

ชื่อเรื่องการค้นคว้าแบบอิสระ การพัฒนากระบวนการผลิตขนมเค้กในธุรกิจครัวเรือน

ผู้เขียน นางรัตนา วรรณสอน

ปริญญา ศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต (อาชีวศึกษา)

อาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าแบบอิสระ

รองศาสตราจารย์ ดร.กัญญา กำศิริพิมาน

บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัญหาในกระบวนการผลิตขนมเค้กในธุรกิจครัวเรือน และการพัฒนากระบวนการผลิตขนมเค้กในธุรกิจครัวเรือนของร้านรัตนาเบเกอรี่ บ้านแม่มาลัย ตำบลขี้เหล็ก อำเภอแม่แตง จังหวัดเชียงใหม่ ศึกษาขอบเขตด้านเนื้อหาเกี่ยวกับสภาพโดยทั่วไป ประวัติ ผลิตภัณฑ์ เครื่องใช้ในการค้าผลิตภัณฑ์ กระบวนการผลิตขนมเค้กเนยสด และการแต่งหน้าขนมเค้ก การพัฒนากระบวนการผลิต รูปแบบบรรจุภัณฑ์ คุณภาพของผลิตภัณฑ์ โดยใช้ระบบทันเวลาพอดี (Just in time System) และศึกษาความพึงพอใจของลูกค้าผู้ซื้อขนมเค้กไปจำหน่ายรวมทั้งลูกค้าผู้ซื้อขนมเค้กไปบริโภค ประชากรมีดังนี้ เจ้าของ ผู้จัดการ และพนักงานที่มีหน้าที่ผลิตขนมเค้ก จำนวน 7 คน ลูกค้าผู้ซื้อขนมเค้กไปจำหน่ายจำนวน 8 คน ลูกค้าผู้ซื้อขนมเค้กไปบริโภคจำนวน 25 คน เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลคือ แบบสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม แบบสังเกตแบบมีส่วนร่วม แบบสอบถาม แบบสัมภาษณ์แบบไม่เป็นทางการ แบบสัมภาษณ์ชนิดมีโครงสร้าง การวิเคราะห์ข้อมูล โดยการนำข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์มาสรุป รวบรวมจัดหมวดหมู่ แล้วอธิบายตามประเด็นที่ศึกษา ข้อมูลจากแบบสอบถาม มาวิเคราะห์โดยใช้ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และนำเสนอในรูปแบบของตาราง ประกอบการพรรณนาแบบความเรียง

ผลการศึกษาพบว่า

1. ปัญหาในกระบวนการผลิตขนมเค้กเนยสดคือ เค้กมีปริมาณน้อย เนื้อแน่นอายุการเก็บรักษาขนมเค้กสั้น ความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ การบรรจุผลิตภัณฑ์ให้เหมาะสมกับชนิดสินค้า วัตถุประสงค์ราคาสูงขึ้น การส่งสินค้า ซึ่งในแต่ละปัญหามีสาเหตุมาจากกระบวนการผลิตหรือขั้นตอนการผลิต การใช้วัตถุดิบ การส่งสินค้า แนวทางแก้ปัญหาคือเลือกใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพดี ทำการผลิตตามขั้นตอน ตามสูตร ตามความต้องการของลูกค้า และมีการผลิตเค้กสำรองไว้ใช้เทคนิคการตัดแปลงขนมเค้กที่อบสุกแล้วให้เป็นสินค้านรูปแบบใหม่ คัดเลือกกล่องบรรจุภัณฑ์ที่มีคุณภาพดี สวยงาม และมีความแข็งแรง ทดลองผลิตสินค้าชนิดใหม่ออกสู่ตลาด แนะนำสินค้าใหม่โดยการให้ลูกค้าได้ชิมรสชาติของสินค้า รับฟังข้อเสนอแนะแล้วนำมาปรับปรุงผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพดีขึ้น
2. การพัฒนากระบวนการผลิตขนมเค้กในธุรกิจครัวเรือน มีการพัฒนาขนมเค้กอย่างต่อเนื่องเพื่อให้เกิดความพึงพอใจของผู้บริโภค โดยคงความเป็นเอกลักษณ์ของขนมเค้กไว้ในหลายๆด้านเช่น รสชาติ รูปแบบ คุณภาพ ราคา ความสวยงาม มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการออกแบบหน้าขนมเค้ก และมีมาตรฐานในกระบวนการผลิต การบรรจุผลิตภัณฑ์ เพื่อความก้าวหน้าและพัฒนากระบวนการผลิตอย่างต่อเนื่องต่อไป
3. ความพึงพอใจของลูกค้าผู้ซื้อขนมเค้กไปจำหน่าย ในภาพรวมมีระดับความพึงพอใจมากที่สุดทั้งด้านผลิตภัณฑ์ ด้านราคา และด้านช่องทางการจัดจำหน่าย ส่วนระดับความพึงพอใจด้านการส่งเสริมการตลาด อยู่ในระดับมาก
4. ความพึงพอใจของลูกค้าผู้ซื้อขนมเค้กไปบริโภค ในภาพรวมมีระดับความพึงพอใจมากที่สุดทั้งด้านผลิตภัณฑ์ ด้านราคา และด้านการส่งเสริมการตลาด ส่วนระดับความพึงพอใจด้านช่องทางการจัดจำหน่ายอยู่ในระดับมาก

Independent Study Title Development of the Cake Making Process in Household Business

Author Mrs. Rattana Wannasorn

Degree Master of Education (Vocational Education)

Independent Study Advisor Assoc. Prof. Dr. Kanya Kumsiripiman

ABSTRACT

The purposes of this independent study were “ Development of the Cake Making Process in Household Business” Banmaemalai, Mae Tang district, Chiang Mai district cassia. The scope and content with the general history of networking products to commercial products. Process butter cakes and cake teghngaknm. Of the solution process of the product, price, distribution and marketing the packaging. The quality of the product using the system just in time (Just in time System) and the satisfaction of the purchaser to sell cakes and cakes to buy food. Population are as follows: Owner, manager and employees are responsible for producing cakes for 7 people. Customers who bought cakes for sell 8 people. Customers who bought cakes to the consumption of 25. Tools used to collect data was observation, not participation. The observation involved a formal interview. The interviews are structured. Analysis of the interview. The data collected can be categorized. The study describes the issues. Analysis of survey data. The data were analyzed with descriptive analysis of the percentage. Analysis of data from the buyer to sell cakes and consumption data were analyzed using frequency and percentage and were satisfied. The mean and standard deviation.

The findings could be summarized as follows;

1. The butter cake is in the process. A small cake. Dense, short shelf life of cakes. A variety of products. Packaging products to suit the type of product. Raw material cost of delivery and the problems caused by manufacturing or production process. Raw materials and products. The solution is to use good quality ingredients. Manufacturing steps according to the needs of customers. Cake Making and backed up. The processing of a cake that is cooked to order new forms. Selection box with good quality, beautiful and strong. Trial production of new products to market. Introduce new products by customers to taste the product. Get feedback and improve the quality of the product.
2. Production of cakes in the household the continued development of cakes to the satisfaction of consumers by the uniqueness of the cakes in a variety of fields such as Flavor The aesthetic quality. Creativity in the design of this cake standards and processes packaging products to the progress and development, production continued to adorn.
3. Satisfaction of the customers who sold cakes. The overall level of satisfaction with the products and pricing, and distribution channels. The satisfaction of the promotion is to a large extent.
4. Satisfaction of the customers who buy cakes to consumers. The overall level of satisfaction with the products and pricing, and marketing. The satisfaction level of the distribution channel at a high level.