



# การสำรวจความพึงพอใจต่อการพัฒนา

## ผลิตภัณฑ์ต้นแบบพร้อมดื่มดาหลา



### Survey of Consumer Satisfaction with a Dala Ready-to-Drink Beverage Prototype

พรพยุ่ง คงสุวรรณ<sup>1</sup> พรเทพ เทียรวัฒนพงศ์<sup>1</sup> อรวรรณ แก้วรักษา<sup>1</sup> ปิ่นณัฐชา อินจันทร์ศรี<sup>1</sup> รติ นาคแท้<sup>1</sup> อาชียน ดีอราแม่<sup>1</sup>

Pornpayung Kongsuwon<sup>1</sup> Pornthep Teerawattanapong<sup>1</sup> Orawan Kaewraksa<sup>1</sup> Panthita Injansri<sup>1</sup> Rati Naktae<sup>1</sup> Aseeyan Dearamae<sup>1</sup>

#### บทคัดย่อ

ปัจจุบันดอกดาหลามีการส่งออกในฐานะวัตถุดิบสำหรับอุตสาหกรรมเพิ่มมากขึ้นอย่างต่อเนื่อง จากอดีตที่เป็นเพียงพืชอัตลักษณ์ประจำถิ่นสำหรับใช้เป็นพืชผักสวนครัวและสมุนไพรพื้นบ้านในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้สู่การพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์สินค้าโภคภัณฑ์ระดับสากลที่มีความหลากหลายทางชีวภาพและมูลค่าเพิ่มสูงในหลายอุตสาหกรรม เช่น อุตสาหกรรมอาหาร เวชภัณฑ์สำอางและผลิตภัณฑ์ดูแลผิวด้วยสรรพคุณ และการนำไปใช้ประโยชน์ที่หลากหลายและยั่งยืน การวิจัยครั้งนี้จึงมีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาศึกษาภาพ การแปรรูปดาหลาซึ่งเป็นไม้ดอกไม้ประดับท้องถิ่นในพื้นที่ภาคใต้ โดยการพัฒนาสูตรน้ำดาหลาร่วมดื่ม ตลอดจนศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ และแนวทางการพัฒนาสู่ตลาดเชิงพาณิชย์ เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบสอบถามความพึงพอใจโดยรวมรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างผู้บริโภคจำนวนทั้งสิ้น 112 ราย วิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติด้วยค่าร้อยละ ผลการศึกษาข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่าง พบว่าส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 60.70 นักเรียนและนักศึกษา ร้อยละ 80.90 สำหรับผลการทดสอบความพึงพอใจต่อรสชาติของน้ำดาหลาร่วมดื่ม สูตรเครื่องดื่มน้ำดอกดาหลาร่วมดื่มจำนวน 3 สูตร พบว่า ผู้บริโภคมีความพึงพอใจรสชาติต่อสูตรที่ 1 น้ำดอกดาหลา 500 มิลลิลิตร ผสมขิง 50 กรัม และมะนาว 50 มิลลิลิตร มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 50.90 รองลงมาคือสูตรที่ 2 ร้อยละ 18.70 และสูตรที่ 3 ร้อยละ 17.80 ตามลำดับ ขณะที่ผู้บริโภค ร้อยละ 12.60 พึงพอใจในรสชาติของทั้ง 3 สูตรเท่าๆ กันจน ไม่สามารถตัดสินเลือกสูตรใดสูตรหนึ่งได้ แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ตลาดเชิงพาณิชย์ ผู้บริโภคส่วนใหญ่ มีความเห็นว่าการบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมที่สุด คือ ขวดพลาสติกใส ร้อยละ 61.40 ปริมาณการบรรจุที่เหมาะสมอยู่ในช่วง 100 - 200 มิลลิลิตร (ร้อยละ 70.50) และระดับราคาที่เหมาะสมอยู่ที่ 20 - 25 บาท (ร้อยละ 46.40) นอกจากนี้ ผู้บริโภคระดับร้อยละ 92.80 มีความเห็นสอดคล้องกันว่า ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มน้ำดอกดาหลา ทั้ง 3 สูตร มีศักยภาพในการต่อยอดในเชิงพาณิชย์ได้ คณะผู้วิจัยจึงมีแนวทางในการนำเครื่องดื่มน้ำดอกดาหลาเข้าสู่กระบวนการแปรรูปด้วยความร้อนสูงเชิงการค้าภายใต้ความดัน Retort Sterilization เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ในอุณหภูมิห้อง ซึ่งเป็น การเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันยกระดับพืชอัตลักษณ์ท้องถิ่นและสร้างมูลค่าเพิ่มทางการตลาดในวงกว้างต่อไป

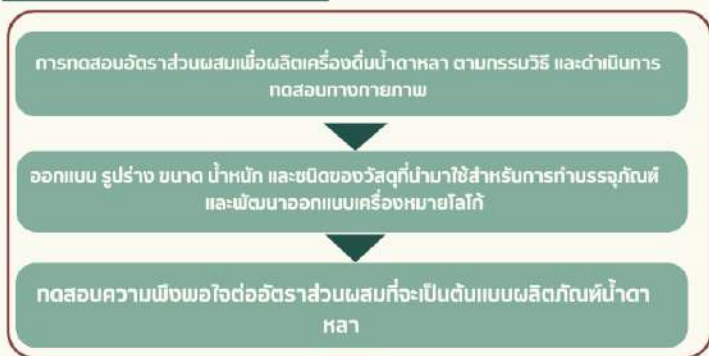
#### หลักการและเหตุผล

ดอกดาหลามีการส่งออกในฐานะวัตถุดิบสำหรับอุตสาหกรรมเพิ่มมากขึ้นอย่างต่อเนื่อง จากอดีตที่เป็นเพียงพืชอัตลักษณ์ประจำถิ่นสำหรับใช้เป็นพืชผักสวนครัวและสมุนไพรพื้นบ้านในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้สู่การพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์สินค้าโภคภัณฑ์ระดับสากลที่มีความหลากหลายทางชีวภาพและมูลค่าเพิ่มสูงในหลายอุตสาหกรรม เช่น อุตสาหกรรมอาหาร เวชภัณฑ์สำอาง และผลิตภัณฑ์ดูแลผิวด้วยสรรพคุณ และการนำไปใช้ประโยชน์ที่หลากหลายและยั่งยืน โดยจากการศึกษา ดอกดาหลามีสารฟีนอลิกในระดับสูงมีคุณสมบัติต้านอนุมูลอิสระและช่วยยับยั้งการก่อมะเร็ง มีคุณสมบัติป้องกันผิวจากรังสี UV ด้วยสรรพคุณและความสามารถในการนำไปใช้ประโยชน์ด้านต่างๆ ที่หลากหลายและยั่งยืน ส่งผลให้เป็นการจุดประกายความคิดสร้างสรรค์ในการพัฒนาและส่งออกผลิตภัณฑ์ใหม่ ส่งผลให้เป็นการจุดประกายความคิดสร้างสรรค์ในการพัฒนาและส่งออกผลิตภัณฑ์ใหม่ ที่สามารถเปิดโอกาสทางการตลาดดาหลาให้ขยายเพิ่มขึ้นด้วยนัยสำคัญ

#### วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาศึกษาภาพการแปรรูปดาหลาซึ่งเป็นไม้ดอกไม้ประดับท้องถิ่นในพื้นที่ภาคใต้
2. เพื่อพัฒนาสูตรน้ำดาหลาร่วมดื่ม
3. เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์และแนวทางการพัฒนาสู่ตลาดเชิงพาณิชย์

#### วิธีดำเนินการวิจัย



ทดสอบการยอมรับผลิตภัณฑ์ โดยประเมินระดับความพึงพอใจของผู้บริโภค และวิเคราะห์ผลทดสอบการยอมรับ และประเมินประสิทธิภาพบรรจุภัณฑ์



ทดสอบส่วนผสมน้ำดาหลา และบรรจุภัณฑ์



ทดสอบความพึงพอใจต่อส่วนผสมน้ำดาหลา และบรรจุภัณฑ์



นำเครื่องดื่มน้ำดอกดาหลาเข้าสู่กระบวนการแปรรูปด้วยความร้อนสูงเชิงการค้าภายใต้ความดัน Retort Sterilization

#### ผลการวิจัย



■ สูตรที่ 1 ■ สูตรที่ 2 ■ สูตรที่ 3 ■ เครื่องดื่มอื่น



■ ขวดพลาสติกใส ■ ขวดพลาสติกทึบ ■ ขวดแก้ว ■ อื่นๆ



■ ปริมาณน้ำ 100-200 ml ■ ปริมาณน้ำ 200-300 ml ■ ปริมาณน้ำ 300-400 ml ■ อื่นๆ



■ ดอกลา ■ ขิง ■ มะนาว

#### สรุปผลการวิจัย

ผู้บริโภคมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มน้ำดาหลาสูตรที่ 1 มากที่สุด ร้อยละ 50.90 และผู้บริโภคมีความพึงพอใจต่อรสชาติเครื่องดื่มน้ำดาหลาทั้ง 3 สูตร ทำให้ไม่สามารถตัดสินเลือกสูตรใดสูตรหนึ่ง ร้อยละ 12.60 บรรลุเกณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับเครื่องดื่มดาหลา ขวดพลาสติกใส ร้อยละ 61.40 ขวดพลาสติกทึบร้อยละ 18.70 ขวดแก้ว ร้อยละ 2.7 ปริมาณการบรรจุเครื่องดื่มดาหลาที่เหมาะสมที่สุดปริมาณ 100 - 200 ml ร้อยละ 70.50 ราคาที่เหมาะสมสำหรับเครื่องดื่มดาหลา ราคา 20-25 บาท ร้อยละ 46.40 และผู้บริโภคให้ข้อคิดเห็นเครื่องดื่มน้ำดาหลา 3 สูตร สามารถนำไปต่อยอดในเชิงพาณิชย์ ได้ ร้อยละ 92.80 เนื่องจากเครื่องดื่มดาหลาทั้ง 3 สูตรมีรสชาติดี กลมกล่อม มีเอกลักษณ์ มีความแปลกใหม่ เป็นเครื่องดื่มสมุนไพรของภาคท้องถิ่นที่จำหน่ายในท้องถิ่นได้ และ สามารถนำไปใช้ประโยชน์พัฒนาผลิตภัณฑ์หลากหลายผลิตภัณฑ์ ร้อยละ 98.3 เช่น แปรรูปเป็นอาหาร เครื่องดื่ม ชา ดาหลาผง ไร่สมุนไพร เป็นต้น คณะผู้วิจัยมีแนวทางในการนำเครื่องดื่มน้ำดอกดาหลาเข้าสู่กระบวนการแปรรูปด้วยความร้อนสูงเชิงการค้าภายใต้ความดัน Retort Sterilization เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ในอุณหภูมิห้อง ดังนั้นจึงมีความจำเป็นที่ต้องทดสอบคุณภาพด้านรสชาติ กลิ่น สี ของเครื่องดื่มน้ำดาหลาทั้ง 3 สูตร หลังผ่านการฆ่าเชื้อแบบสเตอไรไลซ์ (Sterilization) และบรรจุลงบรรจุภัณฑ์ เช่น ขวดแก้ว ขวดพลาสติกทึบ ซึ่งเป็นการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันยกระดับพืชอัตลักษณ์ท้องถิ่นและสร้างมูลค่าเพิ่มทางการตลาดในวงกว้าง และสามารถขยายผลนำไปต่อยอดในเชิงพาณิชย์ต่อไป



#### เอกสารอ้างอิง

- Agus Purwoko, Heltimala Turnip and Wahyu Haryati. 2019. The pattern of Etlingera elatior cultivation in agroforestry systems and its use as traditional medicines and food by local people of Kabarkah North Sumatra, Indonesia. Biodiversitas. 20 : 1998-2003.
- Ismail N.A, Rahiana R. 2023. Medicinal potential and health benefits of Lorch ginger, Notulae Scientia Biologicae V15 Issue 4 Article number 14489 p.1-16
- Priya M, Dedhie L. From backyard beauty to global markets: The prospects of Etlingera elatior. In: Proceedings of the International Seminar on Exotic and Underutilized Horticultural Crops: Priorities 5 Emerging Trends; 2023 Oct 17-19; Bengaluru, India.
- ณัฐธิดา เต๋อด้. (2565). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มจากดอกดาหลา [วิทยานิพนธ์ปริญญาโท]. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร. [rmutp.ac.th](https://www.rmutp.ac.th)
- ‘ศูนย์วิจัยพืชสวนยะลา เขตที่ 2 หมู่ที่ 7 ตำบลธาราดี อำเภอธารโต จังหวัดยะลา 95150 โทรศัพท์ 0 7320 6118
- ‘Yala Horticulture Research Centre, 2, Moo 7, Thantho, Thantho district, Yala Province, 95150, Tel. 0 7320 6118