ง คือ ช่วงอายุน้อยกว่าหรือเท่ากับ 25 ปีกับช่วงอายุ 26-35 ปี โดยนักท่องเที่ยวที่มีช่วงอายุน้อยกว่าหรือเท่ากับ 25 ปี ($\bar{X} = 3.68$) มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจในการบริโภคประเภทอาหารริมบทวิถีมากกว่าค่าเฉลี่ยของนักท่องเที่ยวที่มีช่วงอายุ 26-35 ปี ($\bar{X} = 3.54$)

สมมติฐานข้อที่ 6 นักท่องเที่ยวที่มีสถานภาพต่างกันมีความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมน้ำทวีต่างกัน สามารถเขียนสมมติฐานทางสถิติได้ดังนี้

H_0 : นักท่องเที่ยวที่มีสถานภาพต่างกันมีความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมน้ำทวีต ไม่แตกต่างกัน

H_1 : นักท่องเที่ยวที่มีสถานภาพต่างกันมีความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมน้ำทวีต แตกต่างกัน

ตารางที่ 4.15 แสดงความพึงพอใจในการบริโภคประเภทอาหารริมน้ำทวีต จำแนกตามสถานภาพ

สถานภาพ	\bar{X}	S.D	F-test	Sig	ผลการทดสอบ
โสด	3.65	.500	3.22	.041*	แตกต่าง
แต่งงานแล้ว	3.50	.415			
หัวรำ / หม้าย	3.80	.427			

หมายเหตุ.* ปฎิเสธสมมติฐานหลัก H_0 เมื่อมีค่าระดับนัยสำคัญทางสถิติ Sig มีค่าน้อยกว่า 0.05

จากตารางที่ 4.15 แสดงระดับความพึงพอใจในการบริโภคประเภทอาหารริมน้ำทวีต เพื่อทดสอบสมมติฐานข้อที่ 6 ด้วยค่าสถิติ F-test ผลการวิเคราะห์พบว่า มีค่า Sig เท่ากับ .041 ซึ่งมีค่าน้อยกว่านัยสำคัญทางสถิติ 0.05 จึงปฏิเสธสมมติฐานหลัก H_0 กล่าวคือ นักท่องเที่ยวที่มีสถานภาพต่างกันมีความพึงพอใจในการบริโภคประเภทอาหารริมน้ำทวีต แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ 0.05

สมมติฐานข้อที่ 8 นักท่องเที่ยวที่มีรายได้เฉลี่ยต่างกันมีความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมน้ำทวีต่างกัน สามารถเขียนสมมติฐานทางสถิติได้ดังนี้

H_0 : นักท่องเที่ยวที่มีรายได้เฉลี่ยต่างกันมีความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมน้ำทวีต ไม่แตกต่างกัน

H_1 : นักท่องเที่ยวที่มีรายได้เฉลี่ยต่างกันมีความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมน้ำทวีต แตกต่างกัน

ตารางที่ 4.16 แสดงความพึงพอใจในการบริโภคประเภทอาหารริมbaughวิถี จำแนกตามรายได้เฉลี่ย

รายได้เฉลี่ย	\bar{X}	S.D	F-test	Sig	ผลการทดสอบ
ต่ำกว่าหรือเท่ากับ \$ 2,000	3.67	.501	1.88	.132*	ไม่แตกต่าง
\$2,001-4,000	3.56	.459			
\$4,001-6,000	3.54	.470			
ตั้งแต่ \$6,000 ขึ้นไป	3.79	.453			

หมายเหตุ.* ยอมรับสมมติฐานหลัก H_0 เมื่อมีค่าระดับนัยสำคัญทางสถิติ Sig มีค่ามากกว่า 0.05

จากตารางที่ 4.16 แสดงความพึงพอใจในการบริโภคประเภทอาหารริมbaughวิถี เพื่อทดสอบสมมติฐานข้อที่ 8 ด้วยค่าสถิติ F-test ของความพึงพอใจในการบริโภคประเภทอาหารริมbaughวิถี ผลการวิเคราะห์ พบว่า รายได้เฉลี่ย มีค่า Sig เท่ากับ .525 ซึ่งมีค่ามากกว่านัยสำคัญทางสถิติ 0.05 จึงยอมรับสมมติฐานหลัก H_0 กล่าวคือ นักท่องเที่ยวที่มีรายได้เฉลี่ย ต่างกันมีความพึงพอใจในการบริโภคประเภทอาหารริมbaughวิถี ไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ 0.05

สมมติฐานข้อที่ 9 นักท่องเที่ยวที่มีล้วนฐานภูมิค่าน่าต่างกันมีความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมbaughวิถีต่างกัน สามารถเขียนสมมติฐานทางสถิติได้ดังนี้

H_0 : นักท่องเที่ยวที่มีล้วนฐานภูมิค่าน่าต่างกันมีความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมbaughวิถี ไม่แตกต่างกัน

H_1 : นักท่องเที่ยวที่มีล้วนฐานภูมิค่าน่าต่างกันมีความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมbaughวิถี แตกต่างกัน

ตารางที่ 4.17 แสดงความพึงพอใจในการบริโภคประเภทอาหารริมนาทวี จำแนกตามถิ่นฐานภูมิลำเนา

ถิ่นฐานภูมิลำเนา	\bar{X}	S.D	T-test	Sig	ผลการทดสอบ
ทวีปยุโรป	3.45	.382	4.106	.000*	แตกต่าง
ทวีปเอเชีย	3.68	.500			

หมายเหตุ.* ปฏิเสธสมมติฐานหลัก H_0 เมื่อมีค่าระดับนัยสำคัญทางสถิติ Sig มีค่าน้อยกว่า 0.05

จากตารางที่ 4.17 แสดงความพึงพอใจในการบริโภคประเภทอาหารริมนาทวี เพื่อทดสอบสมมติฐานข้อที่ 9 ด้วยค่าสถิติ T-test ของความพึงพอใจในการบริโภคประเภทอาหารริมนาทวี ผลการวิเคราะห์พบว่า ถิ่นฐานภูมิลำเนา มีค่า Sig เท่ากับ .000 ซึ่งมีค่าน้อยกว่า นัยสำคัญทางสถิติ 0.05 จึงปฏิเสธสมมติฐานหลัก H_0 กล่าวคือ นักท่องเที่ยวที่มีถิ่นฐานภูมิลำเนาต่างกันมีความพึงพอใจในการบริโภคประเภทอาหารริมนาทวี แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ 0.05

บทที่ 5

สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

ในบทนี้เป็นการสรุปผลการวิจัย การอภิปรายผล และการเสนอแนะจากผลการวิจัย มีรายละเอียดดังนี้

5.1 สรุปผลการวิจัย

จากการศึกษานั้นผลการวิเคราะห์ข้อมูลของผู้ตอบแบบสอบถามที่ได้ ผู้วิจัยสรุปผลการวิเคราะห์ข้อมูลออกเป็น 4 ตอน คือ

5.1.1 สรุปผลการวิเคราะห์ข้อมูลส่วนบุคคลของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ

จากการศึกษาข้อมูลส่วนบุคคลของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารริมนาทวิถี พบร่วมกันว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารริมนาทวิถีมีสัดส่วนเป็นเพชรบูรณ์มากกว่าเพชรทั่วไป ส่วนใหญ่มีอายุน้อยกว่าหรือเท่ากับ 25 ปี รองลงมา มีอายุ 26-35 ปี และอายุ 36-50 ปี ตามลำดับ

ในด้านของสถานภาพ พบร่วมกันว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารริมนาทวิถี ส่วนใหญ่โสด รองลงมา แต่งงานแล้ว และหย่าร้าง/หม้าย ตามลำดับ

ในด้านของอาชีพ พบร่วมกันว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารริมนาทวิถีส่วนใหญ่เป็นนักเรียน/นักศึกษา รองลงมา พนักงานบริษัทเอกชน และธุรกิจส่วนตัว ตามลำดับ

ในด้านรายได้เฉลี่ยต่อเดือน พบร่วมกันว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารริมนาทวิถีส่วนใหญ่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนต่ำกว่า 2,000 เหรียญสหรัฐฯ รองลงมา รายได้เฉลี่ยต่อเดือน 2,001-4,000 เหรียญสหรัฐฯ และ 4,001-6,000 เหรียญสหรัฐฯ ตามลำดับ

ในด้านถิ่นฐานภูมิลำเนา พบร่วมกันว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารริมนาทวิถี ส่วนใหญ่มีถิ่นฐานภูมิลำเนาเป็นทวีปยุโรปมากกว่าทวีปเอเชีย

5.1.2 สรุปผลการวิเคราะห์ด้านพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในการเลือกบริโภคอาหารริมบทวิถี

จากการศึกษาข้อมูลด้านความคิดเห็นเกี่ยวกับด้านพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศเลือกบริโภคอาหารริมบทวิถี พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศส่วนใหญ่เลือกบริโภคอาหารริมบทวิถีในช่วงเย็น เวลา 16.00 น.-18.00 น. รองลงมา คือ ช่วงค่ำเวลา ตั้งแต่ 19.00 น. เป็นต้นไป และช่วงบ่ายเวลา 13.00 น.-15.00 น. ตามลำดับ นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่มีค่าใช้จ่ายในการบริโภคอาหารริมบทวิถีเฉลี่ยต่อครั้ง 51-100 บาท รองลงมา คือ ต่ำกว่าหรือเท่ากับ 50 บาท และ 101-200 บาท ตามลำดับ

นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศส่วนใหญ่เลือกซื้ออาหารริมบทวิถี 3 - 4 ครั้ง รองลงมา คือ 1-2 ครั้ง และมากกว่า 7 ครั้ง ขึ้นไป และในขณะเดียวกัน ส่วนใหญ่ซื้ออาหารทานเองมากกว่าซื้อตามเพื่อน

นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศส่วนใหญ่เลือกซื้ออาหารริมบทวิถีประเภทผลไม้ เครื่องดื่มต่างๆ รองลงมา คือ อาหารปิ้ง ย่าง ทอด และอาหารประเภทเส้น (ก๋วยเตี๊ยว ขنمจีน ผัดไทย) ตามลำดับ

นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศให้ความสำคัญในการเลือกอาหารริมบทวิถี 3 อันดับแรก ได้แก่ รสชาติอาหาร มีความสำคัญเป็นอันดับ 1 รองลงมา คือ ราคาของอาหาร และความสะอาด ตามลำดับ ความสำคัญ

5.1.3 สรุปผลการวิเคราะห์ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศเลือกบริโภคอาหารริมบทวิถี

ผลการศึกษาความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศเลือกบริโภคอาหารริมบทวิถี พบว่า ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศมีระดับความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมบทวิถี ในภาพรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.95$, S.D = .748) โดยมีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากมี 6 ประเด็น เรียงตามค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อย ได้แก่ รสชาติของอาหาร ($\bar{X} = 4.08$) ความสะดวกในการซื้อ ($\bar{X} = 3.88$) ป้ายบอกราคา ($\bar{X} = 3.88$) ความหลากหลายของอาหาร ($\bar{X} = 3.68$) คุณภาพของอาหาร ($\bar{X} = 3.64$) และรูปปั้กษณ์ภายนอกของอาหาร ($\bar{X} = 3.53$) ในขณะที่ ระดับความพึงพอใจอยู่ในปานกลางมี 4 ประเด็น ได้แก่ ความสะอาด ($\bar{X} = 3.36$) อั้นยาศัยของผู้ขาย ($\bar{X} = 3.33$) คุณค่าอาหาร ($\bar{X} = 3.15$) และภาชนะบรรจุอาหาร ($\bar{X} = 3.15$)

5.1.4 สรุปผลการวิเคราะห์ทดสอบสมมติฐาน

ตารางที่ 5.1 สรุปสมมติฐาน

ลำดับ	สมมติฐาน	ผลทดสอบสมมติฐาน
1	นักท่องเที่ยวที่มีเพศต่างกันมีพฤติกรรมในการเลือกบริโภคประเภทอาหารริมน้ำทวีต่างกัน	ปฏิเสธสมมติฐานหลัก
2	นักท่องเที่ยวที่มีอายุต่างกันมีพฤติกรรมในการเลือกบริโภคประเภทอาหารริมน้ำทวีต่างกัน	ยอมรับสมมติฐานหลัก
3	นักท่องเที่ยวที่มีอินฐานภูมิลำเนาต่างกันมีพฤติกรรมในการเลือกบริโภคประเภทอาหารริมน้ำทวีต่างกัน	ยอมรับสมมติฐานหลัก
4	นักท่องเที่ยวที่มีเพศต่างกันมีความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมน้ำทวีต่างกัน	ยอมรับสมมติฐานหลัก
5	นักท่องเที่ยวที่มีอายุต่างกันมีความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมน้ำทวีต่างกัน	ยอมรับสมมติฐานหลัก
6	นักท่องเที่ยวที่มีสถานภาพต่างกันมีความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมน้ำทวีต่างกัน	ยอมรับสมมติฐานหลัก
7	นักท่องเที่ยวที่มีอาชีพต่างกันมีความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมน้ำทวีต่างกัน	ปฏิเสธสมมติฐานหลัก
8	นักท่องเที่ยวที่มีรายได้เฉลี่ยต่างกันมีความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมน้ำทวีต่างกัน	ปฏิเสธสมมติฐานหลัก
9	นักท่องเที่ยวที่มีอินฐานภูมิลำเนาต่างกันมีความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมน้ำทวีต่างกัน	ยอมรับสมมติฐานหลัก

5.2 อภิปรายผล

งานวิจัยเรื่อง ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีต่อการบริโภคอาหารริมน้ำทวีป กรณีศึกษาเขตพะนนคร กรุงเทพมหานคร อภิปรายผลการวิจัยไว้ดังนี้

จากการวิจัย ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีต่อการบริโภคอาหารริมน้ำทวีป กรณีศึกษาเขตพะนนคร กรุงเทพมหานคร พบว่า ส่วนใหญ่ระดับความพึงพอใจในการบริโภคอาหารริมน้ำทวีปด้านต่างๆ ในภาพรวมอยู่ในระดับมาก โดยนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศให้ระดับความพึงพอใจ ด้านรสชาติอาหารเป็นอันดับแรก รองลงมา คือ ความสะอาดในการซื้อ และป้ายบอกราคา ซึ่งไม่สอดคล้องกับ ดวงรัตน์ วงศ์สว่างศรี (2543) ซึ่งกล่าวว่า ผู้บริโภคอาหารริมน้ำทวีปในเขตเทศบาลนราธาราดใหญ่ จังหวัดสงขลา พบว่า ส่วนใหญ่ให้ระดับความพึงพอใจในการเลือกบริโภคอาหาร ด้านความสะอาดของอาหาร รองลงมา คือ ด้านรสชาติของอาหาร และด้านอัชญาศัยของผู้ขาย เหตุผลของความไม่สอดคล้อง เพราะว่ามีความแตกต่างในเรื่องของกลุ่มตัวอย่างในการทำวิจัย นักท่องเที่ยวชาวไทยให้ความพึงพอใจในเรื่องความสะอาดของอาหารเป็นหลักในทางกลับกัน นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศมีความพึงพอใจในด้านรสชาติอาหาร

จากการศึกษาพฤติกรรมในการเลือกบริโภคประเภทอาหารริมน้ำทวีปของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศส่วนใหญ่เลือกบริโภคอาหารริมน้ำทวีปประเภทผลไม้ เครื่องคั่มต่างๆ รองลงมาคือ อาหารปิ้ง ย่าง ทอด และอาหารประเภทเส้น (ก๋วยเตี๋ยว ขนน มีน พัด ไก) ซึ่งไม่สอดคล้องกับ สุนันท์ธนนา แสนประเสริฐ และศรีปราษฐ์ บุญนำม (2536) ได้กล่าวถึงการแบ่งประเภทของอาหารริมน้ำทวีป สรุปได้ว่า คนไทยนิยมบริโภคอาหารริมน้ำทวีป 2 ประเภทใหญ่ๆคือ ประเภทอาหารคาว เช่น ข้าวราดแกงหรือพากกับข้าวถุง ส้มตำและอาหารอีสาน ก๋วยเตี๋ยว อาหารตามสั่ง อาหารจานเดียว อาหารพากปิ้ง ย่าง ทอด ต่างๆ เป็นต้น และประเภทอาหารหวาน เช่น ขนมชนิดต่างๆ รวมถึงผลไม้เครื่องคั่ม ไอศกรีม เป็นต้นและ สุ瓜วดี รอดศรี (2538) ได้แบ่งประเภทของอาหารริมน้ำทวีปตามช่วงเวลาที่คนไทยส่วนใหญ่บริโภค ได้แก่ อาหารเช้า เช่น โจ๊ก ข้าวราดแกง ปาท่องโก๋กับกาแฟ เป็นต้น อาหารกลางวัน เช่น ก๋วยเตี๋ยว ข้าวราดแกง ข้าวเหนียว ส้มตำ ไก่ย่าง อาหารตามสั่ง เป็นต้น และ อาหารเย็น เช่น ข้าวราดแกง สลัด กีบชีวะ น้ำแข็ง ข้าวผัดประเภทต่างๆ ข้าวมันไก่ ข้าวหมูแดง เป็นต้น เพราะว่าในชีวิตประจำวันคนไทยไม่มีเวลาที่จะประกอบอาหารสำหรับรับประทาน จึงเลือกที่จะบริโภคอาหารริมน้ำทวีปเป็นหลัก ซึ่งแตกต่างจากพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่เลือกบริโภคอาหารริมน้ำทวีปแบบง่ายๆ ทั่วไป

จากการทดสอบสมมติฐาน พบว่า นักท่องเที่ยวที่มีอายุ เพศ ต่างกันมีพฤติกรรมในการเลือกบริโภคอาหารริมนาทวิถีแตกต่างกัน ซึ่งสอดคล้องกับ สุภาวดี รอดศิริ (2538) ได้กล่าวถึงเรื่อง ความคิดเห็นในการบริโภคอาหารริมนาทวิถีของข้าราชการครู สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ในเขตกรุงเทพมหานคร พบว่า ข้าราชการครูที่มีอายุ เพศ สถานภาพ ถื่นฐานภูมิลำเนา มีพฤติกรรมในการบริโภคที่แตกต่างกัน เพราะว่าพฤติกรรมในการเลือกบริโภคอาหารริมนาทวิถีมักแตกต่างกันไป ตามในส่วนของลักษณะประชากรศาสตร์ที่แตกต่างกัน อย่างรายได้เฉลี่ยต่อเดือน ที่อาหารริมนาทวิถีไม่จำเป็นต้องเป็นอาหารของผู้ที่มีรายได้น้อยเสมอไป ประชาชนทุกชั้นและทุกอาชีพต่างพึงพอใจกับอาหารริมนาทวิถี เนื่องจากมีอาหารหลากหลายและมีราคาถูก มีทั้งอาหารหลัก อาหารระหว่างมื้อ อาหารรับประทานเล่น และเครื่องดื่ม พบว่า พฤติกรรมของบุคคลในการบริโภคอาหารริมนาทวิถี จึงทำให้แตกต่างกัน

5.3 ข้อเสนอแนะ

5.3.1 ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

1. ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในการบริโภคอาหารริมนาทวิถี พบว่า ระดับความพึงพอใจมาก ในด้านรสชาติของอาหาร ด้านป้ายบอกราคา ด้านความสะอาดในการซื้อ จึงขอเสนอแนะให้กับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในด้านอาหาร ให้คำแนะนำแก่พ่อค้าแม่ค้าที่จำหน่ายอาหารริมนาทวิถีปรับในด้านของรสชาติอาหาร ให้เหมาะสมกับนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ รวมถึงดูแลการจัดระเบียบในการซื้ออาหารริมนาทวิถีและแนะนำให้ติดป้ายบอกราคาให้ชัดเจน เพื่อไม่ให้เกิดการเออเปรีบแก่นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ

2. ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในการบริโภคอาหารริมนาทวิถี ในด้านความสะอาด พบว่า มีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง จึงขอเสนอแนะให้กับพ่อค้าแม่ค้าที่จำหน่ายอาหารริมนาทวิถี ควรให้ความสำคัญในด้านความสะอาดเป็นหลักเกี่ยวกับวัตถุดินที่นำมาปรุงอาหารรวมถึงภาชนะที่นำมาบรรจุอาหาร

3. พฤติกรรมของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในการบริโภคอาหารริมนาทวิถีเกี่ยวกับค่าใช้จ่ายในการบริโภคอาหารริมนาทวิถี พบว่า ส่วนใหญ่มีค่าใช้จ่ายในการบริโภคอาหารริมนาทวิถีเฉลี่ยต่อครั้ง 51-100 บาท จึงขอเสนอแนะพ่อค้าแม่ค้าที่จำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม ควรตั้งราคาให้สมเหตุสมผลกับราคากาแฟริมนาทวิถี เพื่อไม่ให้เกิดการเอารัดเอาเปรีบจนเกินไป

4. จากผลการวิจัย พบว่า อาหารริมนาทวิถี บริเวณเขตพระนครมีจำนวนอาหารริมนาทวิถีที่หลากหลายไม่ว่าจะเป็นผลไม้และเครื่องดื่มต่างๆ ผัดไทย มะหมี่ผัด อาหารปี๊บย่าง แมลงทอด เป็นต้น เป็นที่สนใจสำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ ผู้วิจัยจึงขอเสนอแนะให้หน่วยงานที่

เกี่ยวข้องด้านอาหารและการท่องเที่ยว เข้ามาส่งเสริมและประชาสัมพันธ์ให้อาหารริมน้ำทวีเป็นส่วนหนึ่งของท่องเที่ยวในกลุ่มนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ เพื่อกระจายรายได้ในธุรกิจการท่องเที่ยว รวมถึงให้หน่วยงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องเข้ามาควบคุมคุณภาพ และความสะอาดของอาหารริมน้ำทวีด้วย

5.3.2 ข้อเสนอแนะครั้งต่อไป

จากการศึกษาวิจัยครั้งนี้ ทำให้เห็นช่องว่างของงานวิจัย ซึ่งผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะสำหรับการศึกษาวิจัยครั้งต่อไป ดังนี้

1. การศึกษาวิจัยครั้งนี้ เป็นการศึกษาในด้านความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ ซึ่งพบปัญหาในระหว่างการทำแบบสอบถามกับกลุ่มนักท่องเที่ยวชาวเอเชียในเรื่องของภาษา เนื่องจากมีกลุ่มนักท่องเที่ยวชาวเอเชีย ชาวจีน เกาหลี ญี่ปุ่น เข้ามาท่องเที่ยวเป็นจำนวนมาก ทำให้นักท่องเที่ยวไม่สามารถที่จะเข้าใจภาษาอังกฤษ ได้ทุกคน ซึ่งยากต่อการเก็บแบบสอบถามของผู้วิจัย ดังนั้นหากมีการศึกษาครั้งต่อไป ผู้วิจัยควรมีการแปลแบบสอบถามให้เป็นหลายภาษา เช่น ภาษาจีน ภาษาญี่ปุ่น ภาษาเกาหลี เป็นต้น หากผู้วิจัยมีการสื่อสารที่ดีเพิ่มมากขึ้น ยิ่งส่งผลดีต่องานวิจัยมากขึ้น

2. การวิจัยครั้งนี้ ได้ศึกษาเฉพาะด้านความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีต่ออาหารริมน้ำทวี ในรูปแบบของการตอบแบบสอบถามแบบปลายปิด การวิจัยครั้งต่อไป ควรมีการวิจัยแบบสอบถามแบบสัมภาษณ์หรือมีข้อเสนอแนะที่ชัดเจน ในการตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับการบริโภคอาหารริมน้ำทวี ทั้งข้อดีและไม่ดี เพื่อให้ข้อมูลดังกล่าวเป็นประโยชน์ให้กับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้ปรับปรุง ส่งเสริมและพัฒนาในส่วนของรถเข็น แพลงลอยจำหน่ายอาหารให้เป็นประโยชน์ต่อสุขอนามัยของนักท่องเที่ยวต่อไป



บารณานุกรรม

บรรณานุกรม

ภาษาไทย

หนังสือ

- คารา ทีปะปาล. (2546). พฤติกรรมผู้บริโภค (*Consumer behavior*). กรุงเทพฯ : รุ่งเรืองสาส์น การพิมพ์.
- นุญช์ ศรีสะอด. (2538). วิธีการทางสถิติสำหรับการวิจัย. กรุงเทพฯ : สุวิริยสาส์น.
- ปริยาพร วงศ์อนุตรโภจน์. (2535). จิตวิทยาบริหารงานบุคคล. กรุงเทพฯ : ศูนย์สื่อเสริมกรุงเทพฯ.
- พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน. (2542). กรุงเทพฯ : นานมีพับลิเคชั่น.
- พระราชนูญต์การสาธารณสุข. (2535). กรุงเทพฯ. การบังคับใช้พระราชบัญญัติการสาธารณสุข ควบคุมด้านสุขลักษณะกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ.
- นิคม จาธุรัมณี. (2542). การท่องเที่ยวและการจัดการอุตสาหกรรมท่องเที่ยว. ม.ป.พ.
- นิศา ชัชกุล. (2551). อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว (*Tourism Industry*). ม.ป.พ.
- มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมชาติราช. (2544). เอกสารการสอนชุดวิชา หน่วยที่ 1-7 การจัดการธุรกิจ ในแหล่งท่องเที่ยว (*Tourist Destination Management*) สาขาวิชาการจัดการ.
- นนทบุรี : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมชาติราช.
- มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมชาติราช. (2544). เอกสารการสอนชุดวิชา หน่วยที่ 8-15 ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมท่องเที่ยว (*Introduction to Tourism and Tourism Industry*) นนทบุรี : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมชาติราช.
- เลิศพร ภาระสกุล และคณะ. (2551). อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว (พิมพ์ครั้งที่ 3).
- กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์.

บทความ

กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2541). บทความเผยแพร่ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร. กรุงเทพฯ : กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.

ทรงศักดิ์ ศรีอ่อนชาติ. (2537). สาระก้าวและแอดเมียนในอาหาร : เทคนิคในการวิเคราะห์อาหาร ปริมาณ โดยวิธีการย่อยลายในระบบปิด. วารสารมหาลัย, 1(2).

มาลัย บุญรัตนกรกิจ และคณะ. (2536). คุณภาพทางชลชีววิทยาของอาหารหวานเร่แพงลอยในเขตกรุงเทพมหานคร. กรุงเทพฯ : สำนักอนามัยและสิ่งแวดล้อม.

วิทยานิพนธ์

กฤติ ปัจจัยเจริญ. (2550). การรณรงค์สุขาภิบาลอาหารปลอดภัยของผู้ขายอาหารริมทางวิถี เขตวังทองหลาง กรุงเทพมหานคร (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบัณฑิต). กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยมหิดล.

จรีพร สว่างจิตร. (2541). คุณภาพทางชลชีววิทยาของอาหารหวานเร่แพงลอย ในเขตกรุงเทพมหานคร (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบัณฑิต). กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยมหิดล.
ชริณี เดชจินดา. (2535). ความพึงพอใจของผู้ประกอบการต่อศูนย์บริการ จำกัด การอุดสาหกรรม�新แวย์เดตบางชุนเทียน กรุงเทพมหานคร (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบัณฑิต). กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยมหิดล.

ณรงค์ นิยมวิทย์ และทัศนีย์ ใจเจนไพบูลย์. (2526) พลิตกัณฑ์อาหารหมัก (สถาบันวิจัยและพัฒนาอาหารและผลิตภัณฑ์แห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์). กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ดวงรัตน์ วงศ์สว่างศรี. (2543). ศึกษาสภาพและผลกระทบจากการค้าอาหารริมทางวิถีในเขตเทศบาลนครหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบัณฑิต). สงขลา : มหาวิทยาลัยทักษิณ.

นพคล บำรุงกิจ. (2544). พฤติกรรมการป้องกันอุบัติเหตุจากการขับขี่รถจักรยานยนต์ของ
ข้าราชการทหารอากาศชั้นประทวน (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบัณฑิต). นครปฐม :
มหาวิทยาลัยมหิดล.

นารี เทพสุกรณกุล. (2550). การมีส่วนร่วมในการประชาสัมพันธ์แหล่งท่องเที่ยว : กรณีศึกษา วัด
แหงทอง ตำบลสองคลอง อำเภอบางปะกง จังหวัดฉะเชิงเทรา (วิทยานิพนธ์ปริญญา
มหาบัณฑิต). ฉะเชิงเทรา : มหาวิทยาลัยราชภัฏราชครินทร์.

ปุณต นัจันฤทธิ์. (2553). การพัฒนาหลักสูตรการออกแบบตกแต่งอาหารเชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์
สำหรับบุคลากรธุรกิจอาหาร (วิทยานิพนธ์ปริญญาดุษฎีบัณฑิต). กรุงเทพฯ :
มหาวิทยาลัยศิลปากร.

พาสุข ลักษณ์. (2551). พฤติกรรมผู้สัมผัสอาหารแพลงโอลอยเริมนาทวิถีที่ผ่านการอบรมหลักสูตร การ
สุขาภิบาลอาหารริมน้ำทวิถี บริเวณจุดผ่อนผันในพื้นที่เขตบางนา (วิทยานิพนธ์
ปริญญามหาบัณฑิต). กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

พรสุรีย์ ไชตยาภรณ์. (2552). ทัศนคติและพฤติกรรมของผู้บริโภคกลุ่มวัยรุ่นในเขตกรุงเทพมหานคร
ที่มีต่อสื่อสารมวลชนแบบเดียว (วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต). กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านๆ.

พวงพาก ภูครองทุ่ง และคณะ. (2550). การศึกษาพฤติกรรมและความพึงพอใจในการบริโภค¹
อาหารฟาสต์ฟูดประเภท KFC ของนักศึกษาภาคสนาม มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม
(วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต). กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม.

เพียร ปัญญาภู. (2551). การประเมินผลโครงการอาหารปลอดภัย อำเภอวัว จังหวัดน่าน
(วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต). อุตรดิตถ์ : มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์.

เพ็ญประภา สำเกาแก้ว. (2551). ความคิดเห็นของผู้ประกอบการแพลงโอลอยขายอาหารต่อปัจจัย
ความสำเร็จในการขายอาหารที่ขายหาดบางแสน (วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต).
ชลบุรี : มหาวิทยาลัยบูรพา.

มงคลภูการ เจริญอรอย. (2553). พฤติกรรมการเลือกซื้ออาหารของประชาชนในเขตเทศบาลนคร
อุบลราชธานี (วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต). อุบลราชธานี : มหาวิทยาลัยราชภัฏ
อุบลราชธานี.

ยุทธดันย อ่องสกุล. (2553). พฤติกรรมการเลือกซื้ออาหารงานด่วนของผู้บริโภคในตำบลลาด
ใหญ่ อำเภอเมือง จังหวัดภูเก็ต (วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต). กรุงเทพฯ :

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

วีไโลวรรณ คงกิจ. (2548). พฤติกรรมการบริโภคอาหารงานค่ำของเด็กวัยรุ่นในกรุงเทพมหานคร (วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต). กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยศรีนครินทร์วิโรฒ.

สรัลชนนท์ อุตรักษ์. (2555). ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจเดินทางเข้ามาท่องเที่ยวในประเทศไทยของนักท่องเที่ยวชาวจีน (วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต). กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์.

สัญญา เหลืองทองคำ. (2541). การศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารริมน้ำทวีที่ของประชาชนในเขตชั้นบูรี กรุงเทพมหานคร (วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต). นครปฐม : มหาวิทยาลัยมหิดล.

ศิริรัตน์ นาคแป้น. (2555). พฤติกรรมและแรงจูงใจของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในการมาท่องเที่ยวเกาะพระจันทร์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี (วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต). กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์.

สุนันธนา ศรีปราษฎ์. (2536). สภาพทางสุขภาพอาหารของอาหารแพลงโคลอยจำหน่ายอาหาร สำนักพะเพะ (วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต). นครปฐม : มหาวิทยาลัยมหิดล.

สุนันธนา แสนประเสริฐ และคณะ. (2540). วิถีชีวิตของผู้ประกอบการค้าแพลงโคลอยจำหน่ายอาหาร ในเขตเทศบาล เมืองลำพูน กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. กรุงเทพฯ : สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์.

สุภาวดี รอดศรี. (2538). ความคิดเห็นในการบริโภคอาหารริมน้ำทวีที่ของชาววิชาการครู สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ในเขตกรุงเทพมหานคร (วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต). กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สารสนเทศจากสื่ออิเล็กทรอนิกส์

ประวัติกรุงเทพมหานคร. (2556). ความเป็นมากรุงเทพมหานคร. สืบค้นเมื่อ 18 มกราคม 2556, จาก <http://www.wikipedia.org>.

อาหารริมน้ำทวี. (2551). โครงการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารริมน้ำทวี. สืบค้นเมื่อ 29 มีนาคม 2556, จาก <http://www.foodsafety.bangkok.go.th>

ปรีชา สุสันทัด (2554). “กินอาหารริมน้ำทวีอย่างไรให้ปลอดภัย” (สมาคมพิทักษ์ประโยชน์ผู้บริโภค), สืบค้นเมื่อ 18 มกราคม 2556, จาก www.consumerprotection.or.th

ภาษาต่างประเทศ

BOOKS

Stevens, Laurence. (1990). *Guide to Starting and Operating A Successful Travel Agency.* (3rd ed.) New York.

WTO (World Tourism Organization). (1981). *International Tourism in Figures.* Madrid.



Questionnaire

Opinions of Foreign Tourists towards Street Foods Consumption: A case study of Pranakorn District, Bangkok

Explanation Please check ✓ on the answers that suit you the most or put word in the blank

Part 1 Personal Information

1. Gender

1. Male

2. Female

2. Age

1. Below or equal 25 years

2. 26-35 years

3. 36-50 years

4. More than 50 years

3. Marital Status

1. Single

2. Married

3. Divorce / widowed

4. Occupation

1. Student

2. Government Officer

3. State Enterprise Employee

4. Vendor

5. Self Business

6. Private Company

Others (Please specify.....)

5. Your average of monthly income

1. Less or Equal \$2,000

2. \$2,001-4,000

3. \$4,001-6,000

4. More than \$6,000

6. Place of origin

Part 2 Information about the behavior in Street Foods in Consumption of respondents

1. When do you usually buy Street food?

() Morning (9.00 am. -11.00 am.) () Noon (11.00 am - 13.00 pm.)

() Afternoon (13.00 pm. -15.00 pm.) () Evening (16.00 pm. -18.00pm.)

() At night (From19.00 pm. onwards)

2. How much is the average buying Street Food?

() Less than or equal 50 baht () 51 – 100 baht

() 101 – 200 baht () More than 200 baht

3. How often do you buy Street Food (when you stay in Bangkok)?

() 1-2 times () 3-4 times

() 5-6 times () More than 7 times higher

4. What type of Street Food do you usually choose? (You can choose more than one choice)

() Made to order () grilled, fried food

() Fruits, Beverages () Various of Dessert

() Ice cream () Papaya Salad and Isan food

() Rice with curry () Noodle

5. Who suggest you buy Street Foods?

() By your own () By your friends

6. Please rank the order for the reason you buy Street Foods (3=very important)

3 very important reasons

2 moderate important reasons

1 less important reasons

(....) 1. Cleanliness

(....) 2. Price of foods

(....) 3. The taste of the foods

(....) 4. Quality of foods

(....) 5. Appearance of the foods

(....) 6. Friendly of vendor

Part 3 Level Satisfaction of Foreign Tourists towards Street Foods Consumption.

Explanation please checks ✓ on the answers that suit you the most.

Satisfaction issues	Level Satisfaction				
	The most 5	More 4	Moderate 3	Less 2	Least 1
Foods / Beverages					
1.Cleanliness					
2. The taste of foods					
3. Nutritional value					
4. Varieties of foods					
5. Quality of foods					
6. Appearance of foods					

Satisfaction issues	Level Satisfaction				
	The most 5	More 4	Moderate 3	Less 2	Least 1
Condition of the cart / stall / hawker					
1. Convenience for buying					
2. Price tag					
3. Food packaging					
4. Friendly of vendor					
Overall, how much are you satisfied with the Street foods?					

**** THANK YOU VERY MUCH FOR YOUR KINDNESS****

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ – นามสกุล
ประวัติการศึกษา
นางสาวทิพารัตน์ สัญพงศ์
พ.ศ. 2552 จบการศึกษาระดับปริญญาตรี
สาขาวิชาอังกฤษเพื่อการสื่อสารธุรกิจ คณะมนุษย์ศาสตร์
มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย

