

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ก
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ิ
กิตติกรรมประกาศ	ค
สารบัญ	พ
บัญชีตาราง	จ
บัญชีภาพประกอบ	ช
บทที่	
1 บทนำ	1
ความเป็นมาของปัญหาและปัญหา	1
เอกสารที่เกี่ยวข้อง	10
สมมติฐานการวิจัย	50
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	50
ความสำคัญและประโยชน์ของการวิจัย	51
ขอบเขตของการวิจัย	52
นิยามศัพท์	53
2 วิธีดำเนินการ	55
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	55
ขั้นตอนการดำเนินการทดลอง	56
เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล	60
วิธีเก็บรวบรวมข้อมูล	65
การวิเคราะห์ข้อมูล	66
3 ผลการวิจัย	69

บทที่	หน้า
4 บทสรุป การอภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	95
สมมติฐานการวิจัย	95
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	95
วิธีดำเนินการวิจัย	96
การวิเคราะห์ข้อมูล	97
สรุปผลการวิจัย	97
อภิปรายผล	99
ข้อเสนอแนะ	103
บรรณานุกรม	107
ภาคผนวก	115
ภาคผนวก 1 การทดสอบเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล	116
ภาคผนวก 2 คะแนนจากแบบทดสอบและแบบสอบถาม	120
ภาคผนวก 3 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	126
ภาคผนวก 4 วิธีการปรับปรุงคุณภาพข้าวเกรียบปลา	135
ภาคผนวก 5 โครงการฝึกอบรมปฏิบัติการทำข้าวเกรียบปลา ..	146
ภาคผนวก 6 ภาพประกอบเกี่ยวกับสภาพการผลิตข้าวเกรียบปลา ก่อนและหลังการฝึกอบรม	211
ประวัติผู้เขียน	232

บัญชีตาราง

ตาราง		หน้า
1	ตัวอย่างแบบสอบถามเพื่อประเมินผลปฏิกิริยาตอบสนอง	21
2	แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างผู้ผลิตข้าวเกรียบปลา จำแนกตามเพศ	70
3	แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างผู้ผลิตข้าวเกรียบปลา จำแนกตามอายุ	71
4	แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างผู้ผลิตข้าวเกรียบปลา จำแนกตามระดับการศึกษา	72
5	แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างผู้ผลิตข้าวเกรียบปลา จำแนกตามระยะเวลาในการประกอบอาชีพ	73
6	แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างผู้ผลิตข้าวเกรียบปลา จำแนกตามการผ่านการเข้ารับการฝึกอบรมด้านการทำ ข้าวเกรียบปลา	74
7	แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างผู้ผลิตข้าวเกรียบปลา จำแนกตามแหล่งความรู้ที่ได้รับเกี่ยวกับการทำข้าวเกรียบปลา	75
8	แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างผู้ผลิตข้าวเกรียบปลา จำแนกตามแหล่งแรงงานที่ใช้ในการผลิตข้าวเกรียบปลา	76
9	แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างผู้ผลิตข้าวเกรียบปลา จำแนกตามจำนวนแรงงานที่ใช้ในการผลิตข้าวเกรียบปลา	77
10	แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างผู้ผลิตข้าวเกรียบปลา จำแนกตามประเภทของอาชีพ	78
11	ค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของคะแนนเปรียบเทียบ ก่อนและหลังการให้การฝึกอบรมปฏิบัติการทำข้าวเกรียบปลา จำแนกเฉพาะความรู้ด้านการทำข้าวเกรียบปลา	79

บัญชีตาราง (ต่อ)

ตาราง	หน้า	
12	ค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของคะแนนเปรียบเทียบ ก่อนและหลังการให้การฝึกอบรมปฏิบัติการทำข้าวเกรียบปลา จำแนกเฉพาะ เจตคติต่อการทำข้าวเกรียบปลา	80
13	ค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของคะแนนเปรียบเทียบ ก่อนและหลังการให้การฝึกอบรมปฏิบัติการทำข้าวเกรียบปลา จำแนกเฉพาะการปฏิบัติการทำข้าวเกรียบปลา	81
14	ร้อยละของคะแนนความรู้ด้านการทำข้าวเกรียบปลา ก่อนและหลังการให้การฝึกอบรม จำแนกเป็นรายข้อ	82
15	ร้อยละของคะแนนเจตคติต่อการทำข้าวเกรียบปลา ก่อนและหลังการให้การฝึกอบรม จำแนกเป็นรายข้อ	86
16	ร้อยละของคะแนนการปฏิบัติด้านการทำข้าวเกรียบปลา ก่อนและหลังการให้การฝึกอบรม จำแนกเป็นรายข้อ	89
17	เปรียบเทียบความรู้ด้านการทำข้าวเกรียบปลาก่อนและหลังการ ให้การฝึกอบรม	92
18	เปรียบเทียบเจตคติต่อการทำข้าวเกรียบปลาก่อนและหลังการ ให้การฝึกอบรม	93
19	เปรียบเทียบการปฏิบัติในการทำข้าวเกรียบปลาก่อนและหลัง การให้การฝึกอบรม	94
20	ค่าความเชื่อมั่นของแบบทดสอบ	117
21	ค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถาม	119
22	คะแนนจากแบบทดสอบความรู้ด้านการทำข้าวเกรียบปลาของ ผู้ผลิตข้าวเกรียบปลาก่อนและหลังการให้การฝึกอบรม	120

บัญชีตาราง (ต่อ)

ตาราง	หน้า	
23	คะแนนจากแบบสอบถามเจตคติต่อการทำข้าวเกรียบปลา ของผู้ผลิตข้าวเกรียบปลาก่อนและหลังการให้การฝึกอบรม	122
24	คะแนนจากแบบสอบถามการปฏิบัติในการทำข้าวเกรียบปลา ของผู้ผลิตข้าวเกรียบปลาก่อนและหลังการให้การฝึกอบรม	124

บัญชีภาพประกอบ

ภาพประกอบ	หน้า
1 แผนที่แสดงหมู่บ้านที่ทาการศึกษา	7
2 แสดงเจตคติให้เห็นเป็นเส้นตรง ซึ่งอาจเป็นไปในทางบวกหรือลบ	34
3 แสดงสภาพพื้นที่โดยทั่วไปของหมู่บ้านดาโต๊ะ อาเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี	213
4 แสดงเส้นทางเข้าหมู่บ้านซึ่งมีลักษณะเป็นถนนลูกรัง	213
5 แสดงสถานที่ผลิตข้าวเกรียบปลา ซึ่งไม่ถูกสุขลักษณะ	215
6 แสดงวิธีการเตรียมเนือปลาในขบวนการผลิตข้าวเกรียบปลา	215
7 แสดงวิธีการเก็บวัตถุดิบไม่ถูกสุขลักษณะ	216
8 แสดงการใช้เครื่องนวดแป้งในขบวนการผลิตข้าวเกรียบปลา	216
9 แสดงการใช้วิธีการต้มในขบวนการผลิตข้าวเกรียบปลา	217
10 แสดงลักษณะข้าวเกรียบปลาที่มีราในขบวนการผึ่งก่อนหั่น	217
11 แสดงการใช้เครื่องหั่นในขบวนการผลิตข้าวเกรียบปลา	218
12 แสดงการตากข้าวเกรียบปลาที่ไม่ถูกสุขลักษณะ	218
13 แสดงสถานที่ตากข้าวเกรียบปลาไม่ถูกสุขลักษณะ	219
14 แสดงการเก็บข้าวเกรียบปลาบนพื้นดิน ซึ่งไม่ถูกสุขลักษณะ	219
15 แสดงลักษณะข้าวเกรียบปลาที่ไม่มีการติดฉลากผลิตภัณฑ์	220
16 แสดงการให้ความรู้แก่ผู้ผลิตข้าวเกรียบปลาโดยผู้วิจัยและเจ้าพนักงานสาธารณสุขชุมชน	222
17 ตัวแทนผู้ผลิตข้าวเกรียบปลาแสดงความคิดเห็นระหว่างการฝึกอบรม	222
18 ผู้ผลิตข้าวเกรียบปลาฝึกภาคปฏิบัติในระหว่างการฝึกอบรม	223
19 ผู้วิจัยสาธิตวิธีปั้นก้อนแป้งที่ถูกวิธีระหว่างการฝึกอบรม	223

บัญชีภาพประกอบ

ภาพประกอบ	หน้า	
20	คณะผู้ผลิตข้าวเกรียบปลาไปศึกษาดูงานนอกสถานที่ ที่อำเภอสายบุรี อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี	224
21	ผู้วิจัยไปให้ความรู้แก่ผู้ผลิตข้าวเกรียบปลาเฉพาะรายตามบ้าน	224
22	แสดงการใช้เครื่องชั่งในขบวนการผลิตข้าวเกรียบปลา เพื่อ ควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์	226
23	แสดงการใช้กระเทียมและพริกไทยเป็นสารปรุงแต่งกลิ่น ข้าวเกรียบปลา	226
24	แสดงการใช้สารกันราในขบวนการผลิตข้าวเกรียบปลา	227
25	แสดงสภาพข้าวเกรียบปลาที่ไม่มีรา หลังจากได้มีการปรับ โดยใช้สารกันรา ในขบวนการผึ่งก่อนหั่น	227
26	แสดงการทำความสะอาดสถานที่ผลิตหลังการผลิตข้าวเกรียบปลา	228
27	แสดงการทำความสะอาดเครื่องมือเครื่องใช้หลังการผลิต ข้าวเกรียบปลา	228
28	แสดงการทำความสะอาดบริเวณสถานที่ผลิตหลังจากการผลิต ข้าวเกรียบปลา	229
29	แสดงการทำความสะอาดสถานที่ผึ่งข้าวเกรียบปลาก่อนผึ่ง ข้าวเกรียบปลาในขบวนการผึ่งก่อนหั่น	229
30	แสดงการตากข้าวเกรียบปลาในสถานที่ที่สะอาด	230
31	แสดงการบรรจุข้าวเกรียบปลาในสถานที่ที่สะอาด	230
32	แสดงการบรรจุข้าวเกรียบปลาที่มีฉลากผลิตภัณฑ์	231