

ST-016

การพัฒนาแอปพลิเคชัน นำเสนอวัฒนธรรมทางด้านอาหารของประเทศไทย

กรณีศึกษา 14 จังหวัดในภาคใต้

Developing an Application to Showcase the Culinary Culture of Thailand:

A Case Study of 14 Provinces in Southern Thailand

สัทยา สารสิทธิ์^{1,*}, ขวัญดาว สีนสง² และอุไรรัตน์ มากจันทร์³

Sappaya Sarasit^{1,*}, Khwandao Sinsong² and Urairat Makchan³

^{1,2,3} สาขาเทคโนโลยีดิจิทัล คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

^{1,2,3} Department of Digital Technology, Faculty of Science and Technology, Phuket Rajabhat University

*Corresponding author's e-mail: s6411423203@pkru.ac.th

บทคัดย่อ

อาหารท้องถิ่นภาคใต้ของประเทศไทยถือเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สะท้อนวิถีชีวิต ภูมิปัญญา และเอกลักษณ์ของชุมชนได้เป็นอย่างดี อย่างไรก็ตาม อาหารท้องถิ่นบางชนิดกำลังจะเลือนหายไปจากความทรงจำและวิถีการบริโภค เนื่องจากปัจจัยหลายประการ อาทิ การเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตและพฤติกรรมของคนรุ่นใหม่ การขาดการถ่ายทอดองค์ความรู้ระหว่างรุ่น การลดลงของความหลากหลายทางชีวภาพ และแรงกดดันจากโลกาภิวัตน์ ส่งผลให้คนรุ่นใหม่ขาดความตระหนักรู้ในการอนุรักษ์วัฒนธรรมด้านอาหาร การพัฒนาแอปพลิเคชันจึงเป็นเครื่องมือสำคัญในการเผยแพร่และอนุรักษ์องค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นอย่างสะดวกและทันสมัย โดยคาดว่าจะช่วยอนุรักษ์และเผยแพร่ข้อมูลอาหารท้องถิ่นที่ขึ้นชื่อและกำลังสูญหาย ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม และเป็นแหล่งข้อมูลสำหรับผู้สนใจวัฒนธรรมอาหารไทย

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อพัฒนาแอปพลิเคชันนำเสนอวัฒนธรรมทางด้านอาหารของประเทศไทย กรณีศึกษา 14 จังหวัดภาคใต้ และ 2) เพื่อประเมินความพึงพอใจในการใช้แอปพลิเคชันนำเสนอวัฒนธรรมทางด้านอาหารของประเทศไทย กรณีศึกษา 14 จังหวัดภาคใต้ โดยข้อมูลที่นำเสนอประกอบด้วย ชื่ออาหาร ชื่อภาษาถิ่น ภาพประกอบ ร้านแนะนำ พิกัดร้าน สรรพคุณ ความเป็นมา และแหล่งที่มาของข้อมูล เครื่องมือที่ใช้ในการพัฒนาแอปพลิเคชัน ได้แก่ โปรแกรม Python สำหรับดึงข้อมูลด้วยวิธีการ Web Scraping โปรแกรม Google Sheets สำหรับจัดเก็บข้อมูล และโปรแกรม AppSheet สำหรับพัฒนาแอปพลิเคชัน หลังจากพัฒนาแล้วจึงทำการประเมินความพึงพอใจจากกลุ่มตัวอย่างผู้สนใจข้อมูลด้านอาหาร จำนวน 30 คน โดยใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญ (Accidental Sampling) วิเคราะห์ข้อมูลด้วยสถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ ค่าเฉลี่ยและค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ผลการวิจัยพบว่า แอปพลิเคชันนำเสนอวัฒนธรรมทางด้านอาหารของประเทศไทย
กรณีศึกษา 14 จังหวัดภาคใต้ ได้รับความพึงพอใจในระดับมากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ย $\bar{X}$ เท่ากับ 4.58 และ
ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) เท่ากับ 0.55

คำสำคัญ: แอปพลิเคชัน, วัฒนธรรมด้านอาหารภาคใต้, ประเทศไทย

ABSTRACT

Southern Thailand's local cuisine is considered a cultural heritage that reflects the way of life, wisdom, and identity of local communities. However, some traditional dishes are gradually disappearing from memory and everyday consumption due to various factors, such as changes in lifestyle and behavior among the younger generation, a lack of intergenerational knowledge transfer, declining biodiversity, and the pressures of globalization. These influences have resulted in a decreased awareness among younger people regarding the importance of preserving culinary culture. The development of a mobile application therefore serves as a crucial tool for conveniently and modernly disseminating and preserving knowledge about local food. It is expected that such an application will help conserve and promote well-known and endangered local dishes, enhance cultural tourism, and serve as an accessible source of information for those interested in Thai culinary heritage.

The objectives of this research were 1) develop a mobile application that presents the culinary culture of Thailand, using the 14 southern provinces as a case study, 2) Tevaluate user satisfaction with the application that presents the culinary culture of Thailand, using the 14 southern provinces as a case study. The content presented in the application includes: dish names, local names, images, recommended restaurants, restaurant locations, health benefits, historical background, and sources of information. The tools used in developing the application were: Python, for collecting data through web scraping, Google Sheets, for data storage, AppSheet, for mobile application development

After the development phase, user satisfaction was assessed using a sample of 30 individuals interested in food-related information, selected through accidental sampling. The data were analyzed using descriptive statistics, including mean and standard deviation.

Keywords: Application, Southern Thai Food Culture, Thailand

บทนำ

ประเทศไทยมีความโดดเด่นในด้านวัฒนธรรมทางด้านอาหารที่หลากหลายและเป็นเอกลักษณ์ ซึ่งสะท้อนถึงประวัติศาสตร์ ภูมิศาสตร์ และอิทธิพลจากภายนอกที่หล่อหลอมมาอย่างยาวนาน โดยเฉพาะอย่างยิ่งภาคใต้ของประเทศไทยเป็นภูมิภาคที่มีความมั่งคั่งทางวัฒนธรรมอาหารอันเป็นเอกลักษณ์ ด้วยวัตถุดิบสดใหม่จากทะเลและผืนดินเขตร้อน เครื่องเทศที่มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว และกรรมวิธีการปรุงอาหารที่สืบทอดกันมาหลายชั่วอายุคน อาหารได้มีรสชาติจัดจ้านเป็นที่น่าจดจำ เป็นที่นิยมทั้งในและต่างประเทศ อย่างไรก็ตาม ภูมิทัศน์ทางอาหารของประเทศไทยกำลังเผชิญกับการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว อาหารบางชนิดได้รับการยกย่องและเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย แต่อาหารบางอย่างกำลังค่อยๆ เลือนหายไปจากความทรงจำและการบริโภค ด้วยปัจจัยต่างๆ เช่น การสูญเสียความหลากหลายทางชีวภาพและพันธุ์พืชพื้นบ้าน ที่มีการใช้สารเคมีทางการเกษตรและการปลูกพืชเชิงเดี่ยวทำให้พันธุ์พืชพื้นบ้านและพืชอาหารท้องถิ่นลดลงหรือสูญหายไปจากระบบนิเวศ การขาดการถ่ายทอดองค์ความรู้ระหว่างรุ่นสู่รุ่น (องค์ความรู้เพื่อการพัฒนาพื้นที่สูงอย่างยั่งยืน, 2565) การเปลี่ยนแปลงทางสังคมและเศรษฐกิจ รูปแบบการบริโภคที่เปลี่ยนไป และการขาดการสืบทอดความรู้ในการปรุงอาหาร การขาดแหล่งข้อมูลที่ครอบคลุมและเข้าถึงได้ยากเกี่ยวกับอาหารที่ขึ้นชื่อและอาหารที่กำลังสูญหาย ทำให้การอนุรักษ์และส่งเสริมมรดกทางอาหารอันล้ำค่าเป็นไปอย่างท้าทาย โดยเฉพาะอย่างยิ่งสำหรับคนรุ่นใหม่ นักท่องเที่ยว และผู้ที่สนใจวัฒนธรรมอาหาร จากงานวิจัยเรื่องอาหารท้องถิ่นภาคใต้ (อำไพ โสรังจะพันธุ์, 2536) ได้ทำการเก็บรวบรวมรายการอาหารท้องถิ่นภาคใต้จำนวน 423 ชนิด จำแนกตามความนิยม พบว่าอาหารที่ยังรับประทานมีเพียงร้อยละ 47.04 อาหารที่กำลังสูญหายมีร้อยละ 47.51 และอาหารที่สูญหายไปแล้วร้อยละ 5.4

กระทรวงวัฒนธรรมโดยกรมส่งเสริมวัฒนธรรม ได้มีการสนับสนุนและขับเคลื่อนโครงการส่งเสริมและพัฒนาระดับอาหารถิ่นสู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย ซึ่งเป็นโครงการที่สืบสาน พัฒนา สร้างสรรค์ ยกระดับอาหารประจำถิ่น รณรงค์ให้เกิดความตระหนัก ความภาคภูมิใจอาหารไทยพื้นถิ่น ปลูกฝัง ค่านิยมการรับประทานอาหารที่เป็นภูมิปัญญาพื้นบ้านแก่เยาวชนรุ่นใหม่ เพิ่มคุณค่าและมูลค่าของอาหารไทย ส่งเสริมการท่องเที่ยวและยกระดับเศรษฐกิจของชุมชนอย่างยั่งยืน (กระทรวงวัฒนธรรม, 2568)

นอกจากนั้นจากการศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องได้มีผู้วิจัยหลายท่านได้ทำการวิจัยในการพัฒนาแอปพลิเคชันเกี่ยวกับทางด้านอาหาร อาทิเช่น 1) แอปพลิเคชันแนะนำร้านอาหารเจในกรุงเทพมหานครบนระบบปฏิบัติการแอนดรอยด์ (ยศวรรณ์ ชาวसान, 2562) เป็นการวิจัยที่แนะนำร้านอาหารเจ ค้นหาเส้นทางร้านอาหาร แสดงตำแหน่งสถานที่ และมีรายละเอียดอาหารเจ 2) การพัฒนาแอปพลิเคชันแนะนำรายการอาหารท้องถิ่นภาคใต้ จังหวัดพัทลุง (โอปอ กลัสมกุลและคณะ, 2564) เป็นการแนะนำรายการอาหารท้องถิ่นได้ จังหวัดพัทลุง โดยมีระบบย่อย คือ ระบบจัดการข้อมูลผู้ใช้งาน ระบบจัดการข้อมูลรายการอาหารท้องถิ่น ระบบแสดงความคิดเห็น 3) การพัฒนาแอปพลิเคชันอาหารเพื่อสุขภาพในแคลอรีที่เหมาะสม

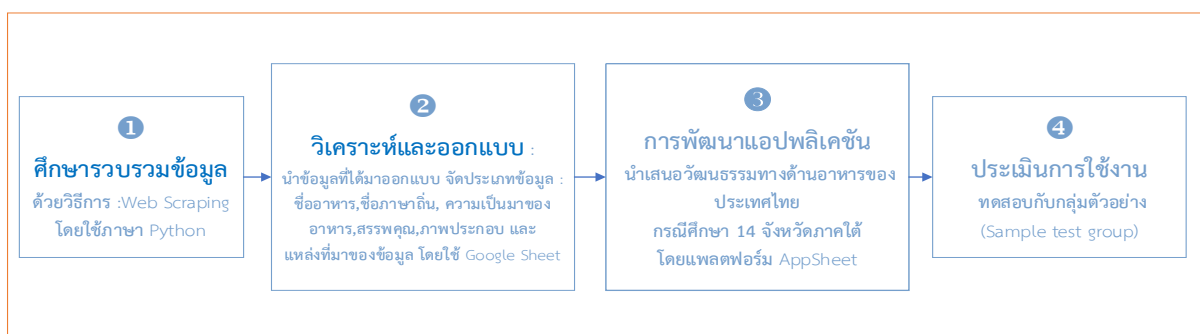
(ชลิตา จันทจิรโกวิทและคณะ, 2566) เป็นแอปพลิเคชันที่สามารถคำนวณค่า BMI BMR สารอาหาร (คาร์โบไฮเดรต โปรตีน และไขมัน) และคำนวณค่าแคลอรีที่ต้องการลดและเพิ่มน้ำหนักได้ แม้จะมีงานวิจัยหลายเรื่องทั้งที่เป็นแอปพลิเคชันทางด้านอาหารหรือการวิจัยอาหารท้องถิ่นได้ แต่ยังไม่มียานวิจัยที่มุ่งเน้นการอนุรักษ์ที่กำลังสูญหายในภาคใต้ของประเทศไทย

ผู้วิจัยจึงสนใจในการพัฒนาแอปพลิเคชัน นำเสนอวัฒนธรรมทางด้านอาหารของประเทศไทย ภูมิภาคศึกษา 14 จังหวัดในภาคใต้ เป็นการรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นที่ขึ้นชื่อและอาหารที่กำลังจะสูญหายในแต่ละจังหวัดของภาคใต้ของประเทศไทย เพื่อส่งเสริมวัฒนธรรมอาหารของประเทศไทย สนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงอาหาร และตระหนักถึงความสำคัญของการอนุรักษ์มรดกทางอาหารของประเทศไทย

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อพัฒนาแอปพลิเคชัน นำเสนอวัฒนธรรมทางด้านอาหารของประเทศไทย ภูมิภาคศึกษา 14 จังหวัดในภาคใต้
2. เพื่อประเมินความพึงพอใจการใช้แอปพลิเคชัน นำเสนอวัฒนธรรมทางด้านอาหารของประเทศไทย ภูมิภาคศึกษา 14 จังหวัดในภาคใต้

กรอบแนวคิดการวิจัย



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

กรอบแนวคิดการวิจัยในครั้งนี้แบ่งออกเป็น 4 ขั้นตอนหลัก ดังนี้

1. ศึกษารวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยทำการเก็บรวบรวมข้อมูลที่มีการเผยแพร่บนเว็บไซต์ โดยเริ่มต้นการเก็บข้อมูลจากเว็บไซต์กรมส่งเสริมวัฒนธรรม ผ่านเทคนิค Web Scraping โดยใช้ภาษา Python เพื่อดึงข้อมูลจากเว็บไซต์ออกมาในรูปแบบ excel และนำไปพัฒนาแอปพลิเคชัน

2. วิเคราะห์และออกแบบ นำข้อมูลที่ได้มาทำการวิเคราะห์และจัดกลุ่มข้อมูล โดยกำหนดหัวข้อดังนี้
ชื่ออาหาร ชื่ออาหารภาษาถิ่น ภาพประกอบ ร้านแนะนำ พิกัดร้านแนะนำ สรรพคุณของอาหาร ความเป็นมา
ของอาหาร และแหล่งที่มาของข้อมูล โดยจัดเก็บและวิเคราะห์ข้อมูลโดย Google Sheet
3. การพัฒนาแอปพลิเคชัน ออกแบบและพัฒนาแอปพลิเคชันเพื่อนำเสนอวัฒนธรรมทางด้านอาหาร
ของประเทศไทย กรณีศึกษาจาก 14 จังหวัดในภาคใต้ โดยพัฒนาด้วยโปรแกรม AppSheet
4. ประเมินการใช้งาน ทำการทดสอบแอปพลิเคชันกับกลุ่มตัวอย่าง (Sample test group) เพื่อนำผล
การใช้งานไปประเมินและปรับปรุงแอปพลิเคชันให้เหมาะสมต่อการใช้งาน

วิธีดำเนินการวิจัย

การพัฒนาแอปพลิเคชัน นำเสนอวัฒนธรรมทางด้านอาหารของประเทศไทย กรณีศึกษา 14 จังหวัดใน
ภาคใต้ มีวิธีดำเนินการวิจัยโดยมีรายละเอียดดังนี้

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากร ได้แก่ ผู้สนใจวัฒนธรรมทางด้านอาหารที่อาศัยอยู่ในจังหวัดภูเก็ต กลุ่มตัวอย่างคือ จำนวน
ผู้ที่สนใจวัฒนธรรมทางด้านอาหาร จำนวน 30 คน โดยใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบไม่มีความน่าจะเป็น
(Non-Probability Sampling) เลือกลุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญ (Accidental Sampling)

เครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูล

การศึกษางานวิจัยในครั้งนี้ ใช้เครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล โดยใช้แบบสอบถามประเมินความ
พึงพอใจการใช้งานแอปพลิเคชัน นำเสนอวัฒนธรรมทางด้านอาหารของประเทศไทย กรณีศึกษา 14 จังหวัดใน
ภาคใต้ โดยใช้แบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) 5 ระดับของเคิร์ท (Likert Scake)
(บุญชม ศรีสะอาด, 2560) มาวิเคราะห์ ข้อมูลหาค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานโดยกำหนดระดับ
ความพึงพอใจดังนี้

5 หมายถึง มีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับ	มากที่สุด
4 หมายถึง มีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับ	มาก
3 หมายถึง มีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับ	ปานกลาง
2 หมายถึง มีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับ	น้อย
1 หมายถึง มีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับ	น้อยที่สุด

และเกณฑ์การแปลความหมายแบบอิงค่าเกณฑ์ 5 ระดับดังนี้

4.51 - 5.00 หมายถึงมีความพึงพอใจ	มากที่สุด
3.51 - 4.50 หมายถึงมีความพึงพอใจ	มาก

2.51 - 3.50 หมายถึงมีความพึงพอใจ	ปานกลาง
1.51 - 2.50 หมายถึงมีความพึงพอใจ	น้อย
0.01 - 1.50 หมายถึงมีความพึงพอใจ	น้อยที่สุด

วิธีการรวบรวมข้อมูล

คณะผู้วิจัยได้ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับอาหารโดยการค้นหาเมนูอาหารจากเว็บไซต์ต่าง ๆ ซึ่งในแต่ละเว็บไซต์จะมีรูปแบบในการเก็บข้อมูลที่แตกต่างกัน เช่น เป็นไฟล์ html, pdf ดังนั้นผู้วิจัยได้นำวิธีการ Web Scraping โดยใช้ภาษา Python ดึงข้อมูลที่ต้องการ และนำมาใส่เป็นคอลัมน์รูปแบบของ Database ในโปรแกรม Google Sheets เพื่อนำไปพัฒนาแอปพลิเคชันในการนำเสนอข้อมูล สำหรับการเก็บรวบรวมข้อมูลประเมินความพึงพอใจต่อแอปพลิเคชัน นำเสนอวัฒนธรรมทางด้านอาหารของประเทศไทย กรณีศึกษา 14 จังหวัดในภาคใต้ โดยใช้แบบสอบถามผ่าน Google Form ในการรวบรวมข้อมูล

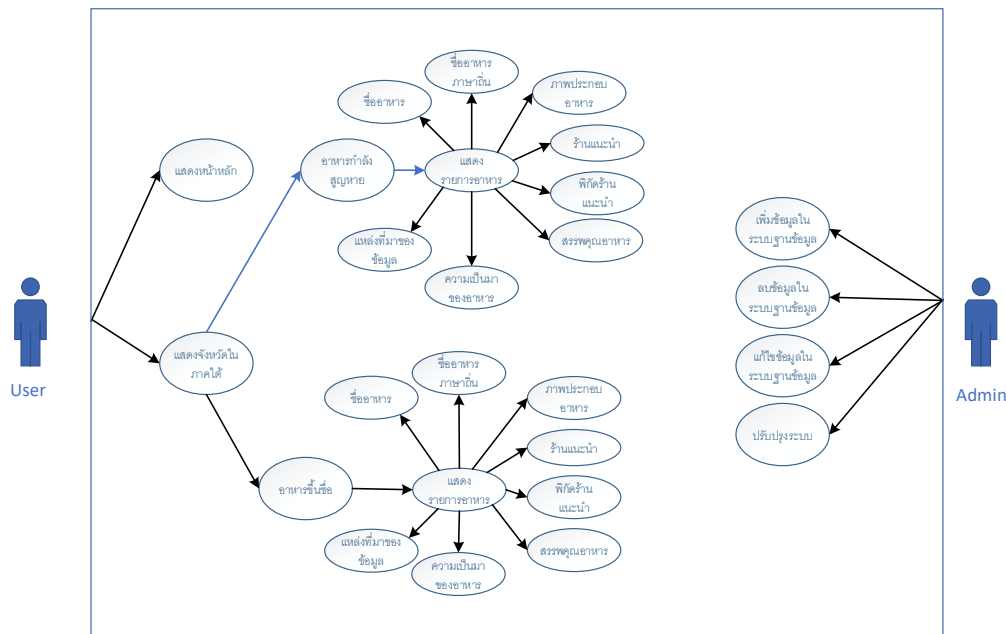
สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

โดยข้อมูลที่ได้จากการแบบประเมินความพึงพอใจจะทำการวิเคราะห์โดยใช้สถิติค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$) และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D)

ขั้นตอนในการวิจัยดำเนินการวิจัย

สำหรับการพัฒนาแอปพลิเคชัน นำเสนอวัฒนธรรมทางด้านอาหารของประเทศไทย กรณีศึกษา 14 จังหวัดในภาคใต้

1. ศึกษาทฤษฎี งานวิจัยที่เกี่ยวข้องข้อมูลและเครื่องมือที่ใช้สำหรับพัฒนาแอปพลิเคชัน
2. ค้นหาข้อมูล เพื่อนำมาวิเคราะห์และออกแบบระบบงานที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาแอปพลิเคชัน ผ่านทางระบบออนไลน์ และนำวิธีการแบบ Web Scraping โดยใช้ภาษา Python ในการดึงข้อมูลที่ต้องการ มาทำการเก็บรวบรวมไว้ในโปรแกรม Microsoft Excel
3. ออกแบบแผนภาพแสดงความสัมพันธ์ของผู้ใช้งานระบบ (Use Case Diagram) เพื่อแสดงการทำงานของผู้ใช้งานภาพที่ 2



ภาพที่ 2 แสดง Use Case Diagram แอปพลิเคชันนำเสนอวัฒนธรรมทางด้านอาหารของประเทศไทย
กรณีศึกษา 14 จังหวัดในภาคใต้

4. พัฒนาแอปพลิเคชัน นำเสนอวัฒนธรรมทางด้านอาหารของประเทศไทย กรณีศึกษา 14 จังหวัดในภาคใต้ โดยนำข้อมูลที่จัดเก็บไว้ในฐานข้อมูลมาแสดงผลบนแอปพลิเคชันผ่านอุปกรณ์มือถือในระบบปฏิบัติการ iOS และ Android โดยใช้โปรแกรม App Sheet ที่ประกอบไปด้วยข้อมูล ชื่ออาหาร ชื่ออาหารภาษาถิ่น ภาพประกอบ ร้านแนะนำ พิกัดร้านแนะนำ สรรพคุณของอาหาร ความเป็นมาของอาหาร และแหล่งที่มาของข้อมูล ซึ่งผู้สนใจสามารถเข้าดูรายละเอียดของอาหารขึ้นชื่อ และอาหารที่กำลังจะสูญหายของแต่ละจังหวัดในภาคใต้ได้

5. นำแอปพลิเคชันนำเสนอวัฒนธรรมทางด้านอาหารของประเทศไทย กรณีศึกษา 14 จังหวัดในภาคใต้ ไปให้กลุ่มตัวอย่างทดลองใช้เพื่อประเมินความพึงพอใจจำนวน 30 คน

สรุปผลการวิจัย

1. ผลการพัฒนาแอปพลิเคชันนำเสนอวัฒนธรรมทางด้านอาหารของประเทศไทย
กรณีศึกษา 14 จังหวัดในภาคใต้ ซึ่งสามารถทำงานผ่านอุปกรณ์มือถือที่เป็นระบบปฏิบัติการ iOS และ
Android ซึ่งจะมีข้อมูลตามตัวอย่างดังภาพที่ 3-10



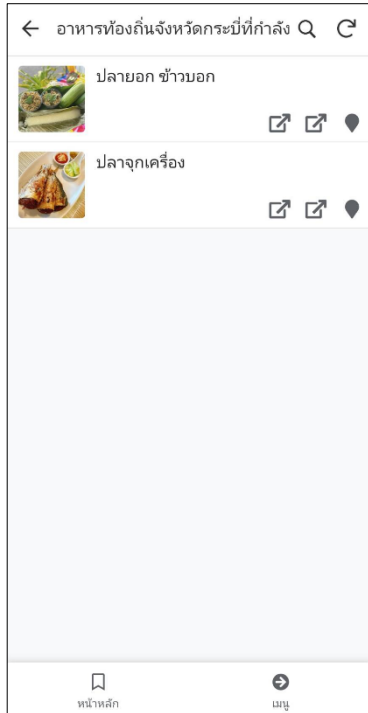
ภาพที่ 3 แสดงหน้าแรก



ภาพที่ 4 หน้าเมนูแสดงชื่อจังหวัด



ภาพที่ 5 ตัวอย่างเมนูจังหวัดกระบี่



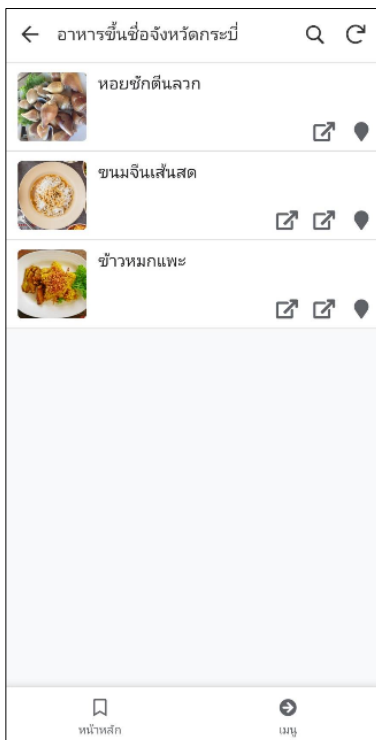
ภาพที่ 6 แสดงเมนูอาหารท้องถิ่นจังหวัด
กระบี่ที่กำลังจะสูญหาย



ภาพที่ 7 รายการอาหาร
ปลายอกข้าวบอก



ภาพที่ 8 รายการอาหาร
ปลาจุกเครื่อง



ภาพที่ 8 แสดงเมนูอาหาร
ขึ้นชื่อจังหวัดกระบี่



ภาพที่ 9 รายการอาหาร
หอยชักตีนหลวง



ภาพที่ 10 รายการอาหาร
ข้าวหมกแพะ

2. ผลการศึกษาความพึงพอใจ การใช้งานแอปพลิเคชันนำเสนอวัฒนธรรมทางด้านอาหารของประเทศไทย กรณีศึกษา 14 จังหวัดในภาคใต้

ตารางที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้งานแอปพลิเคชันนำเสนอวัฒนธรรมทางด้านอาหารของประเทศไทย กรณีศึกษา 14 จังหวัดในภาคใต้

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
1.เพศ		
ชาย	6	20.00
หญิง	24	80.00
2.อายุ		
ต่ำกว่า 20 ปี	4	13.33
21-40 ปี	26	86.67
3.อาชีพ		
นักเรียน/นักศึกษา	16	53.33
พนักงานบริษัทเอกชน	8	26.67
ข้าราชการ	2	6.67
อื่น ๆ	4	13.33

จากตารางที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้งานแอปพลิเคชันนำเสนอวัฒนธรรมทางด้านอาหารของประเทศไทย กรณีศึกษา 14 จังหวัดในภาคใต้จำนวน 30 คน พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีจำนวน 24 คนคิดเป็นร้อยละ 80.00 รองลงมาเป็นเพศชายมีจำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00 มีอายุส่วนใหญ่อยู่ระหว่าง 21-40 ปี จำนวน 26 คนคิดเป็นร้อยละ 86.67 รองลงมาคืออายุต่ำกว่า 20 ปี มีจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 13.33 และอาชีพของผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ เป็นนักเรียน/นักศึกษา มีจำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 53.33 รองลงมาเป็นพนักงานบริษัทเอกชนมีจำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 26.67 รองลงมาเป็นอาชีพอื่น ๆ จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 13.33 และเป็นข้าราชการจำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 6.67 ตามลำดับ

ตารางที่ 2 ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้งานแอปพลิเคชันนำเสนอวัฒนธรรมทางด้านอาหารของ
ประเทศไทย กรณีศึกษา 14 จังหวัดในภาคใต้

รายการประเมิน	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ค่าเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D)	แปลผล
1. ด้านการออกแบบ			
1.1 องค์ประกอบของแอปพลิเคชันเข้าใจได้ง่าย	4.53	0.63	มากที่สุด
1.2 เมนูข้อมูลมีความเหมาะสมกับการใช้งาน	4.60	0.50	มากที่สุด
1.3 ขนาดของตัวอักษรมีความเหมาะสม	4.53	0.57	มากที่สุด
1.4 การนำเสนอภาพมีความเหมาะสม	4.70	0.53	มากที่สุด
1.5 การใช้สีสันทันมีความเหมาะสมและสวยงาม	4.67	0.48	มากที่สุด
สรุปผลในภาพรวมด้านการออกแบบ	4.61	0.54	มากที่สุด
2. ด้านประสิทธิภาพในการใช้งาน			
2.1 ใช้งานเมนูของแอปพลิเคชันได้ง่ายและสะดวก	4.47	0.57	มาก
2.2 เข้าถึงข้อมูลได้อย่างครบถ้วน	4.53	0.63	มากที่สุด
2.3 เนื้อหาสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ ให้รายละเอียด ชัดเจน	4.53	0.57	มากที่สุด
2.4 ประสิทธิภาพการใช้งานของแอปพลิเคชันโดยรวมมี ความเหมาะสม	4.67	0.48	มากที่สุด
สรุปผลในภาพรวมด้านประสิทธิภาพในการใช้งาน	4.55	0.56	มากที่สุด
สรุปผลโดยรวม	4.58	0.55	มากที่สุด

จากตารางที่ 2 ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้งานแอปพลิเคชันนำเสนอวัฒนธรรมทางด้านอาหารของประเทศไทย กรณีศึกษา 14 จังหวัดในภาคใต้ สรุปผลความพึงพอใจโดยภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.58 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.55 โดยแยกสรุปในแต่ละประเด็นดังนี้ ประเด็นด้านการออกแบบอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.61 มีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.54 และประเด็นประสิทธิภาพในการใช้งานอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.55 มีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.56 ตามลำดับ และเมื่อสรุปผลโดยภาพรวมพบว่ามีความพึงพอใจมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.58 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.55

อภิปรายผลการวิจัย

งานวิจัยในครั้งนี้ เป็นการพัฒนาแอปพลิเคชันนำเสนอวัฒนธรรมทางด้านอาหารของประเทศไทย กรณีศึกษา 14 จังหวัดในภาคใต้ มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อพัฒนาแอปพลิเคชันนำเสนอวัฒนธรรมทางด้านอาหารของประเทศไทย กรณีศึกษา 14 จังหวัดในภาคใต้ 2) เพื่อประเมินความพึงพอใจการใช้แอปพลิเคชัน นำเสนอวัฒนธรรมทางด้านอาหารของประเทศไทย กรณีศึกษา 14 จังหวัดในภาคใต้ ด้วยประเทศไทยเป็นประเทศที่วัฒนธรรมด้านอาหารที่หลากหลาย ตามแต่ละภูมิภาค ที่สะท้อนให้เห็นถึงการดำเนินชีวิต ความเป็นอยู่ของประชาชนของประเทศ ปัจจุบันมีความเปลี่ยนแปลงของสังคม ทางค่านิยมและมีการรับวัฒนธรรมการกินทางด้านตะวันตกของคนรุ่นใหม่เพิ่มขึ้น อาหารบางชนิดยังได้รับความนิยมในการรับประทาน แต่ก็มีอาหารบางชนิดที่กำลังจะสูญหายไปตามยุคตามสมัย ทางด้านกระทรวงวัฒนธรรมโดยกรมส่งเสริมวัฒนธรรม เล็งเห็นความสำคัญที่ควรมีการอนุรักษ์และเผยแพร่ให้กับคนรุ่นใหม่ และนักท่องเที่ยวได้รู้จัก ได้สัมผัสรสชาติอาหาร จึงได้ให้แต่ละจังหวัดจัดทำรายงานอาหารของแต่ละจังหวัดไว้ในรูปแบบเอกสารที่มีการเผยแพร่ในเว็บไซต์ทางผู้วิจัยจึงสนใจในการพัฒนาแอปพลิเคชัน นำเสนอวัฒนธรรมทางด้านอาหารของประเทศไทย กรณีศึกษา 14 จังหวัดในภาคใต้ ซึ่งเป็นช่องทางที่ทำให้ผู้สนใจเข้าถึงแหล่งข้อมูลที่สะดวกและง่ายต่อการใช้ได้มากขึ้น จากผลการประเมินความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด มีคะแนนเฉลี่ย 4.58 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.55 มีความสอดคล้องกับงานวิจัยของโอปอ กลีบสกุล และคณะ (2021) ที่ได้ทำการศึกษาวิจัยเรื่องการพัฒนาแอปพลิเคชันแนะนำรายการอาหารท้องถิ่นภาคใต้ จังหวัดพัทลุง โดยวัดความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด มีคะแนนเฉลี่ย 4.56 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.59 และความพึงพอใจด้านการออกแบบโดยมีคะแนนเฉลี่ยในภาพรวมที่ 4.61 ได้คะแนนสูงกว่าด้านประสิทธิภาพการใช้งานโดยมีคะแนนเฉลี่ยในภาพรวม 4.55

ข้อเสนอแนะ

สำหรับการนำผลวิจัยไปใช้ เพื่อให้ผลการวิจัยเกิดประโยชน์สูงสุดในเชิงปฏิบัติ ควรมีการนำแอปพลิเคชันที่พัฒนาขึ้นไปต่อยอดและเผยแพร่สู่กลุ่มเป้าหมายในวงกว้าง โดยเฉพาะในภาคส่วนที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมวัฒนธรรมและการท่องเที่ยว เช่น

หน่วยงานด้านการท่องเที่ยวและวัฒนธรรม สามารถนำแอปพลิเคชันนี้ไปใช้เป็นเครื่องมือในการประชาสัมพันธ์แหล่งอาหารพื้นถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารและการอนุรักษ์อาหารท้องถิ่น ซึ่งจะช่วยเพิ่มมูลค่าการท่องเที่ยวให้กับชุมชนท้องถิ่น

สถานศึกษาและสถาบันการเรียนรู้ แอปพลิเคชันสามารถนำไปใช้เป็นสื่อประกอบการเรียนรู้ด้านวัฒนธรรมอาหาร หรือการท่องเที่ยว สำหรับนักเรียน นักศึกษา และผู้สนใจทั่วไป เพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจ และสืบทอดมรดกทางอาหารไทยให้แก่เยาวชนรุ่นใหม่อย่างยั่งยืน

นอกจากนี้ ควรพัฒนาช่องทางการเผยแพร่ที่สอดคล้องกับยุคสมัยและพฤติกรรมของผู้ใช้ในปัจจุบัน เช่น การออกแบบสื่อดิจิทัลที่มีความน่าสนใจ เข้าถึงง่าย รวมถึงการรองรับระบบหลายภาษา (Multilingual Support) มากกว่าสองภาษา เพื่อเปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติสามารถเข้าถึงและเข้าใจวัฒนธรรมอาหารไทยได้อย่างมีประสิทธิภาพ และควรเพิ่มฟีเจอร์การแบ่งปันข้อมูลผ่านโซเชียลมีเดีย เพื่อให้ผู้ใช้สามารถเผยแพร่ข้อมูลอาหารที่สนใจได้

เอกสารอ้างอิง

- กรมส่งเสริมวัฒนธรรม. (2567, 19 สิงหาคม). อาหารถิ่น Thailand Best Local Food “รสชาติ..ที่หายไป The Lost Taste”. https://www.culture.go.th/culture_th/ewt_news.php?nid=7843.
- กระทรวงวัฒนธรรม. (2568, 26 กุมภาพันธ์). ศูนย์ข่าวกระทรวงวัฒนธรรม. https://www.m-culture.go.th/th/db_115_mculture_th60_11/78210.
- ชลิดา จันทจิราภิวัตน์, จิราวัฒน์ สอนหมอก และศรีนวล ฟองมณี. (2566). การพัฒนาแอปพลิเคชันอาหารเพื่อสุขภาพในแคลอรี่ที่พอเหมาะ. วารสารวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, 15(21), 193-204.
- บุญชม ศรีสะอาด. (2560). การวิจัยเบื้องต้น (พิมพ์ครั้งที่ 10). สุวีริยาสาสน.
- ยศวรรธน์ ขาวล้าน. (2562, 19 มกราคม). แอปพลิเคชันแนะนำร้านอาหารเจในกรุงเทพมหานครบนระบบปฏิบัติการแอนดรอยด์ [เอกสารนำเสนอ]. การประชุมวิชาการนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติของนักศึกษา ด้านมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ครั้งที่ 2 : คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา.
- องค์ความรู้เพื่อการพัฒนาพื้นที่สูงอย่างยั่งยืน. (2565). พันธุ์พืชท้องถิ่นกับความมั่นคงทางด้านอาหารของชุมชนชาติพันธุ์. <https://hkm.hrdi.or.th/Knowledge/detail/707>
- อำไพ ไสรังจะพันธุ์. (2536). อาหารท้องถิ่นได้. มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา. https://arit.skru.ac.th/ebook/pages/title_detail.php?title_code=554
- โอปอ กลีบสกุล, & คณะ. (2564). การพัฒนาแอปพลิเคชันแนะนำรายการอาหารท้องถิ่นภาคใต้ จังหวัดพัทลุง. วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี, 11(3), 82-90.