

บทที่ 4

ผลการศึกษา

การศึกษาเรื่อง ความพึงพอใจของผู้ป่วยใน ต่อการบริการอาหารของโรงพยาบาลเอกชน กลุ่มตัวอย่างเป็นผู้ป่วยที่เข้ารับการรักษาเป็นผู้ป่วยใน ณ หอผู้ป่วยชั้น 3 และ 4 แผนกอายุรกรรม ศัลยกรรม ออร์โธปิดิกและสูตินรีเวช ที่โรงพยาบาลเอกชนแห่งหนึ่งในจังหวัดเชียงราย เลือกกลุ่มตัวอย่างตามคุณสมบัติที่กำหนด จำนวน 260 คน เครื่องมือที่ใช้เป็นแบบสอบถามความพึงพอใจของผู้ป่วยใน ต่อการบริการอาหาร แบบสอบถามได้รับกลับคืนมาและสามารถใช้เพื่อการวิเคราะห์ได้ทั้งหมด 260 ฉบับ คิดเป็นร้อยละ 100 ได้นำเสนอผลการศึกษากลับครั้งนี้ในรูปตารางประกอบการบรรยายตามลำดับ ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา อาชีพ การได้รับความรู้เกี่ยวกับอาหาร แหล่งความรู้ โรคที่เข้ารับการรักษา และระยะเวลาที่เข้ารับการรักษา

ส่วนที่ 2 แบ่งเป็น 2 ตอนดังนี้

2.1 ความพึงพอใจต่อการบริการอาหาร แบ่งเป็น 3 หัวข้อ คือ

- ด้านอาหาร
- ด้านภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้สำหรับรับประทานอาหาร
- ด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ

2.2 ความพึงพอใจตามประเภทอาหารที่จัดบริการ

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

ข้อมูลทั่วไป ประกอบด้วย เพศ อายุ ระดับการศึกษา การได้รับความรู้เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ แหล่งความรู้ โรคที่เข้ารับการรักษ และระยะเวลาที่เข้ารับการรักษ ตามตาราง 4.1 - 4.5

ตาราง 4.1 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามเพศ อายุ และระดับการศึกษา

ข้อมูล	จำนวน (n=260)	ร้อยละ
เพศ		
ชาย	109	41.92
หญิง	151	58.08
อายุ		
15-25 ปี	27	10.38
26-35 ปี	79	30.38
36-45 ปี	52	20.00
46-55 ปี	65	25.00
56-65 ปี	31	11.92
66 ปีขึ้นไป	6	2.31
ระดับการศึกษา		
ประถมศึกษา	5	1.92
มัธยมศึกษา	40	15.38
อนุปริญญาหรือปวส.	117	45.00
ปริญญาตรี	95	35.54
สูงกว่าปริญญาตรี	3	1.15

จากตาราง 4.1 พบว่ากลุ่มตัวอย่างเป็นเพศหญิง ร้อยละ 58.08 มีอายุระหว่าง 26 – 35 ปี ร้อยละ 30.38 และมีการศึกษาระดับอนุปริญญา หรือปวส. ร้อยละ 45.00

ตาราง 4.2 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามอาชีพ

ข้อมูล	จำนวน (n=260)	ร้อยละ
มีอาชีพ	238	91.53
ค้าขายหรือทำกิจการส่วนตัว	79	30.38
พนักงานรัฐวิสาหกิจ	56	21.54
รับจ้าง	52	20.00
รับราชการ	39	15.00
เกษตรกรรวม	9	3.46
กำลังศึกษา	3	1.15
ไม่มีอาชีพ (ได้รับความช่วยเหลือจาก)	22	8.47
บุตร	4	1.54
ญาติพี่น้อง	12	4.62
สามีหรือภรรยา	2	0.77
เพื่อน	4	1.54

จากตาราง 4.2 พบว่ากลุ่มตัวอย่างมีอาชีพ ร้อยละ 91.53 และอาชีพที่ทำคือ ค้าขายหรือทำ
กิจการส่วนตัว ร้อยละ 30.38

ตาราง 4.3 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามการได้รับความรู้เกี่ยวกับอาหารและแหล่งความรู้

ข้อมูล	จำนวน (n=260)	ร้อยละ
ไม่เคยได้รับความรู้	12	4.62
เคยได้รับความรู้ จาก (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)	248	95.38
แพทย์ พยาบาล	219	84.23
วิทยุ โทรทัศน์	127	48.85
ญาติพี่น้อง	120	46.15
สื่อสิ่งพิมพ์	34	13.08

จากตาราง 4.3 พบว่ากลุ่มตัวอย่างเคยได้รับความรู้เกี่ยวกับอาหาร ร้อยละ 95.38 โดยได้รับความรู้จากแพทย์และพยาบาล อันดับหนึ่ง

ตาราง 4.4 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามอาการที่เข้ารับการรักษา

ข้อมูล	จำนวน (n=260)	ร้อยละ
เวียนศีรษะ อ่อนเพลีย ใจสั่น	47	18.08
ปวดท้อง	41	15.77
ไข้	41	15.77
อุบัติเหตุ	37	14.24
ปวดหัว	18	6.92
ท้องเสีย	14	5.39
ปวดตามตัว	13	5.00
คลอດบุตร	12	4.62
ปวด	7	2.69
ผิวหนัง	5	1.92
รับยาเคมีบำบัด	5	1.92
เต็มเลือด	4	1.54
ผ้าตัดมดลูก	3	1.16
เลือดออกทางช่องคลอด	2	0.77
เสริมหน้าอก	2	0.77
ไต	2	0.77
ความดัน	2	0.77
เย็บกระชับช่องคลอด	1	0.38
แท้งบุตร	1	0.38
ทำหมัน	1	0.38
ริดสีดวงทวาร	1	0.38
กินยาเกินขนาด	1	0.38

จากตาราง 4.4 พบว่ากลุ่มตัวอย่างมาเข้ารับการรักษาด้วยอาการเวียนศีรษะ อ่อนเพลีย ใจสั่น ร้อยละ 18.08

ตาราง 4.5 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามระยะเวลาที่เข้ารับการรักษา

ข้อมูล	จำนวน (n=260)	ร้อยละ
1 - 3 วัน	178	68.46
4 - 6 วัน	57	21.92
7 - 9 วัน	11	4.23
10 - 12 วัน	7	2.69
13 - 15 วัน	6	2.31
มากกว่า 15 วัน	1	0.38

จากตาราง 4.5 พบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีระยะเวลาที่เข้ารับการรักษาอยู่ระหว่าง 1 – 3 วัน ร้อยละ 68.46 และมีระยะเวลาที่เข้ารับการรักษาเฉลี่ย 3.48 วัน

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจต่อการบริการอาหารแบ่งเป็น 2 ตอนดังนี้

2.1 ความพึงพอใจต่อการบริการอาหาร แบ่งเป็น 3 ด้าน (ตามตาราง 4.6 – 4.8) คือ

- ด้านอาหาร ประกอบด้วย ความหลากหลายของรายการอาหาร การจัดอาหารให้เหมาะสมกับโรค ความสดและความสะอาดของอาหาร
- ด้านภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานอาหาร ประกอบด้วย ความคงทนแข็งแรง ความปลอดภัย ความสะอาดและความสวยงามของภาชนะและอุปกรณ์
- ด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ ประกอบด้วย ความสะอาดของร่างกายโดยรวม ความสะอาดของผม ความสะอาดของมือและเล็บมือ ความสะอาดของเครื่องแต่งกาย กริยามารยาท หน้าตายิ้มแย้ม พุดจาสุภาพ บริการด้วยความเต็มใจ ให้บริการรวดเร็วและตรงต่อเวลา และมีความยืดหยุ่นในการเก็บภาชนะคืน

2.2 ความพึงพอใจต่อประเภทอาหารที่จัดบริการ ประกอบด้วย อาหารประเภทข้าว ประเภทแกงและต้ม ประเภทผัด ประเภททอด ประเภทนึ่ง และประเภทอาหารจานเดียว ตามรายละเอียดต่างๆ คือ ชนิด ปริมาณ รสชาติ สีกลิ่น อุณหภูมิและกลิ่นของอาหาร(ตามตาราง 4.9 – 4.34)

ตาราง 4.6 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานด้านอาหาร จำแนกตามความพึงพอใจของกลุ่มตัวอย่าง

ข้อมูล	\bar{X}	SD	ระดับความพึงพอใจ
1. ความหลากหลายของรายการอาหาร	3.98	0.43	มาก
2. จัดอาหารเหมาะสมกับโรคที่เป็น	3.98	0.43	มาก
3. ความสดของอาหาร	4.16	3.13	มาก
4. ความสะอาดของอาหาร	3.98	0.46	มาก
โดยรวม	4.03	0.9	มาก

จากตาราง 4.6 พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจด้านอาหารโดยรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.03$,SD= 0.9)

ตาราง 4.7 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานด้านภาระและอุปกรณ์ จำแนกตามความพึงพอใจ
ของกลุ่มตัวอย่าง

ข้อมูล	\bar{X}	SD	ระดับ ความพึงพอใจ
1. ความคงทนแข็งแรงของภาระและ อุปกรณ์	3.94	0.58	มาก
2. ความปลอดภัยของภาระและอุปกรณ์	3.99	0.58	มาก
3. ความสะอาดของภาระและอุปกรณ์	4.02	0.56	มาก
4. ความสวยงามของภาระและอุปกรณ์	3.98	0.56	มาก
โดยรวม	3.98	0.48	มาก

จากตาราง 4.7 พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจด้านภาระและอุปกรณ์โดยรวมอยู่ใน
ระดับมาก ($\bar{X} = 3.98, SD = 0.48$)

ตาราง 4.8 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ จำแนกตามความพึงพอใจ
ของกลุ่มตัวอย่าง

ข้อมูล	\bar{X}	SD	ระดับ ความพึงพอใจ
1. ความสะอาดของร่างกายโดยรวม	4.36	0.7	มาก
2. ความสะอาดของผม	4.40	0.7	มาก
3. ความสะอาดของมือและเล็บมือ	4.35	0.74	มาก
4. ความสะอาดของเครื่องแต่งกาย	4.41	0.73	มาก
5. กริยามารยาท	4.43	0.74	มาก
6. หน้าตายิ้มแย้ม	4.49	0.67	มาก
7. พุดจาสุภาพ	4.46	0.67	มาก
8. บริการด้วยความเต็มใจ	4.42	0.70	มาก
9. ให้บริการรวดเร็ว/ตรงเวลา	4.41	0.69	มาก
10. มีความยืดหยุ่นในการเก็บภาระหนี้	4.33	0.72	มาก
โดยรวม	4.41	0.55	มาก

จากตาราง 4.8 พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ โดยรวมอยู่ใน
ระดับมาก ($\bar{X} = 4.41$, $SD = 0.55$)

ตาราง 4.9 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจต่อปริมาณอาหารประเภทข้าว

ข้อมูล	น้อย		ปานกลาง		มาก	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ข้าวสวย	11	4.23	207	79.62	42	16.15
2. ข้าวต้ม	50	19.23	171	65.77	39	15.00

จากตาราง 4.9 พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจปานกลางต่อปริมาณอาหารประเภทข้าวสวยและข้าวต้ม ร้อยละ 79.62 และ 65.77 ตามลำดับ

ตาราง 4.10 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจต่อรสชาติอาหารประเภทแกงและต้ม

ข้อมูล	น้อย		ปานกลาง		มาก	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. แกงเผ็ด	21	8.08	148	56.92	91	35.00
2. แกงส้ม	15	5.77	154	59.23	91	35.00
3. แกงจืด	10	3.85	106	40.77	144	55.38
4. ต้มยำ	8	3.08	83	31.92	169	65.00

จากตาราง 4.10 พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจปานกลางต่อรสชาติอาหารประเภทแกงและต้ม คือ แกงส้ม และแกงเผ็ด ร้อยละ 59.23 และ 56.92

ตาราง 4.11 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจต่อปริมาณอาหารประเภทแกงและต้ม

ข้อมูล	น้อย		ปานกลาง		มาก	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. แกงเผ็ด	26	10.00	205	78.85	29	11.15
2. แกงส้ม	23	8.85	201	77.31	36	13.85
3. แกงจืด	19	7.31	222	85.38	19	7.31
4. ต้มยำ	16	6.15	188	72.31	56	21.54

จากตาราง 4.11 พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจต่อปริมาณอาหารประเภทแกงและต้มระดับปานกลาง คือ แกงจืด แกงเผ็ด แกงส้ม และต้มยำ ร้อยละ 85.38, 78.85, 77.31 และ 72.31 ตามลำดับ

ตาราง 4.12 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจต่อสีส้มอาหารประเภทแกงและต้ม

ข้อมูล	ไม่พอใจ		พอใจ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. แกงเผ็ด	18	6.92	242	93.08
2. แกงส้ม	16	6.15	244	93.85
3. แกงจืด	31	11.92	229	88.08
4. ต้มยำ	11	4.23	249	95.77

จากตาราง 4.12 พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจต่อสีส้มของอาหารประเภทแกงและต้มมากกว่าร้อยละ 90 คือ ต้มยำ แกงส้ม และแกงเผ็ด ร้อยละ 95.77, 93.85 และ 93.08 ตามลำดับ

ตาราง 4.13 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจต่ออุณหภูมิอาหาร
ประเภทแกงและต้ม

ข้อมูล	ไม่พอใจ		พอใจ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. แกงเผ็ด	9	3.46	251	96.54
2. แกงส้ม	12	4.62	248	95.38
3. แกงจืด	4	1.54	256	98.46
4. ต้มยำ	8	3.08	252	96.92

จากตาราง 4.13 พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจต่ออุณหภูมิอาหารประเภทแกงและต้ม
มากกว่าร้อยละ 90 ทุกอย่าง

ตาราง 4.14 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจต่อกลิ่นอาหารประเภท
แกงและต้ม

ข้อมูล	ไม่พอใจ		พอใจ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. แกงเผ็ด	18	6.92	242	93.08
2. แกงส้ม	20	7.69	240	92.31
3. แกงจืด	4	1.54	256	98.46
4. ต้มยำ	17	6.54	243	93.46

จากตาราง 4.14 พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจต่อกลิ่นอาหารประเภทแกงและต้ม
มากกว่าร้อยละ 90 ทุกอย่าง

ตาราง 4.15 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจต่อรสชาติอาหารประเภทผัด

ข้อมูล	น้อย		ปานกลาง		มาก	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ผัดจืด	12	4.62	50	19.23	198	76.15
2. ผัดเผ็ด	16	6.15	146	56.15	98	37.69

จากตาราง 4.15 พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจมากต่อรสชาติอาหารประเภทผัดจืด ร้อยละ 76.15

ตาราง 4.16 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจต่อปริมาณอาหารประเภทผัด

ข้อมูล	น้อย		ปานกลาง		มาก	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ผัดจืด	20	7.69	195	75.00	45	17.31
2. ผัดเผ็ด	16	6.15	204	78.46	40	15.38

จากตาราง 4.16 พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจปานกลางต่อปริมาณอาหารประเภท ผัดเผ็ดและผัดจืด ร้อยละ 78.46 และ 75.00

ตาราง 4.17 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจต่อสีสันอาหารประเภทผัก

ข้อมูล	ไม่พอใจ		พอใจ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ผักจืด	14	5.38	246	94.62
2. ผักเห็ด	15	5.77	245	94.23

จากตาราง 4.17 พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจต่อสีสันอาหารประเภทผักจืดและผักเห็ด มากกว่าร้อยละ 90

ตาราง 4.18 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจต่ออุณหภูมิอาหารประเภทผัก

ข้อมูล	ไม่พอใจ		พอใจ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ผักจืด	12	4.62	248	95.38
2. ผักเห็ด	15	5.77	245	94.23

จากตาราง 4.18 พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจต่ออุณหภูมิอาหารประเภทผักจืดและผักเห็ด มากกว่าร้อยละ 90

ตาราง 4.19 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจต่อกลิ่นอาหารประเภทผัก

ข้อมูล	ไม่พอใจ		พอใจ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ผักจืด	21	8.08	239	91.92
2. ผักเผ็ด	26	10.00	234	90.00

จากตาราง 4.19 พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจต่อกลิ่นอาหารประเภทผักจืดและผักเผ็ด มากกว่าร้อยละ 90

ตาราง 4.20 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจต่อรสชาติอาหารประเภททอด

ข้อมูล	น้อย		ปานกลาง		มาก	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ปลาทอด	8	3.08	59	22.69	193	74.23
2. หมูทอด	5	1.92	44	16.92	211	81.15

จากตาราง 4.20 พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจมากต่อรสชาติอาหารประเภททอด ร้อยละ 74.23 และ 81.15

ตาราง 4.21 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจต่อปริมาณอาหารประเภททอด

ข้อมูล	น้อย		ปานกลาง		มาก	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ปลาทอด	15	5.77	197	75.77	48	18.46
2. หมูทอด	18	6.92	194	74.62	48	18.46

จากตาราง 4.21 พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจปานกลางต่อปริมาณอาหารประเภททอด ร้อยละ 75.77 และ 74.62

ตาราง 4.22 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจต่อสีสันอาหารประเภททอด

ข้อมูล	ไม่พอใจ		พอใจ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ปลาทอด	10	3.85	250	96.15
2. หมูทอด	9	3.46	250	96.15

จากตาราง 4.22 พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจต่อสีสันอาหารประเภททอด ร้อย 96.15

ตาราง 4.23 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจต่ออุณหภูมิอาหารประเภททอด

ข้อมูล	ไม่พอใจ		พอใจ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ปลาทอด	12	4.62	248	95.38
2. หมูทอด	9	3.46	251	96.54

จากตาราง 4.23 พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจต่ออุณหภูมิอาหารประเภททอด ร้อยละ 95.38 และ 96.54

ตาราง 4.24 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจต่อกลิ่นอาหารประเภททอด

ข้อมูล	ไม่พอใจ		พอใจ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ปลาทอด	17	6.54	243	93.46
2. หมูทอด	17	6.54	243	93.46

จากตาราง 4.24 พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจต่อกลิ่นอาหารประเภททอด ร้อยละ 93.46

ตาราง 4.25 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจต่อรสชาติอาหารประเภทหนึ่ง

ข้อมูล	น้อย		ปานกลาง		มาก	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ปลาหนึ่ง/ห่อหมก/ผักหนึ่ง	7	2.69	57	21.92	196	75.38

จากตาราง 4.25 พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจมากที่สุดต่อรสชาติอาหารประเภทหนึ่ง ร้อยละ 75.38

ตาราง 4.26 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจต่อปริมาณอาหารประเภทหนึ่ง

ข้อมูล	น้อย		ปานกลาง		มาก	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ปลาหนึ่ง/ห่อหมก/ผักหนึ่ง	21	8.08	196	75.38	43	16.54

จากตาราง 4.26 พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจปานกลางต่อปริมาณอาหารประเภทหนึ่ง ร้อยละ 75.38

ตาราง 4.27 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจต่อสีสันอาหารประเภทหนึ่ง

ข้อมูล	ไม่พอใจ		พอใจ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ปลานึ่ง/ห่อหมก/ผักนึ่ง	14	5.38	246	94.62

จากตาราง 4.27 พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจต่อสีสันอาหารประเภทหนึ่ง ร้อยละ 94.62

ตาราง 4.28 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจต่ออุณหภูมิอาหารประเภทหนึ่ง

ข้อมูล	ไม่พอใจ		พอใจ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ปลานึ่ง/ห่อหมก/ผักนึ่ง	11	4.23	249	95.77

จากตาราง 4.28 พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจต่ออุณหภูมิอาหารประเภทหนึ่ง ร้อยละ 95.77

ตาราง 4.29 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจต่อกลิ่นอาหารประเภทหนึ่ง

ข้อมูล	ไม่พอใจ		พอใจ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ปลาแห้ง/ห่อหมก/ผักนึ่ง	24	9.23	236	90.77

จากตาราง 4.29 พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจต่อกลิ่นอาหารประเภทหนึ่ง ร้อยละ 90.77

ตาราง 4.30 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจต่อรสชาติอาหารประเภทอาหารจานเดียว

ข้อมูล	น้อย		ปานกลาง		มาก	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ก๋วยเตี๋ยวน้ำ/แห้ง	11	4.23	127	48.85	122	46.92
2. ผัดซีอิ้ว	9	3.46	70	26.92	181	69.62
3. ราดหน้า	2	0.77	62	23.85	196	75.38
4. ข้าวผัด	2	0.77	72	27.69	186	71.54

จากตาราง 4.30 พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจมากที่สุดต่อรสชาติอาหารประเภทอาหารจานเดียว คือ ราดหน้า ข้าวผัด และผัดซีอิ้ว ร้อยละ 75.38, 71.54 และ 69.62 ตามลำดับ

ตาราง 4.31 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจต่อปริมาณอาหารประเภทอาหารจานเดียว

ข้อมูล	น้อย		ปานกลาง		มาก	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ก๋วยเตี๋ยวน้ำ/แห้ง	20	7.69	215	82.69	25	9.62
2. ผัดซีอิ้ว	14	5.38	204	78.46	42	16.15
3. ราดหน้า	13	5.00	244	93.85	3	1.15
4. ข้าวผัด	12	4.62	199	76.54	49	18.85

จากตาราง 4.31 พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจปานกลางต่อปริมาณอาหารประเภทอาหารจานเดียว คือ ราดหน้า ก๋วยเตี๋ยวน้ำ/แห้ง ผัดซีอิ้ว และข้าวผัด ร้อยละ 93.85, 82.69, 78.46 และ 76.54 ตามลำดับ

ตาราง 4.32 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจต่อสีสันอาหารประเภทอาหารจานเดียว

ข้อมูล	ไม่พอใจ		พอใจ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ก๋วยเตี๋ยวน้ำ/แห้ง	16	6.15	244	93.85
2. ผัดซีอิ้ว	9	3.5	251	96.50
3. ราดหน้า	12	4.62	248	95.38
4. ข้าวผัด	11	4.23	249	95.77

จากตาราง 4.32 พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจต่อสีสันอาหารประเภทอาหารจานเดียวมากกว่าร้อยละ 90 ทุกอย่าง

ตาราง 4.33 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจต่ออุณหภูมิอาหารประเภทอาหารจานเดียว

ข้อมูล	ไม่พอใจ		พอใจ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ก๋วยเตี๋ยวน้ำ/แห้ง	7	2.69	253	97.31
2. ผัดซีอิ้ว	9	3.46	251	96.54
3. ราดหน้า	10	3.85	250	96.15
4. ข้าวผัด	11	4.23	249	95.77

จากตาราง 4.33 พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจต่ออุณหภูมิอาหารประเภทอาหารจานเดี๋ยวมากกว่า ร้อยละ 90 ทุกอย่าง

ตาราง 4.34 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจต่อกลิ่นอาหารประเภทอาหารจานเดียว

ข้อมูล	ไม่พอใจ		พอใจ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ก๋วยเตี๋ยวน้ำ/แห้ง	9	3.46	251	96.54
2. ผัดซีอิ้ว	21	8.08	239	91.92
3. ราดหน้า	22	8.46	234	90.00
4. ข้าวผัด	22	8.46	238	91.54

จากตาราง 4.34 พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจต่อกลิ่นอาหารประเภทอาหารจานเดี๋ยวมากกว่า ร้อยละ 90 ทุกอย่าง