



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

แยมมะเฟืองออร์แกนิก

Organic Fruit Star Jam

โดย

นางสาว อภิญญา อนันต์ลาภมงคล 5804400220

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชา สหกิจศึกษา

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษา 1 ปีการศึกษา 2561

หัวข้อโครงการ แคมปะเฟื่องอร่แกนิค
รายชื่อผู้จัดทำ นางสาว อภิญญา อนันต์ลาภมงคล
ภาควิชา การโรงแรมและการท่องเที่ยว
อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ สุนทร สอนกิจดี

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาภาควิชา การโรงแรม
ประจำภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2561

คณะกรรมการสอบโครงการ

สุนทร สอนกิจดี.....อาจารย์ที่ปรึกษา
(อาจารย์สุนทร สอนกิจดี)

นายพนม แจ่มจิตต์.....พนักงานที่ปรึกษา
(นายพนม แจ่มจิตต์)

พิมพ์พิชชา เลิศสกุลผาสุข.....กรรมการกลาง
(อาจารย์พิมพ์พิชชา เลิศสกุลผาสุข)

ดร.มารุจ ลิ้มปะวัฒนะ.....ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มารุจ ลิ้มปะวัฒนะ)

ชื่อโครงการ:	แฮมมะเฟืองออร์แกนิก
ชื่อนักศึกษา:	นางสาวอภิญญาอนันต์ลาภมงคล
อาจารย์ที่ปรึกษา:	อาจารย์สุนทร สอนกิจดี
ระดับการศึกษา:	ปริญญาตรี
ภาควิชา:	การโรงแรมและการท่องเที่ยว
คณะ:	ศิลปศาสตร์
ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา :	1/2561

บทคัดย่อ

โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์มีสินค้าออร์แกนิกที่ผลิตโดยคนในท้องถิ่นมีผักและผลไม้ที่
ถูกสุขอนามัยและปลอดสารเคมีเช่น มะเฟือง กล้วย และมะพร้าว เป็นต้น การจัดทำโครงการครั้งนี้
มีวัตถุประสงค์เพื่อตอบสนองต่อผู้บริโภคที่รักสุขภาพและสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ หลังจากที่ได้
ปฏิบัติงานที่โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ผู้จัดทำได้เห็นความสำคัญของมะเฟือง ซึ่งสามารถแปรรูป
เป็นผลิตภัณฑ์แฮมได้ กลุ่มตัวอย่าง คือ บุคลากรของโรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ จำนวน 30 คน
การเลือกกลุ่มตัวอย่างด้วยวิธีการเลือกแบบตามความสะดวก เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล คือ
แบบสอบถามและทำการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยส่งแบบสอบถามในการให้ตอบเอง วิเคราะห์ขั้นต้น
ได้แก่ ความถี่ การหาค่าร้อยละ และการหาค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานผลสำรวจพบว่า ความพึงพอใจที่มี
ต่อแฮมมะเฟืองออร์แกนิก คุณลักษณะด้านรสชาติ คุณลักษณะด้านเนื้อสัมผัส ความชอบโดยรวม มี
ระดับความพึงพอใจมากที่สุด ส่วนคุณลักษณะด้านสี และคุณลักษณะด้านกลิ่น มีระดับความพึง
พอใจจากผู้จัดทำเรียนรู้ที่จะฝึกความอดทน มีระเบียบวินัยในการทำงาน ตรงต่อเวลาความ
รับผิดชอบสำหรับงานที่มอบหมายเรียนรู้การทำงานกับผู้อื่นการสร้างมิตรภาพกับเพื่อนร่วมงาน
และการค้นคว้าหาข้อมูลเพื่อนำมาทำให้เกิดประโยชน์กับการจัดทำโครงการครั้งนี้

คำสำคัญ: แฮม, มะเฟืองออร์แกนิก

Project Title : Organic Fruit Star Jam

By : Miss ApinyaAnanlapmongkol

Advisor : Mr. SuntornSornkitdee

Degree : Bachelor of degree

Major : Hotel and Tourism Studies

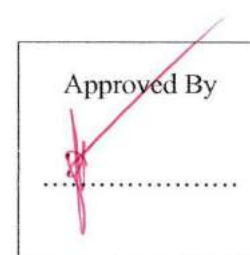
Faculy : Liberal Arts

Semester / Academic Year : 1 / 2018

Abstract

Sampran Riverside Hotel provides organic products made by local people as well as hygienic and chemical-free fruits and vegetables such as star fruits, bananas, and coconut, ect. This project aims to respond to consumers who love health and create new products.. After participating in the internship at Sampran Riverside Hotel, the authors have seen the importance of star fruit. Which could be processed as jam products. The sample was staff of Sampran Riverside Hotel amount 30 people. Selection of samples by means of convenient selection. The tools used to collect data are questionnaire and the data were collected by questionnaire. Analyze data include frequency, finding percentage and standard deviation. The research found that satisfaction with organic fruit star jam flavor, texture, and overall liking the highest satisfaction level. Color characteristics and oder properties there is a lot of satisfaction. The authors learn to practice patience and work discipline. Be on time Responsibility for assigned tasks learned to work with others creating a friendship with colleagues and researching information to bring benefits to this project.

Keywords : Jam , Organic Fruit Star



กิตติกรรมประกาศ (Acknowledgement)

การที่คณะผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ ตั้งแต่วันที่ 20 สิงหาคม ถึงวันที่ 7 ธันวาคม 2561 ส่งผลให้คณะผู้จัดทำได้รับความรู้และประสบการณ์ต่างๆที่มีค่ามากมาย สำหรับรายงานสหกิจศึกษานี้สำเร็จลงได้ด้วยดีจากความร่วมมือและสนับสนุนจากหลายฝ่าย ทั้งคุณพนม แฉ่งจิตต์ หัวหน้าห้องอาหารอิน-จัน อาจารย์สุนทร สอนกิจดี อาจารย์ที่ปรึกษา และบุคคลท่านอื่นๆที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำรายงาน

คณะผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจนให้การดูแลและให้ความเข้าใจกับชีวิตของการทำงานจริงซึ่งคณะผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย



คณะผู้จัดทำ

นางสาวอภิญญา อนันต์ลาภมงคล

18 มกราคม 2562

สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่งรายงาน	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ	2
1.3 ขอบเขตของโครงการ	2
1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ	2
บทที่ 2 ทบทวนวรรณกรรม	
2.1 ความเป็นมาของมะเฟือง	3
2.2 ประโยชน์ของมะเฟือง	4
2.3 แนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับแยม	5
2.3.1 ส่วนประกอบของแยม	6
2.3.2 วิธีการทำแยม	6
2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	7
บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติงาน	
3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ	9
3.1.1 ที่ตั้งของโรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์	9
3.1.2 ประวัติของโรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์	10
3.1.3 จุดเด่นของโครงการและความประทับใจ	10
3.2 ลักษณะการประกอบการ ผลิตภัณฑ์ การให้บริการหลักขององค์กร	11
3.2.1 โรงแรม	11
3.2.2 ห้องอาหาร	11
3.2.3 ห้องสัมมนา/จัดเลี้ยง	13
3.2.4 กิจกรรมนันทนาการ	16
3.2.5 ส่วนต่างๆและกิจกรรมภายในโรงแรม	16
3.3 ตำแหน่งงานและลักษณะที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย	18
3.4 ตำแหน่งพนักงานที่ปรึกษา	18

สารบัญ(ต่อ)

	หน้า
3.5 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน	19
3.6 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน	19
3.7 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	20
3.8 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	20
3.9 การเก็บรวบรวมข้อมูล	20
3.10 วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทดลอง	21
บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ	
4.1 กระบวนการดำเนินงานในโรงแรม	22
4.2 การเตรียมการและการวางแผนโครงการ	22
4.3 ส่วนผสมแยมมะเฟืองออร์แกนิก	22
4.4 ขั้นตอนการทำแยมมะเฟือง	23
4.5 การคำนวณต้นทุนในการผลิต “แยมมะเฟืองออร์แกนิก”	24
4.6 สรุปผลการประเมินจากแบบสอบถาม	25
4.7 สรุปความพึงพอใจ	29
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลโครงการหรืองานวิจัย	30
5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	31
บรรณานุกรม	
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก แบบสอบถาม	
ภาคผนวก ข รูปภาพขณะปฏิบัติงานสหกิจ	
ภาคผนวก ค แบบสัมภาษณ์	
ภาคผนวก ง บทความวิชาการ	
ภาคผนวก จ ไปสเตอร์	
ภาคผนวก ฉ ประวัติผู้จัดทำ	

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 3.1 แสดงระยะเวลาในการดำเนินงานของโครงการ	19
ตารางที่ 3.2 กฎเกณฑ์ค่าเฉลี่ยระดับความพึงพอใจ	20
ตารางที่ 4.1 ต้นทุนการทำแยมมะเฟือง	24
ตารางที่ 4.2 ต้นทุนวัสดุใส่แยมมะเฟืองออร์แกนิก	25
ตารางที่ 4.3 การคำนวณต้นทุนรวม	25
ตารางที่ 4.4 การแปลผลความพึงพอใจ “แยมมะเฟืองออร์แกนิก”	28



สารบัญรูปภาพ

	หน้า
รูปที่ 2.1 มะเฟืองออร์แกนิก	3
รูปที่ 3.1 ตราสัญลักษณ์	9
รูปที่ 3.2 แผนที่ตั้งของโรงแรม	10
รูปที่ 3.3 ห้องอาหารอิน-จัน	12
รูปที่ 3.4 ห้องอาหารริมน้ำ	12
รูปที่ 3.5 ห้องอาหารแวนด้า	13
รูปที่ 3.6 ห้องมรกต	13
รูปที่ 3.7 ห้องไพลิน	14
รูปที่ 3.8 ห้องนพรัตน์	14
รูปที่ 3.9 ห้องเจด	15
รูปที่ 3.10 ห้องโรสคอร์ทเนอร์	15
รูปที่ 3.11 เรือนแพ	15
รูปที่ 3.12 ปฐมออร์แกนิกสปา	16
รูปที่ 3.13 สุขใจออร์แกนิกฟาร์ม	17
รูปที่ 3.14 ตลาดสุขใจ	17
รูปที่ 3.15 ผู้ปฏิบัติงาน	18
รูปที่ 3.16 คุณพนม แจ่มจิตต์	18
รูปที่ 4.1 ส่วนผสมการทำแยมมะเฟือง	22
รูปที่ 4.2 หั่นมะเฟืองเป็นชิ้นๆ	23
รูปที่ 4.3 นำมะเฟืองใส่เครื่องปั่นแล้วปั่นแค่ 1-2 ครั้ง	23
รูปที่ 4.4 เคี่ยวจนเนื้อมะเฟืองนิ่ม	23
รูปที่ 4.5 ใส่น้ำตาลลงไป แล้วเคี่ยวจนน้ำตาลละลาย	24
รูปที่ 4.6 นำแยมมะเฟืองใส่ขวดแก้ว	24
รูปที่ 4.7 ด้านเพศ	25
รูปที่ 4.8 ด้านอายุ	26
รูปที่ 4.9 ด้านระดับการศึกษา	26
รูปที่ 4.10 ด้านรชาติ	27

สารบัญรูปภาพ(ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 4.11 ด้านสี	27
รูปที่ 4.12 ด้านกลิ้ง	28
รูปที่ 4.13 ด้านเนื้อสัมผัส	28
รูปที่ 4.14 ด้านความชอบโดยรวม	29



บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์เป็นสถานที่พักผ่อนที่อยู่ใกล้กรุงเทพมหานคร ผู้เข้าพักจะได้เรียนรู้วิถีชีวิตและภูมิปัญญาไทยแบบดั้งเดิม อีกทั้งเป็นสถานที่ที่อนุรักษ์ธรรมชาติและมรดกทางวัฒนธรรมด้วยการให้ชุมชนเข้ามามีส่วนร่วมในการอนุรักษ์และกลายเป็นสถานที่ท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียง นอกจากนี้โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ ยังเพียบพร้อมด้วยสิ่งอำนวยความสะดวกมากมาย อยู่ติดแม่น้ำท่าจีนและได้รับรองมาตรฐานระดับ 4 ดาว มีห้องพักจำนวน 160 ห้อง และมีเรือนไทยริมทะเลสาบ จำนวน 5 หลัง มีปฐุมอร์แกนิกสปา เป็นสปาเรือนไทยริมทะเลสาบ ห้องอาหาร 3 ห้อง ห้องประชุม 10 ห้อง มีปฐุมอร์แกนิกฟาร์มกว่า 30 ไร่ สำหรับผลิตวัตถุดิบออร์แกนิกให้กับทางโรงแรม ทางโรงแรมมีกิจกรรมเวิร์คช็อปแบบไทยๆ ณ ลานศิลป์ริมคลองจึงทำให้โรงแรมแห่งนี้เป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่น่าสนใจในวันหยุดสุดสัปดาห์ และยังมีตลาดสุขใจ ที่เป็นแหล่งรวมพืชผักและอาหารปลอดภัยที่ปลูกแบบระบบอินทรีย์ (Organic) เปิดให้เกษตรกรที่ปลูกระบบอินทรีย์นำของมาขายในวันเสาร์และวันอาทิตย์

อาหารออร์แกนิก คือกระบวนการทำเกษตรอินทรีย์ ที่การผลิต มาจากธรรมชาติ 100 % เมล็ดพันธุ์ต้องไม่ผ่านการตัดแปลงพันธุกรรม ไม่ใช้สารเคมีเพื่อเร่งการเจริญเติบโต ปล่อยให้มีการเจริญเติบโตเป็นไปโดยธรรมชาติเมื่อคนยุคใหม่หันมาดูแลสุขภาพ ต่างก็ค้นคว้าหาข้อมูลเพื่อจะได้ นำสิ่งที่ดีมีประโยชน์เข้าสู่ร่างกายและทำให้ตัวเองห่างไกลจากโรคภัยไข้เจ็บ ปัจจุบันนี้อาหารหรือขนมสำหรับคนรักสุขภาพได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย คณะผู้จัดทำจึงคิดค้นสูตรขนมเพื่อตอบสนองความต้องการต่อผู้บริโภคที่รักสุขภาพ และเพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อคนรักสุขภาพ อีกทั้งยังสามารถรับประทานได้ทุกเพศทุกวัยอีกด้วย

ด้วยโรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ เป็นโรงแรมที่โดดเด่นในด้านการใช้วัตถุดิบออร์แกนิกผลิตอาหารให้กับผู้เข้าพักในโรงแรม ทั้งในส่วนครัวกลางที่ผลิตอาหารส่งไปยังส่วนต่างๆ ของโรงแรม และห้องอาหารต่างๆ ที่ให้บริการแก่ผู้เข้าพักโรงแรม ทำให้อาหารของโรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์เป็นอาหารออร์แกนิกทั้งสิ้น

นอกจากนี้ห้องอาหารอิน-จันเป็นห้องอาหารทรงเรือนไทย ตั้งอยู่ริมแม่น้ำท่าจีน ให้บริการอาหารไทยแบบอาหารจานเดียว วัตถุดิบของห้องอาหารอิน-จันล้วนเป็นออร์แกนิก อีกทั้งยังมีผักพื้นบ้านที่หากินได้ยากมาให้เลือกเพื่อทำเมนูต่างๆ อีกด้วย นอกจากนี้อาหารไทยออร์แกนิกที่เป็นที่

รู้จักสำหรับคนรักสุขภาพแล้วยังมีขนมไทยที่อร่อยรสชาติเป็นเอกลักษณ์ของไทยแท้ดั้งเดิมที่สร้างชื่อเสียงให้กับห้องอาหารอิน-จันแห่งนี้

จากการที่ได้ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาในตำแหน่งพนักงานบริการห้องอาหารอิน-จัน โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ ในการฝึกปฏิบัติงานมีโอกาสได้สังเกตพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยและขนมไทยของกลุ่มลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการห้องอาหารอิน-จันว่ามีแนวโน้มในการนิยมบริโภคอาหารแบบใด ซึ่งผู้จัดทำได้สังเกตเห็นว่า การบริโภคของลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการให้ความสนใจในด้านผลิตภัณฑ์ออร์แกนิกเพื่อสุขภาพมาก ผู้จัดทำจึงมุ่งศึกษาถึงความนิยมการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหารไทยและขนมไทย เพื่อนำมาเก็บข้อมูลและนำมาเสนอกับทางโรงแรมในการทำผลิตภัณฑ์ทางเลือกใหม่ให้มีความน่าสนใจมากยิ่งขึ้น

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1.2.1 เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ออร์แกนิกใหม่

1.2.2 เพื่อศึกษาถึง วิธีการทำขนมและความเป็นมาของขนมมะเฟืองออร์แกนิก

1.3 ขอบเขตของโครงการ

1.3.1 ขอบเขตด้านเนื้อหา วิธีการทำขนมมะเฟืองออร์แกนิกแล้วให้แบบสอบถามแก่ผู้ที่ชิม

1.3.2 ขอบเขตด้านประชากร แบบสำรวจและใช้วิธีการทำแบบสอบถามกับผู้ชิม และดูว่ามีผลตอบรับอย่างไรกับผู้ชิมขนมมะเฟืองออร์แกนิก

1.3.3 ขอบเขตด้านพื้นที่ สังเกตและรวบรวมข้อมูลความนิยมในการบริโภคขนมมีความต้องการแค่ไหน

1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ

1.4.1 เป็นแนวทางให้แก่ผู้ที่สนใจนำไปประยุกต์และพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ

1.4.2 ทราบถึงแนวทางการใช้วัตถุดิบในการทำ

บทที่ 2

ทบทวนวรรณกรรม

การศึกษาเรื่อง แยมมะเฟืองออร์แกนิก โดยคณะผู้จัดทำได้ทำการศึกษาและทบทวนวรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องดังต่อไปนี้

- 2.1. ความเป็นมาของมะเฟือง
- 2.2. ประโยชน์ของมะเฟือง
- 2.3. แนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับแยม
- 2.4. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 ความเป็นมาของมะเฟือง

มะเฟือง (Star Fruit) (ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Averrhoa carambola* L.) จัดเป็นไม้ผลสำคัญอีกชนิดที่มีการปลูกเพื่อรับประทานผล และการส่งออก ด้วยลักษณะผลที่แปลกตา และเนื้อผลให้รสหวานอมเปรี้ยวหรือบางพันธุ์ให้รสหวานมากทำให้นิยมรับประทานทั้งคนไทย และชาวต่างชาติ นอกจากนี้ ผลมะเฟืองยังแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ได้หลายชนิด อาทิ แยม มะเฟืองดอง มะเฟืองแช่อิ่ม เป็นต้น

มะเฟืองถือเป็นผลไม้เศรษฐกิจอีกชนิดที่มีการส่งจำหน่ายไปต่างประเทศ โดยเฉพาะประเทศในแถบทวีปยุโรป ซึ่งได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก เนื่องจากผลมีลักษณะสีส้มสวยงาม และแปลกตา นอกจากนี้ ยังให้เนื้อ และน้ำที่ชุ่มหวานอีกด้วยมะเฟืองจัดเป็นไม้ไม่ผลัดใบที่มีถิ่นกำเนิดในประเทศอินโดนีเซีย และมาเลเซีย แล้วค่อยแพร่กระจายเข้ามาสู่ไทย พม่า ลาว และประเทศใกล้เคียง เป็นต้นไม้ที่เติบโตได้ดีในอากาศร้อนชื้น ไม่ทนต่ออากาศหนาวที่มีน้ำค้างแข็งหรือหิมะ (ที่มา :<https://medthai.com/>)



รูปที่ 2.1 มะเฟืองออร์แกนิก

ที่มา :<https://www.google.co.th>

ผลมะเฟืองมีลักษณะที่แปลกตา คือ รูปผลเป็นเหลี่ยมหรือเป็นแจกคล้ายรูปดาว 5 เหลี่ยม หรืออาจพบ 6 เหลี่ยม ซึ่งเป็นที่มาของชื่อสามัญ Star Fruit ผลมีขนาดยาวประมาณ 5-15 เซนติเมตร ขนาดผลประมาณ 3-10 เซนติเมตรปลายก้นแหลม ผลขณะอ่อนจะมีสีเขียวอ่อน สีเขียว และค่อยเปลี่ยนเป็นสีเขียวอมเหลือง และสีเหลืองเมื่อสุกเต็มที่ เนื้อผลด้านในฉ่ำด้วยน้ำ มีรสหวานอมเปรี้ยวเล็กน้อย บางพันธุ์มีรสเปรี้ยวมาก ภายในผลบริเวณแกนกลางมีเมล็ดแทรกอยู่ จำนวนเมล็ด 5-12 เมล็ด แต่บางพันธุ์จะมีเมล็ดน้อยหรือไม่มีเมล็ดเลย เมล็ดมีลักษณะฐานมน ปลายแหลม เปลือกเมล็ดแข็ง มีสีน้ำตาล ผลมะเฟืองจะเริ่มสุกหลังจากดอกบานแล้วประมาณ 55-60 วัน

2.2 ประโยชน์ของมะเฟืองออร์แกนิก

จากสารอาหารต่างๆ ในมะเฟือง ทำให้ผู้ที่รับประทานมะเฟืองเป็นประจำได้รับประโยชน์ดังนี้

ประโยชน์ของผลมะเฟือง

1. ช่วยเสริมสร้างกระดูกและฟันให้แข็งแรง
2. ช่วยในการขับพิษและพยาธิในร่างกาย เมื่อนำดอกมะเฟืองมาต้มเป็นน้ำดื่ม
3. มีคุณสมบัติในการช่วยผ่อนคลายความเครียด บรรเทาอาการฟุ้งซ่าน
4. มะเฟืองมีฤทธิ์ในการกล่อมประสาท ช่วยให้นอนหลับได้สบายขึ้น
5. มะเฟืองมีส่วนช่วยควบคุมการเต้นของหัวใจให้เป็นไปอย่างปกติสม่ำเสมอ
6. ป้องกันการเกิดโรคเลือดออกตามไรฟัน
7. ยาแก้ร้อนใน ช่วยดับกระหาย
8. ช่วยลดอุณหภูมิในร่างกาย ถอนพิษไข้
9. เป็นยาขับเสมหะ
10. ช่วยป้องกันการเกิดโรคโลหิตจาง

ประโยชน์ของเมล็ดมะเฟือง (รสขม) ด้วยการนำมาต้มน้ำดื่ม

1. ช่วยให้นอนหลับง่าย
 2. แก้อาการปวดเมื่อย
 3. แก้คลื่นไส้
 4. ช่วยในการขับระดู โดยเฉพาะสตรีที่เริ่มมีระดูหลังคลอดใหม่บรรเทาอาการปวดท้อง
- แน่นท้อง

ประโยชน์ของใบมะเฟือง (รสจืด และมัน) ใช้ด้วยการนำมาต้มน้ำหรือบดขยี้ทาภายนอก

1. บรรเทาอาการเป็นหวัด ลดไข้

2. ช่วยในการดับร้อน
3. ช่วยถอนพิษสำแดง
4. ช่วยขับปัสสาวะ และฟอกสารพิษจากไต
5. แก้โรคนิ่ว ลดการสะสมแคลเซียมที่กระเพาะปัสสาวะ
6. แก้อาการปัสสาวะขัด ปัสสาวะไม่ออกหรือปัสสาวะเล็ด
7. โปนํามาขยําใช้พอกหรือสระผมร่วมกับแชมพู ทำให้รังแคน้อยลง
8. โปนํามาบดใช้ทาพอกแก้ผื่นคัน
9. โปนํามาบดใช้ประคบแผล รักษาแผล
10. โปบดนำมาประคบแผล ช่วยในการห้ามเลือด
11. โปบดใช้ประคบแผลแมลงกัดต่อย ช่วยบรรเทาอาการปวด และบวมของแผล

ประโยชน์ของดอกมะเฟือง (รสจี๊ดเย็น) ใช้โดยการต้มน้ำดื่ม

1. บรรเทาอาการไข้ ลดอาการตัวร้อน
2. ช่วยขับพยาธิ
3. ช่วยขับสารพิษ

ประโยชน์ของเปลือก (รสฝาด) โดยนำมาต้มน้ำดื่มหรือฝนเป็นผงทาภายนอก

1. แก้อาการท้องเสีย
2. ช่วยรักษาแผล ทำให้แผลแห้ง

ประโยชน์ของราก (รสหวาน และเย็น) โดยนำมาต้มน้ำดื่ม

1. แก้อาการปวดศีรษะ
2. แก้ปวดเมื่อยกล้ามเนื้อ
3. บรรเทาอาการไข้ แก้อาการเป็นหวัด
4. บรรเทาอาการปวดแสบจากโรคกระเพาะอาหาร
5. บรรเทาอาการจุกแน่นหน้าอก

2.3 แนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับแยม

แยม เป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปจากจากผลไม้ซึ่งอาจเป็นผลไม้ทั้งผล ผลไม้เป็นชิ้น เนื้อผลไม้ หรือผลไม้ปั่น ผสมกับน้ำตาลหรือ สารให้ความหวาน(sweetener) ชนิดอื่นจะผสมน้ำผลไม้หรือน้ำผลไม้เข้มข้นด้วยก็ได้ มีลักษณะเป็นเจล (gel) แยมมีลักษณะกึ่งเหลวมีความข้นเหนียวพอเหมาะ สามารถปาดหรือทาบนขนมปังได้เพื่อเพิ่มรสชาติให้ขนมปังอร่อยมากขึ้น แยมมักจะทำมาจากผลไม้ แต่ก็ไม่จริงเสมอไป (พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิม, 2547)

การแปรรูปแยมเป็นการถนอมอาหารโดยการใช้น้ำตาลความเข้มข้นสูงเพื่อลดค่าออกเตอรืแอคทีวิตี้ (water activity) และมีค่า pH ต่ำ เพื่อป้องกันการเจริญของจุลินทรีย์ จัดอยู่ในกลุ่ม intermediate moisture food การเกิดเจล (gel) ของแยม เกิดจาก กรด น้ำตาล และเพกทิน (pectin) ผสมกันในส่วนที่เหมาะสม โดยกรด น้ำตาล และเพกทิน เป็นส่วนประกอบที่มีอยู่แล้วในผลไม้ (นิธิยา รัตนานนท์, 2550)

2.3.1 ส่วนประกอบของแยม

แยมประกอบไปด้วยส่วนผสมหลักๆที่สำคัญ 3 อย่างด้วยกัน นั่นก็คือ น้ำตาล เพกทิน และกรด ผสมกันในส่วนที่เหมาะสม เพกทินจะพบได้ตามธรรมชาติในผนังเซลล์ของพืช ได้แก่ เปลือกหรือแกนของผลไม้ มีโครงสร้างโมเลกุลน้ำตาลเรียงต่อกันยาว เมื่อเราเอาผลไม้ไปต้มหรือผ่านความร้อน เพกทินก็จะถูกปล่อยออกมา และเมื่อมันไปรวมกับน้ำตาลและกรดในส่วนที่เหมาะสม โมเลกุลที่เรียงกันยาวเหมือนลูกโซ่นี้มันก็จะไปเชื่อมต่อกัน ซึ่งอุณหภูมิที่ใช้ก็ประมาณ 104°C และหลังจากที่มันเย็นตัวลง แล้ว แยมมันก็จะเกาะกัน อย่างไรก็ตาม ผลไม้แต่ละชนิดก็จะมีปริมาณเพกทินมากน้อยต่างกัน ที่มีมากที่สุดคือ แอปเปิ้ล แบล็คเคอร์แรนท์ และองุ่น ส่วนที่มีน้อยกว่าก็ได้แก่ พวกเบอร์รี่ทั้งหลาย ซึ่งถ้าจะเอามาทำแยมก็ต้องเอาผลไม้ที่มีเพกทินมากกว่ามาผสมหรือใช้เพกทินสกัดแทนก็ได้ ส่วนประกอบสำคัญที่สองก็คือ น้ำตาล ซึ่งเป็นตัวที่ทำให้เกิดเป็นรสชาติ อีกทั้งยังช่วยให้เพกทินก่อตัวเป็นเจลด้วยดึงน้ำออกมาจากเพกทิน ซึ่งก็ถือเป็นข้อดีที่ช่วยให้ยืดอายุการเก็บของแยมได้นานขึ้น นั่นก็เพราะว่าความชื้นทำให้อาหารเน่าเสียได้เร็ว เมื่อมีน้ำตาลอยู่มาก ก็จะไม่มีที่เหลื่อให้น้ำได้อยู่ แบคทีเรียก็ไม่สามารถเจริญเติบโตได้ อย่างไรก็ตาม ปริมาณน้ำตาลสุดท้ายในแยมควรจะอยู่ที่ 65-69% และอย่างสุดท้ายที่ช่วยให้อยู่ตัวก็คือ กรด โดยปกติแล้วผลไม้ก็มีกรดตามธรรมชาติอยู่แล้ว แต่ไม่มากพอจึงต้องเติมกรดธรรมชาติ เช่น กรดซิตริก จากส้ม มะนาว หรือกรดทาร์ทาริก จากองุ่น มะขาม ลงไปด้วย เพื่อปรับค่าพีเอช ให้อยู่ระหว่าง 2.8-3.3 เพื่อให้แยมมีลักษณะเป็นเจล ความข้นของเนื้อแยมที่ดีจะต้องมีส่วนประกอบทั้งสามที่เหมาะสม สูตรแยมส่วนใหญ่ใช้ผลไม้และน้ำตาลในอัตราส่วน 1:1 หากใส่ผลไม้มากเกินไป ก็อาจจะทำให้เก็บแยมได้ไม่นาน หรือถ้าหากใส่น้ำตาลมากเกินไป น้ำตาลก็อาจจะนอนกันไ้ระหว่างการเก็บ

2.3.2 วิธีการทำแยม

วิธีการทำแยม มีดังนี้

1. นำผลไม้ที่ต้องการใช้มาล้าง
2. นำผลไม้มาหั่นหรือปั่น
3. ตั้งกระทะให้ร้อนพอสมควร

4. นำผลไม้ที่หั่นหรือปั่นแล้วใส่ลงกระทะ
5. เคี่ยวจนผลไม้ نرم
6. หลังจากนั้นใส่เจลาติน (หากผลไม้มีเพคตินอยู่แล้วไม่ต้องใส่)
7. หลังจากนั้นใส่น้ำตาลลงไป
8. แล้วเคี่ยวให้น้ำตาลละลายจนได้ที่
9. พอเสร็จแล้วนำมาใส่ภาชนะที่เตรียมไว้

2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

รายงานด้านการวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการทาแยมในผักและผลไม้มีหลายรายงานมากมายแต่จะขอนำมากล่าวพอสังเขปดังนี้

กุลวดี ครอบพาณิชย์ และคณะ (2533) แยมจากผลมะม่วงหิมพานต์ได้ทดลองเก็บผลสดมะม่วงหิมพานต์เพื่อใช้ในการทาแยมด้วยวิธีต่างๆ พบว่าการใช้สารละลายโซเดียมเมตไบซัลไฟต์ ความเข้มข้นตั้งแต่ 1,000 ส่วน ต่อล้านส่วนขึ้นไป จะให้กลิ่นชัดเพอร์คก้างในแยม การใช้สารละลายเกลือแกงความเข้มข้นร้อยละ 2.5 และ 10 จะทำให้กลิ่นของมะม่วงหิมพานต์หายไป แต่แยมจะรสเค็มจัดเมื่อใช้เกลือตั้งแต่ร้อยละ 5 ขึ้นไป จากการทดสอบความชอบของแยมที่ได้โดยผู้ชำนาญพบว่า การใช้เนื้อมะม่วงหิมพานต์ 17.50% ในแยม จะได้รับการยอมรับจากกลุ่มผู้ชิมคนไทยมากที่สุด

กัลยาณี ชามนา (2546) ศึกษาการนำกลูโคแมนแนนมาใช้ในการทำผลิตภัณฑ์แยมแครอท โดยศึกษาสูตรเบื้องต้นของแยมแครอทจากเพคติน ศึกษาการนำกลูโคแมนแนนมาใช้แทนที่เพคติน โดยศึกษาปริมาณกลูโคแมนแนน 5 ระดับ ได้แก่ 2 , 3 , 4 , 5 และ 6 กรัม พบว่า การใช้กลูโคแมนแนนในปริมาณ 3 กรัม โดยเตรียมเป็นเจลก่อนในอัตราส่วนกลูโคแมนแนน : น้ำอุ่น เท่ากับ 1 : 30 โดยน้ำหนักให้ลักษณะแยมดีที่สุด นำสูตรแยมแครอทที่ได้ไปปรับปรุงรสชาติโดยวิธีให้คะแนนความเข้ม พบว่า แยมแครอทจากกลูโคแมนแนนที่ได้คะแนนใกล้เคียงกับสูตรมาตรฐานมากที่สุด

ปิยะรัตน์ รูปพงษ์ และ สุชาพร นราธิปภัทร (2553) การทดลองนี้เป็นการศึกษาเพื่อหาปริมาณเพคตินจากเนื้อฝรั่ง ซึ่งเนื้อฝรั่งในที่นี้หมายถึง บริเวณเนื้อที่ติดกับเมล็ด มีลักษณะขาวขุ่น และ ส่วนนี้ผู้บริโภคไม่นิยมรับประทาน คือ เป็นส่วนเหลือทิ้ง ของเสียเหล่านี้เป็นต้นทุนส่วนหนึ่งของโรงงาน และเป็นภาระให้กับโรงงานในการกำจัด จึงศึกษาหาปริมาณเพคตินที่เป็นสารที่ทำให้เกิดเจล สามารถนำมาแปรรูปให้เป็นแยมได้ ทำการวิเคราะห์หาปริมาณเพคตินที่มีอยู่ในเนื้อฝรั่ง หลังจากนั้นทำการหาสัดส่วนตัวอย่างแยมที่เหมาะสมต่อการผลิตแยม โดยให้เปอร์เซ็นต์เพคตินที่ระดับต่างกัน ทดสอบระดับความชอบด้านสีกลิ่น รสชาติ ความชอบโดยรวมการทาขนมปัง และ

การทาแผ่นขนมปังเทียบกับ ตัวอย่างอ้างอิง ผลการทดลองพบว่า ปริมาณเนื้อในฝรั่งที่เหมาะสมในการผลิตแยม คือ 30.00% เพราะให้ลักษณะการเซตตัวเป็นแยมที่ดีพร้อมกับ ให้ลักษณะทางสี และกลิ่นดีด้วย

หทัยวรรณ ศิริสุขชัยถาวร และคณะ (2552) ศึกษากรรมวิธีการผลิตและพัฒนาสูตรแยมผลไม้มะม่วง (Mangifera indica L.) ฝรั่ง (Psidium guajava L.) และกระเจี๊ยบแดง (Hibiscus sabdariffa L.) โดยเปรียบเทียบปริมาณของน้ำตาลและเพกติน โดยน้ำหนัก (หน่วยเป็นกรัม) และพัฒนาสูตรในการผลิตฟิล์มที่รับประทานได้ (edible film) โดยเปรียบเทียบปริมาณเพกตินต่อน้ำผึ้งจำนวน 3 สูตร ปริมาณโดยน้ำหนัก (หน่วยเป็นกรัม) ผลการศึกษาพบว่า แยมแผ่น สามารถผลิตได้จากมะม่วงและฝรั่ง โดยใช้เนื้อผลไม้ 150 กรัม ต่ออัตราส่วนน้ำตาล : เพกติน เท่ากับ 100 : 4 โดยน้ำหนัก (หน่วยเป็นกรัม) และเคลือบด้วยฟิล์มที่รับประทานได้ผลิตจากสารละลายที่มีน้ำเท่ากับ 300 มิลลิลิตรผสมกับเพกตินกับน้ำผึ้งในปริมาณ 8 : 2 โดยน้ำหนัก ให้ลักษณะการเซตตัวของแยมและการร่อนเป็นแผ่นที่ดี

ธงชัย โสตามรรคและอัมพร จันทร์ดวง (2555) การศึกษาการเปรียบเทียบเกี่ยวกับแยมข้าวโพดหวาน โดยใช้ปริมาณน้ำนมข้าวโพดในระดับต่างกัน เพื่อศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อคุณภาพของแยมข้าวโพดหวาน โดยใช้ปริมาณน้ำนมข้าวโพดหวานในการศึกษาทดลองนี้เพื่อทดสอบปริมาณน้ำนมข้าวโพดที่เหมาะสม ในการทาแยมข้าวโพดหวาน ให้เป็นที่ยอมรับทางด้านสี กลิ่น รสชาติและเนื้อสัมผัสของผู้บริโภคโดยใช้วางแผนการทดลอง CRD (Completely Randomized Design) มี 4 ตัวอย่างในการทดลอง (Treatment) โดยใช้ปริมาณน้ำนมข้าวโพดหวานในการทดลอง คือ ปริมาณน้ำนมข้าวโพด 200 ซีซี ปริมาณน้ำนมข้าวโพด 300 ซีซี ปริมาณน้ำนมข้าวโพด 400 ซีซี และปริมาณน้ำนมข้าวโพด 500 ซีซี จำนวน 4 ซ้ำ (Replication) ผลการศึกษาพบว่า ปริมาณน้ำนมข้าวโพดทั้ง 4 ระดับ ไม่มีความแตกต่างกันทั้งด้าน สี กลิ่น รสชาติและเนื้อสัมผัส

บทที่ 3

รายละเอียดการปฏิบัติงาน

3.1 ชื่อและที่ตั้งสถานประกอบการ

ชื่อหน่วยงาน	โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์
ที่ตั้ง	21 หมู่ 2 กม. 32 ถนนเพชรเกษม ตำบลยายชา อำเภอสามพราน จังหวัดนครปฐม 73110
โทรศัพท์	(034)-322-544
หมายเลขโทรสาร	(034)-322-775
Website	www.Sampranriverside.com
Facebook	Sampran Riverside

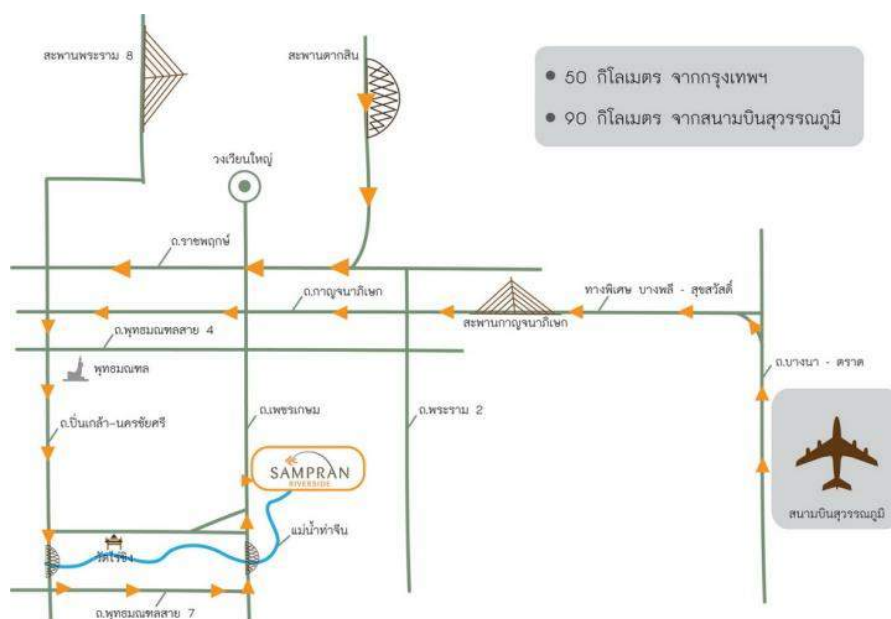


รูปที่ 3.1 ตราสัญลักษณ์

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

3.1.1 ที่ตั้งของโรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์

โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์เป็นสถานที่พักผ่อนใกล้กรุงเทพ มีวิถีชีวิตและภูมิปัญญาไทยดั้งเดิม ตั้งอยู่ในสวนที่ตกแต่งภูมิทัศน์อย่างงดงามและเป็นธรรมชาติ ดิฉันแม่บ้านทำเงินโดดเด่นด้วยบ้านพักไม้สักอายุนับร้อยปี ที่ได้รับการปรับปรุงใหม่ ถึงแม้ว่าจะอยู่ห่างจากกรุงเทพเพียง 1 ชั่วโมง แต่ผู้เข้าพักที่โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์จะรู้สึกเหมือนอยู่ท่ามกลางธรรมชาติ



รูปที่ 3.2 แผนที่ตั้งของโรงแรม
ที่มา : <http://sampranriverside.com>

3.1.2 ประวัติของโรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์

“สวนสามพราน” มีจุดเริ่มต้นจากต้นพุทูลใหญ่อายุเกือบ 100 ปีกำลังจะโค่นล้มเพราะตลิ่งพังทำให้ดร.ชำนาญ และคุณหญิงวลี ยวบูรณ์ตัดสินใจซื้อที่ดินเพื่ออนุรักษ์พุทูลต้นนั้นจึงซื้อที่ดินผืนนี้เพื่อสร้างบ้านพักตากอากาศของครอบครัวจากการปลูกกุหลาบเป็นงานอดิเรกในระยะแรกจนกลายเป็นธุรกิจในเวลาต่อมาความงดงามของกุหลาบสวนสามพรานทำให้ได้รับการขนานนามจากชาวต่างประเทศว่า “โรสกาเดิน” หรือชื่อ “สวนสามพราน” ในภาษาไทยจากวันวานจนถึงปัจจุบันสวนสามพรานได้กลายเป็นแหล่งพักผ่อนและสถานที่ท่องเที่ยวที่มีนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศไม่ต่ำกว่า 15 ล้านคนได้มาเยือนรวมทั้งห้องจัดประชุมสัมมนาที่มีมาตรฐานระดับสากลสนามกอล์ฟศูนย์แสดงศิลปวัฒนธรรมไทย

“สวนสามพราน” เป็นอาณาจักรแห่งการท่องเที่ยวที่สมบูรณ์แบบทั้งความสวยงามของพืชพรรณนานาชนิดทั้งทำเลภูมิประเทศที่อยู่ริมแม่น้ำนครชัยศรีการวางแผนภูมิสถาปัตยกรรมศิลปกรรมซึ่งได้บรรจुरายการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมเข้าไว้อย่างเหมาะสมกลมกลืนจนเป็นสถานที่ท่องเที่ยวอันดับหนึ่งของเมืองไทยเป็นที่นิยมของคนไทยรวมทั้งนักท่องเที่ยวต่างชาติจนทุกวันนี้

3.1.3 จุดเด่นของโครงการและความประทับใจ

โรงแรมตั้งอยู่บนพื้นที่ขนานกับแม่น้ำท่าจีนและอยู่ท่ามกลางธรรมชาติสีเขียวเหมาะสมอย่างยิ่งกับการเป็น Resort ที่จะมาพักตากอากาศที่เต็มไปด้วยความสงบ ความร่มรื่นและธรรมชาติ

หมู่บ้านไทยเป็นศูนย์ศิลปวัฒนธรรมพื้นบ้านและการแสดงนาฏศิลป์ไทยเปิดดำเนินการเพื่อให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัสและเรียนรู้วิถีชีวิตแบบไทยๆ

โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์แหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติที่ผู้มาเยี่ยมชมจะได้มีประสบการณ์วิถีชีวิตและภูมิปัญญาไทยดั้งเดิมอย่างเต็มอิ่มด้วยความตั้งใจในการอนุรักษ์ธรรมชาติและมรดกทางวัฒนธรรมยาวนานถึง 5 ทศวรรษโดยให้ชุมชนเข้ามามีส่วนร่วมทำให้สามพรานริเวอร์ไซด์กลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่อยู่ในใจของใครหลายๆคนตลอดมานอกจากนี้สามพรานริเวอร์ไซด์ยังมีสิ่งอำนวยความสะดวกครบครันโรงแรมริมแม่น้ำมาตรฐานระดับ 4 ดาวจำนวน 160 ห้องเรือนไทยริมทะเลสาบ 6 หลัง ปฐมอร์แกนิกสปาห้องอาหาร 4 ห้องห้องประชุม 10 ห้องสวนออร์แกนิกเพื่อนำผลผลิตส่งใช้ในโรงแรมจำนวน 30 ไร่บนฝั่งแม่น้ำตรงข้ามโรงแรมตลาดสุขใจแหล่งพืชผักและอาหารปลอดภัยที่เปิดให้เกษตรกรนำของมาขายในวันเสาร์และอาทิตย์หมู่บ้านไทยศูนย์รวมวัฒนธรรมและวิถีชีวิตไทยซึ่งเป็นที่รู้จักกันมาแล้วมากกว่า 40 ปี

3.2 ลักษณะการประกอบการ ผลผลิตหลัก การให้บริการหลักขององค์กร

3.2.1 โรงแรม

โรงแรมเป็นอาคาร 2 หลังเชื่อมต่อกันมีห้องพักทั้งหมด 160 ห้องเป็นห้องพักวิวด้านจำนวน 73 ห้องห้องพักวิวแม่น้ำท่าจีน 69 ห้องห้องดีลักซ์ 7 ห้อง ห้องสวีทมีระเบียงกว้างส่วนตัวอีก 7 ห้อง หลายห้องถูกออกแบบให้เหมาะกับการพักผ่อนของทั้งครอบครัวนอนได้ห้องละ 2-3 ท่าน รวมทั้งมีสิ่งอำนวยความสะดวกให้แก่ผู้พิการอีกด้วยและสามารถแจ้งความประสงค์หากต้องการห้องปลอดบุหรี่หรือห้องที่สามารถสูบบุหรี่ได้

3.2.2 ห้องอาหาร

1) ห้องอาหารอินจัน

ห้องอาหารอินจันเป็นที่รู้จักมาตั้งแต่พ.ศ.2507 ตั้งอยู่ริมแม่น้ำท่าจีนเป็นห้องอาหารที่ให้บริการอาหารไทยฉบับชาววังแต่ดั้งเดิมในบรรยากาศริมแม่น้ำท่าจีนเปิดบริการทุกวันเวลา 11.00-15.00 น. และเพิ่มช่วงเย็นในวันเสาร์เวลา 17.00-21.00 น. ดังรูปที่ 3.3



รูปที่ 3.3 ห้องอาหารอิน-จัน

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

2) ห้องอาหารริมน้ำ

ห้องอาหารริมน้ำให้บริการอาหารไทยโบราณที่นิยม 4 ภาค เน้นใช้ผักพื้นบ้านอินทรีย์จากโรงแรมและกลุ่มเครือข่ายเกษตรกรในจังหวัดนครปฐมเปิดบริการทุกวัน 2 ช่วงเวลาระหว่าง 06.00 – 11.00 น. และ 15.00 – 23.00 น. ดังรูปที่ 3.4



รูปที่ 3.4 ห้องอาหารริมน้ำ

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

3) ห้องอาหารแวนด้า

ห้องอาหารแวนด้าเป็นห้องอาหารปรับอากาศตั้งอยู่ริมฝั่งทะเลสาบ เปิดให้บริการช่วงกลางวัน เวลา 11.30-14.30 น. บริการบุฟเฟต์อาหารนานาชาติหลากหลายสดใหม่ทุกวัน ดังรูปที่ 3.5



รูปที่ 3.5 ห้องอาหารแวนด้า

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

3.2.3 ห้องสัมมนา/จัดเลี้ยง

1) ห้องมรกต

ห้องมรกตมีขนาด 22.50 x 11.50 เมตร ห้องประชุมใหญ่ที่สุดของสามพรานริเวอร์ไซด์ตกแต่งร่วมสมัยสิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน มีลิโอบบี้ส่วนตัวหน้าห้องประชุมและมีห้องประชุมย่อยอีก 4 ห้อง ซึ่งมีประตูเชื่อมกับห้องประชุมใหญ่ ส่วนช่วงอาหารว่างสามารถจัดเลี้ยงได้ตรงซุ้มทางเดิน หรือลานประจำปี ดังรูปที่ 3.6



รูปที่ 3.6 ห้องมรกต

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

2) ห้องไพลิน

ห้องไพลินมีขนาด 18.00 x 12.00 เมตร ห้องประชุมไพลินตกแต่งแบบไทยร่วมสมัยตั้งอยู่ชั้นล่างของโรงแรม ดังรูปที่ 3.7



รูปที่ 3.7 ห้องโพลิน

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

3) ห้องนพรัตน์

ห้องนพรัตน์มีขนาด 18.00 x 10.00 เมตร ห้องประชุมขอยอดนิยมนตกแต่งสไตล์ไทยทั้งภายในภายนอกภายในอิงแอบกับทัศนียภาพของสวนสวยและแม่น้ำท่าจีนมีห้องย่อย 2 ห้อง สามารถเชื่อมต่อกับห้องใหญ่ได้อาหารว่างสามารถเสิร์ฟทั้งในห้องหรือเปลี่ยนบรรยากาศมาเสิร์ฟตรงริมแม่น้ำได้ ดังรูปที่ 3.8



รูปที่ 3.8 ห้องนพรัตน์

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

4) ห้องเจด

ห้องเจดมีขนาด 17.00 x 11.50 เมตร ตั้งอยู่บนอาคารสัมมนาใกล้เคียงกับโรงแรมมี 2 ห้องประชุมย่อยที่ใช้ร่วมกัน คือ ห้องเฟิร์ด 1 และเฟิร์ด 2 และมีพื้นที่ด้านหน้าห้องสำหรับจัดเบรก ดังรูปที่ 3.9



รูปที่ 3.9 ห้องเจด

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

5) ห้องโรสคอร์ทเนอร์

ห้องโรสคอร์ทเนอร์เป็นห้องประชุมโดดเด่นที่มองเห็นด้วยสวนสวยรายรอบสามารถจัดเบรคได้ทั้งในห้องปรับอากาศหรือในบรรยากาศแบบเปิดโล่งในสวน ดังรูปที่ 3.10



รูปที่ 3.10 ห้องโรสคอร์ทเนอร์

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

6) เรือนแพ

เรือนแพเป็นสถานที่จัดประชุมแบบเปิดโล่งบนแพขนาดใหญ่ริมแม่น้ำท่าจีน ดังรูปที่ 3.11



รูปที่ 3.11 เรือนแพ

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

3.2.4 กิจกรรมนันทนาการ

อาณาจักรมีน้ำกว่า 170 ไร่ของสามพรานริเวอร์ไซด์มากด้วยกิจกรรมหลากหลาย และสิ่งอำนวยความสะดวกครบครันทั้งห้องฟิตเนสพื้นที่นันทนาการสระว่ายน้ำโอโซน เป็นโรงแรมแรกในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ที่นำระบบโอโซนมาใช้ทำความสะอาดสระว่ายน้ำกลางแจ้ง แทนการใช้สารเคมีเพื่อประโยชน์สูงสุดของลูกค้าและเป็นการรักษาสสิ่งแวดล้อม

- จักรยานและเรือถีบเปิดบริการทุกวันตั้งแต่เวลา 9.00-17.00 น.

- เรือล่องแม่น้ำนครชัยศรีติดต่อกองล่องหน้าได้ที่แผนกต้อนรับสำหรับบริการ เฉพาะคณะวันหยุดราชการและวันอาทิตย์จัดบริการไปตลาดดอนหวายเรือออกเวลา 10.00 น.

- ห้องฟิตเนสบริเวณชั้น 3 ของอาคารโรงแรมทั้งห้องออกกำลังกายที่มีเครื่องออกกำลังกายครบครันห้องอบไอน้ำเปิดให้บริการทุกวันเวลา 7.00-21.00 น.

- สระว่ายน้ำระบบโอโซนแห่งแรกในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ด้วยบรรยากาศริมแม่น้ำทำเงินเหมาะสำหรับทุกท่านที่ต้องการการผ่อนคลายเปิดให้บริการทุกวันเวลา 7.00-19.00 น.

- สวนแห่งสามพรานสามพรานริเวอร์ไซด์เริ่มต้นจากกุหลาบแปลงแรกผลิบานขึ้นในสวนสวยริมแม่น้ำทำเงินจังหวัดนครปฐมเมื่อกว่า 50 ปีที่แล้วผ่านการดูแลอย่างเอาใจใส่ยึดหลัก รักษาต้นไม้เดิมเติบโตเป็นร่มโพธิ์ปลูกต้นไม้ใหม่เติบโตใหญ่เป็นร่มเงาจนกลายเป็นสวนใหญ่ที่ให้ความรู้สึกโล่งโปร่งสบายและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ยิ่งไปกว่านั้นต้นไม้หลายต้นในสามพรานริเวอร์ไซด์ยังมีอายุไม่ต่ำกว่า 100 ปีส่วนห้องอาหารแต่ละห้องนั้นถูกออกแบบให้ลงตัวกับธรรมชาติ

3.2.5 ส่วนงานต่างๆ และกิจกรรมภายในโรงแรม

1) ปฐมออร์แกนิก เดิมชื่ออรัญสพาสปาศาครบวงจรในเรือนไทยโบราณ มีห้องทรีตเมนต์ปรับอากาศ พร้อมห้องน้ำในตัว 7 ห้อง ห้องจาคูชี่ 1 ห้อง ห้องอบไอน้ำ 3 ห้อง ความพิเศษของปฐมออร์แกนิกสปา คือการใช้สมุนไพรไทยและวัตถุดิบอินทรีย์สดจากสวนออร์แกนิก ดังรูปที่

3.12



รูปที่ 3.12 ปฐมออร์แกนิกสปา

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

2) สุขใจออร์แกนิกฟาร์ม ปัจจุบันได้รับมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ IFOAM, EU ในทุกวัน ผักสดและผลไม้ต่างๆ จากในสวน ที่ปลูกได้ทั้งหมดจะถูกส่งเข้าครัวของโรงแรม นอกจากนี้ จะทำการเพาะปลูกโดยใช้วิถีเกษตรแบบดั้งเดิม สวนออร์แกนิกแห่งนี้ยังเป็นแหล่งการเรียนรู้ที่ถ่ายทอดวิถีเกษตรอินทรีย์แก่ชุมชน ดังรูปที่ 3.13



รูปที่ 3.13 สุขใจออร์แกนิกฟาร์ม

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

3) ตลาดสุขใจ เป็นตลาดที่จำหน่ายสินค้าโดยสินค้าที่นำมาจำหน่ายจะต้องผ่านการตรวจสอบสารเคมีทั้งผักสดและผลไม้ มีการตรวจสอบสารเคมีตกค้างต่างๆอาทิภัย นักท่องเที่ยวสามารถเลือกซื้อสินค้าได้หลากหลาย ตลาดสุขใจเปิดให้บริการเฉพาะวันเสาร์ – อาทิตย์ เวลา 09.00 – 16.00 น. ดิฉันนเพชรเกษม ดังรูปที่ 3.14



รูปที่ 3.14 ตลาดสุขใจ

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

3.3 ตำแหน่งงานและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย

ชื่อ – นามสกุล อภิญา อนันต์ลาภมงคล

รหัสนักศึกษา 5804400220

ตำแหน่ง ฝึกงานแผนกบริการห้องอาหารอิน-จัน

- หน้าที่
- ทำความสะอาดบริเวณกระโจมรอบห้องอาหาร
 - Set up อุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร
 - รับออเดอร์อาหาร
 - เสิร์ฟอาหาร
 - เก็บโต๊ะหลังจากแขกทานเสร็จ
 - เขียนกระดานเมนูพิเศษ และผักพื้นบ้านประจำวัน



รูปที่ 3.15 ผู้ปฏิบัติงาน

นางสาวอภิญาอนันต์ลาภมงคล

3.4 ตำแหน่งพนักงานที่ปรึกษา

พนักงานที่ปรึกษา คุณพนม แจ่มจิตต์

ตำแหน่ง Supervisor ห้องอาหารอิน-จัน



รูปที่ 3.16 คุณพนม แจ่มจิตต์

3.5 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน

ปฏิบัติงานเวลา 8.00 – 17.00 น. ตั้งแต่วันที่ 20 สิงหาคม ถึง วันที่ 7 ธันวาคม 2561

3.6 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน โครงการเรื่อง “แอมมะเฟืองออร์แกนิก” มีดังนี้

3.6.1 กำหนดหัวข้อที่จะทำและสังเกตถึงปัญหาที่สามารถนำมาแก้ไขได้โดยมาเป็นหัวข้อโครงการสหกิจ

3.6.2 เขียนโครงร่างรายงานศึกษาหาข้อมูลหรือปัญหาที่สมควรแก้หรือนำมาปรับปรุงพัฒนาจากการสอบถามจากพนักงาน

3.6.3 กำหนดหัวข้อในการหาข้อมูลคิดค้นเมนู สูตร เมื่อได้นำปัญหามาปรับปรุงและพัฒนา และกำหนดส่วนผสม

3.6.4 ผู้จัดทำทดลองการทำปรากฏว่าครั้งแรกยังไม่พึงพอใจ จึงปรับปรุงเพื่อให้ได้รสชาติที่พึงพอใจ

3.6.5 เก็บรวบรวมข้อมูลโดยทำการเก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถาม และทำการสอบถามข้อมูลกับพนักงานที่ปรึกษา

3.6.6 วิเคราะห์ข้อมูลจัดทำแบบสอบถามขึ้นและนำผลลัพธ์ที่ได้มาวิเคราะห์ข้อมูล

3.6.7 สรุปข้อมูลและเขียนรายงานโดยทำการเขียนรายงานสรุปผลที่ได้รับเพื่อเตรียมนำส่ง

3.6.8 นำเสนออาจารย์นำรายงานส่งอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อการตรวจสอบและรับฟังข้อเสนอแนะเพื่อทำการแก้ไขการดำเนินงาน โครงการแอมมะเฟืองออร์แกนิก แสดงดังตารางที่ 3.1 ตารางที่ 3.1 แสดงระยะเวลาในการดำเนินงานของโครงการ

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ก.ย. 61	ต.ค. 61	พ.ย. 61	ธ.ค. 61	ม.ค. 62
1. กำหนดหัวข้อ	←→				
2. ทดลองปฏิบัติและนำปัญหา มาแก้ไข		←→			
3. เก็บรวบรวมข้อมูล		←→			
4. วิเคราะห์ข้อมูล			←→		
5. ดำเนินการทำโครงการ				←→	
6. ส่งรูปเล่มและนำเสนอ โครงการ					←→

3.7 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

3.7.1 ประชากร ได้แก่ บุคลากรของโรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์

3.7.2 กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ บุคลากรในห้องอาหารอิน-จัน และบุคลากรที่เข้ามาช่วยงานในห้องอาหาร ได้จากการสุ่มเลือกกลุ่มตัวอย่างตามความสะดวก

3.8 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

3.8.1 คอมพิวเตอร์ ใช้สำหรับจัดทำข้อมูลต่างๆ และหาข้อมูลเกี่ยวกับการทำขนมแพนเค้ก

3.8.2 กล้องและโทรศัพท์มือถือ สำหรับถ่ายภาพ ใช้สำหรับบันทึกภาพการปฏิบัติงานเพื่อเก็บข้อมูลต่างๆ

3.8.3 เว็บไซต์ และสื่อออนไลน์ต่างๆ ใช้สำหรับการศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องและทฤษฎีที่สามารถนำมาอ้างอิงกับโครงงานเล่มนี้ได้

3.8.4 โปรแกรม Microsoft Word, Microsoft PowerPoint ใช้สำหรับทำรายงานสหกิจให้เป็นลายลักษณ์อักษร ครบถ้วน สมบูรณ์ และถูกต้อง

3.8.5 แบบสอบถาม ใช้เพื่อให้รู้ว่าขนมแพนเค้กเกอร์แกนนั้นจะต้องมีอะไรเพิ่มเติมหรือควรจะได้แก้ไขอะไรเพิ่ม

3.8.6 ข้อมูลพนักงานที่ปรึกษา และอาจารย์ที่ปรึกษาโครงงานสหกิจศึกษาเป็นข้อมูลเพิ่มเติมเสริมเพื่อให้รายงานฉบับนี้น่าเชื่อถือและมีประสิทธิภาพมากขึ้น

3.9 การเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูล ทำการเก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามแก่พนักงานโรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ จำนวน 30 คน โดยวัดจากระดับความพึงพอใจ ดังตารางที่ 3.2

ตารางที่ 3.2 กฎเกณฑ์ค่าเฉลี่ยระดับความพึงพอใจ โดยใช้กฎเกณฑ์ของบุรินทร์ รุจจนพันธุ์ (2553)

ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
4.21 – 5.00	ระดับความพึงพอใจมากที่สุด
3.41 – 4.20	ระดับความพึงพอใจมาก
2.61 – 3.40	ระดับความพึงพอใจปานกลาง
1.81 – 2.60	ระดับความพึงพอใจน้อย
1.00 – 1.80	ระดับความพึงพอใจน้อยที่สุด

ที่มา : บุรินทร์ รุจจนพันธุ์ (2553)

3.10 วัสดุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทดลอง

วัสดุดิบในการทำแอมมะเฟืองออร์แกนิก มีดังนี้

- 1) มะเฟืองออร์แกนิก
- 2) น้ำตาลทรายแดงออร์แกนิก

อุปกรณ์ในการทำแอมมะเฟือง มีดังนี้

- 1) เครื่องชั่ง
- 2) มีด
- 3) เขียง
- 4) กะละมัง
- 5) กระทะ
- 6) ไม้พาย
- 7) ช้อน
- 8) เครื่องปั่น
- 9) เตาแก๊ส



บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ

การได้เข้าร่วมโครงการสหกิจศึกษาของทางมหาวิทยาลัยสยามทำให้ได้ทราบและได้รับทักษะความรู้ในการทำงานต่าง ๆ มากมาย อาทิ เช่น การบริการ และการ Set up อุปกรณ์ต่าง ๆ บนโต๊ะอาหาร จึงทำให้คณะผู้จัดทำได้เรียนรู้และมีประสบการณ์มากขึ้น

4.1 กระบวนการดำเนินงานในโรงแรม

การดำเนินงานในโรงแรมมีดังนี้

4.1.1 ศึกษาข้อมูลเบื้องต้นของโรงแรม

4.1.2 ศึกษากระบวนการดำเนินงานและขั้นตอนการทำงานของแผนกบริการ

4.1.3 รวบรวมข้อมูลต่าง ๆ ที่น่าสนใจ แล้วนำมาวิเคราะห์

4.2 การเตรียมการและการวางแผนโครงการ

การเตรียมการและวางแผนโครงการมีดังนี้

4.2.1 กำหนดหัวข้อโครงการและปรึกษากับพนักงานพี่เลี้ยง

4.2.2 ทดลองทำงานได้สูตรตามต้องการ

4.2.3 ให้นำผลการภายในโรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ ได้ลองชิม และตอบแบบสอบถาม

4.3 ส่วนผสมแยมมะเฟืองออร์แกนิก

ส่วนผสมของแยมมะเฟืองออร์แกนิก มีดังนี้

4.3.1 มะเฟือง 500 กรัม

4.3.2 น้ำตาลทรายออร์แกนิก 250 กรัม



รูปที่ 4.1 ส่วนผสมการทำแยมมะเฟือง

ที่มา : ผู้จัดทำ

4.4 ขั้นตอนการทำแยมมะเฟือง

ขั้นตอนการทำแยมมะเฟือง มีดังนี้

4.4.1 นำมะเฟืองมาหั่นให้เป็นชิ้นๆ โดยนำก้านและเมล็ดตรงกลางออกด้วย ดังรูปที่ 4.2



รูปที่ 4.2 หั่นมะเฟืองเป็นชิ้นๆ

ที่มา : ผู้จัดทำ

4.4.2 นำมะเฟืองที่หั่นแล้วมาใส่เครื่องปั่น ปั่นแค่ 1-2 ที ไม่ให้เนื้อมะเฟืองละเอียด ดังรูปที่ 4.3



รูปที่ 4.3 นำมะเฟืองใส่เครื่องปั่นแล้วปั่นแค่ 1-2 ครั้ง

ที่มา : ผู้จัดทำ

4.4.3 ตั้งกระทะให้ร้อน หลังจากนั้นนำมะเฟืองที่ปั่นแล้วมาเทใส่กระทะแล้วเคี่ยวไปเรื่อยๆ เพื่อให้มะเฟืองนึ่ง ดังรูปที่ 4.4



รูปที่ 4.4 เคี่ยวจนเนื้อมะเฟืองนึ่ง

ที่มา : ผู้จัดทำ

4.4.4 หลังจากมะเฟืองเริ่มนึ่งแล้ว ให้นำน้ำตาลทรายใส่ลงไป แล้วเคี่ยวจนน้ำตาลละลายก็จะได้แยมมะเฟือง ดังรูปที่ 4.5



รูปที่ 4.5 ใส่น้ำตาลลงไป แล้วเคี่ยวจนน้ำตาลละลาย

ที่มา : ผู้จัดทำ

4.4.5 หลังจากนั้นนำแยมมะเฟืองมาใส่ขวดแก้ว และปิดให้สนิท เป็นอันเสร็จเรียบร้อยดังรูปที่ 4.6



รูปที่ 4.6 นำแยมมะเฟืองใส่ขวดแก้ว

ที่มา : ผู้จัดทำ

4.5 การคำนวณต้นทุนในการผลิต “แยมมะเฟืองออร์แกนิก”

จากการคำนวณต้นทุนทั้งหมด 43 บาท จากสูตรดังกล่าวสามารถทำแยมมะเฟืองได้จำนวน 1 กระปุก คิดราคาต่อ 1 กระปุก เท่ากับ 43 บาท ราคาที่จะขายกระปุกละ 109 บาท งบประมาณในการผลิตแยมมะเฟือง ดังตารางที่ 4.1-4.3

ตารางที่ 4.1 ต้นทุนการทำแยมมะเฟือง

ลำดับ	วัตถุดิบ	หน่วย	ปริมาณที่ใช้ (กรัม)	ต้นทุน (บาท)	ราคาต่อหน่วย (กก. / บาท)
1	มะเฟือง	กรัม	500	25.00	50.00
2	น้ำตาลทรายออร์แกนิก ตรา วังขนาย	กรัม	250	6.00	24.00
รวม				31.00	74.00

ตารางที่ 4.2 ต้นทุนวัสดุใส่แอมมะเฟืองออร์แกนิก

ลำดับ	วัตถุดิบ	หน่วย	ปริมาณที่ใช้	ต้นทุน (บาท)	ราคาต่อหน่วย (กก. / บาท)
1	โหลแก้ว	ชิ้น	1	12.00	114.00

ต้นทุนต่อ 1 กระปุก

รวม 43บาท

ตารางที่ 4.3 การคำนวณต้นทุนรวม

ต้นทุน(บาท)	กำไร(บาท)	ราคาขาย(บาท)
43.00	66.00	109.00
39.44 %	60.56 %	100.00 %

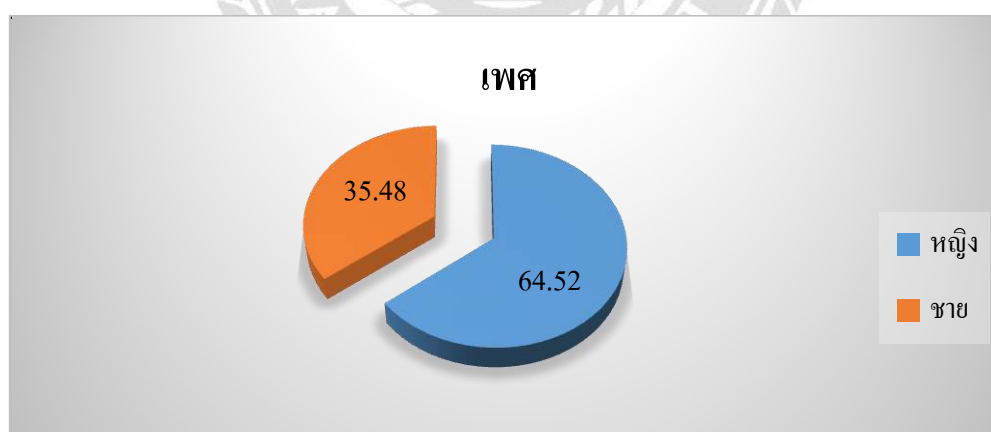
4.6 สรุปผลการประเมินจากแบบสอบถาม

จากการสอบถามความพึงพอใจต่อ “แอมมะเฟืองออร์แกนิก” ของผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 30 คน โดยวิธีการใช้แบบสอบถามได้ข้อมูลทั่วไปผู้ตอบแบบสอบถาม มีดังนี้

4.6.1 ข้อมูลทั่วไปผู้ตอบแบบสอบถาม

1) ด้านเพศ

จากการสอบถามข้อมูลทั่วไปด้านเพศพบว่า ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงคิดเป็นร้อยละ 64.52 และเป็นเพศชายร้อยละ 35.48 ดังรูปที่ 4.7

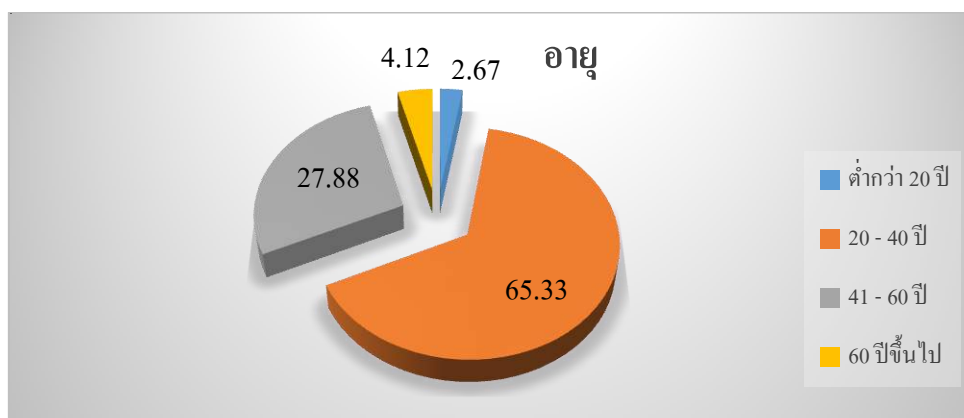


รูปที่ 4.7 ด้านเพศ

ที่มา : ผู้จัดทำ

2) ด้านอายุ

จากการสอบถามข้อมูลทั่วไปด้านอายุ พบว่า มีจำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม อายุ 20 – 40 ปี มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 65.33 รองลงมาอายุ 41 – 60 ปี ร้อยละ 27.88 อายุต่ำกว่า 20 ปี ร้อยละ 2.67 และอายุ 60 ปีขึ้นไป ร้อยละ 4.12 ดังรูปที่ 4.8



รูปที่ 4.8 ด้านอายุ

ที่มา : ผู้จัดทำ

3) ด้านระดับการศึกษา

จากการสอบถามข้อมูลทั่วไปด้านระดับการศึกษา พบว่า มีจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามที่จบการศึกษาระดับมัธยมมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 60.00 รองลงมาจบการศึกษาระดับปริญญาตรี ร้อยละ 30.00 และระดับประถม ร้อยละ 10.00 ดังรูปที่ 4.9



รูปที่ 4.9 ด้านระดับการศึกษา

ที่มา : ผู้จัดทำ

4.6.2 ข้อมูลความพึงพอใจด้านคุณลักษณะของอาหาร

1) คุณลักษณะด้านรสชาติ

ผลจากแบบสอบถามความพึงพอใจด้านรสชาติ พบว่า มีความพึงพอใจมากที่สุดและมีความพึงพอใจมาก คิดเป็นร้อยละ 50.00 เท่ากันดังรูปที่ 4.10



รูปที่ 4.10 ด้านรสชาติ

ที่มา : ผู้จัดทำ

2) คุณลักษณะด้านสี

ผลจากแบบสอบถามความพึงพอใจด้านสี พบว่า มีความพึงพอใจปานกลาง ร้อยละ 50.00 มีความพึงพอใจมากที่สุด ร้อยละ 46.67 และมีความพึงพอใจมาก ร้อยละ 3.33 ดังรูปที่ 4.11



รูปที่ 4.11 ด้านสี

ที่มา : ผู้จัดทำ

3) คุณลักษณะด้านกลิ่น

ผลจากแบบสอบถามความพึงพอใจด้านกลิ่น พบว่า มีความพึงพอใจมากที่สุด ร้อยละ 46.67 มีความพึงพอใจมาก ร้อยละ 50.00 และมีความพึงพอใจปานกลาง ร้อยละ 3.33 ดังรูปที่ 4.12



รูปที่ 4.12 ด้านกลิ่น

ที่มา : ผู้จัดทำ

4) คุณลักษณะด้านเนื้อสัมผัส

ผลจากแบบสอบถามความพึงพอใจด้านเนื้อสัมผัสพบว่า มีความพึงพอใจมากที่สุด ร้อยละ 79.67 และมีความพึงพอใจมาก ร้อยละ 20.33 ดังรูปที่ 4.13



รูปที่ 4.13 ด้านเนื้อสัมผัส

ที่มา : ผู้จัดทำ

5) คุณลักษณะด้านความชอบโดยรวม

ผลจากแบบสอบถามความพึงพอใจด้านความชอบโดยรวม พบว่า มีความพึงพอใจมากที่สุด ร้อยละ 65.00 และมีความพึงพอใจมาก ร้อยละ 35.00 ดังรูปที่ 4.14



รูปที่ 4.14 ด้านความชอบโดยรวม

ที่มา : ผู้จัดทำ

4.7 สรุปการแปลผลความพึงพอใจ

การแปลผลคะแนนความพึงพอใจ โครงการ “แยมมะเฟืองออร์แกนิก แสดงดังตารางที่ 4.4 ตารางที่ 4.4 การแปลผลความพึงพอใจ “แยมมะเฟืองออร์แกนิก”

ความพึงพอใจที่มีต่อแยมมะเฟืองออร์แกนิก	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
1.ด้านรสชาติ	4.50	มากที่สุด
2.ด้านสีสัมผัส	4.46	ปานกลาง
3.ด้านกลิ่น	4.43	มากที่สุด
4.ด้านเนื้อสัมผัส	4.76	มากที่สุด
5.ความชอบโดยรวม	4.60	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.70	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.4 พบว่า ภาพรวมของผู้ทำแบบสอบถามมีความพึงพอใจต่อแยมมะเฟืองออร์แกนิกอยู่ในระดับมากที่สุด เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านส่วนใหญ่พบว่ามีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด

บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

จากการที่คณะผู้จัดทำได้เข้ารับการฝึกงานเป็นระยะเวลา 4 เดือน ในแผนกบริการ ห้องอาหารอิน-จัน ทำให้ได้ปฏิบัติงานจริง ได้ฝึกความอดทน มีความรับผิดชอบต่อนหน้าที่ฝึกความตรงต่อเวลา และได้เรียนรู้การบริการเสิร์ฟ การ Set up อุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร ทั้งนี้คณะผู้จัดทำได้ทำแยมมะเฟืองออร์แกนิก เป็นการทำผลไม้มาดัดแปลงให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อตอบสนองความต้องการต่อผู้บริโภคที่รักสุขภาพ ซึ่งผลการประเมินที่ได้รับจากแบบสอบถามนั้นอยู่ในเกณฑ์ที่น่าพึงพอใจมากดังนี้

5.1 สรุปผลโครงการสหกิจศึกษา

ผู้จัดทำได้ศึกษาสำรวจปัญหาภายในโรงแรม และคิดค้น มะเฟือง ขึ้นเป็นแยมชนิดใหม่ขึ้นมา รวมทั้งปรึกษานักงานพี่เลี้ยงเนื่องจากต้องการทำผลิตภัณฑ์ที่แปลกและหาได้ยาก โดยการนำมะเฟืองมาประยุกต์ใช้เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ขึ้นมา และมีรสชาติที่ทานง่ายมากขึ้นและมีประโยชน์ต่อร่างกาย ผู้จัดทำจึงนำมะเฟืองที่ไม่ค่อยมีใครสนใจมาทำแยมชนิดใหม่ที่มีคุณประโยชน์ต่อร่างกาย และมีรสชาติที่อร่อยถูกปากทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ทุกเพศทุกวัย ซึ่งได้ผลตอบรับค่อนข้างดีจากพนักงานพี่เลี้ยงและพนักงานภายในห้องอาหารอิน-จันได้ลองชิมรสชาติ ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ใหม่ขึ้นมาโดยใช้งบประมาณไม่สูงอีกด้วย

5.1.1 ข้อจำกัดหรือปัญหาของโครงการ

จากการทดลองในการทำครั้งแรกทางคณะผู้จัดทำหั่นมะเฟืองเป็นลูกเต๋าลำเลียงไปเคี่ยวในกระทะ และใส่น้ำตาลลงไปเพื่อเคี่ยวให้มะเฟืองนุ่ม ตามด้วยน้ำตาล ผลที่ได้คือเราไม่ได้แยมมะเฟือง แต่กลับได้มะเฟืองเชื่อมแทน

จากการทดลองในการทำครั้งที่สอง ทางคณะผู้จัดทำได้หั่นมะเฟืองเป็นลูกเต๋าลำเลียงและนำลงไปเคี่ยวในกระทะ และใส่น้ำตาลลงไป ผลที่ได้คือมะเฟืองไม่นุ่มแต่มีบางส่วนไหม้

จากการทดลองในการทำครั้งที่สาม ทางคณะผู้จัดทำได้หั่นมะเฟืองเป็นชิ้น และนำไปปั่น 1-2 ที เพื่อไม่ให้มะเฟืองละเอียดจนเกินไป แล้วนำมาเคี่ยวในกระทะ และใส่น้ำตาลลงไป ครั้งนี้เราได้มะนาวเพิ่มลงไปด้วย เพื่อเพิ่มความเปรี้ยว ผลที่ได้คือเราได้แยมมะเฟืองที่มีความพอดีในด้านของรูปลักษณะภายนอก หลังจากนั้นจึงนำไปให้พี่เลี้ยงชิมและขอคำปรึกษา พี่เลี้ยงให้คำปรึกษาว่ารสชาติใช้ได้ แต่รสเปรี้ยวก็รสของมะนาวไม่ใช่มะเฟือง พี่เลี้ยงจึงให้มาทดลองทำโดยไม่ต้องใส่มะนาว เพราะมะเฟืองมีความเปรี้ยวอยู่แล้ว

จากการทดลองในการทำรังที่สี่ ทางคณะผู้จัดทำได้ลองทำตามทีที่เลี้ยงให้คำปรึกษา หลังจากนั้นพบว่า เราได้เนื้อสัมผัสที่เป็นรสชาติเปรี้ยวของมะเฟืองจริงๆ จนเป็นที่น่าพอใจ

5.1.2 ข้อเสนอแนะ

- 1) ควรสอบถามจากแผนกที่เกี่ยวข้องโดยตรงหรือค้นคว้าจากอินเทอร์เน็ต
- 2) ควรสอบถามจากอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อขอแนวทางการทำโครงการงาน
- 3) จัดทำแบบประเมินและตรวจสอบปัญหาเพื่อนำมาปรับปรุงแก้ไข

5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

5.2.1 ข้อดีของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

- 1) ได้ฝึกความอดทนและการมีระเบียบวินัยในการทำงาน
- 2) การตรงต่อเวลา และการมีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย
- 3) ได้เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่น การสร้างสัมพันธ์ไมตรีต่อผู้ร่วมงาน
- 4) ได้เรียนรู้และทดลองบริการเสิร์ฟกับแขก การพูดคุยกับแขกและการแก้ไข

ปัญหาเฉพาะหน้าให้ผ่านไปได้ด้วยดี

5.2.2 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ในช่วงแรกยังไม่ค่อยกล้าเสิร์ฟ รับออเดอร์ และพูดคุยกับแขกมากนัก เนื่องจากแรกๆ ยังไม่รู้ข้อมูลเกี่ยวกับเมนูมาก แต่พอเวลาผ่านไปเราศึกษาโดยการอ่านและท่องจำเมนูทุกวันจนจำได้ และเรื่องไหนไม่รู้ก็ถามพี่เลี้ยงกับพี่ๆ ที่ร่วมงานก็ได้รับคำปรึกษากลับมาเป็นอย่างดี

5.2.3 ข้อเสนอแนะ

ควรมีความอดทน ตั้งใจเรียนรู้งาน และมีความขวนขวายหาความรู้เพิ่มเพื่อมาพัฒนาการทำงานของตัวเองอยู่เสมอ ทำงานเสมือนว่าเราเป็นพนักงานของโรงแรมจริงๆ เพื่อส่งผลดีกับตัวเราและโรงแรม อย่ากดดันตัวเอง แต่ให้ใช้ความตั้งใจที่จะทำ เพราะสิ่งนั้นจะทำให้เราทำทุกอย่างออกมาได้ดี

บรรณานุกรม

- กุลวดี ครอบพาณิชย์ และคณะ. (2533). *แย้มจากผลมะม่วงหิมพานต์*. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <https://kukr.lib.ku.ac.th/db/index.php> (สืบค้นเมื่อวันที่ 9 ตุลาคม 2561)
- กัลยาณี ชาวนา. (2545). *แย้มแคโรทจากกุโคแมนแนน*. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <http://fic.nfi.or.th/knowledgebankResearch-detail>. (สืบค้นเมื่อวันที่ 9 ตุลาคม 2561)
- ปิยะรัตน์ ฐูปพงษ์ และ สุชาพร นราธิปภัทร. (2553). *การทดลองนี้เป็นการศึกษาเพื่อหาปริมาณเพคตินจากเนื้อฝรั่ง*. มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. (สืบค้นเมื่อวันที่ 12 ตุลาคม 2561)
- หทัยวรรณ ศิริสุขชัยถาวร และคณะ. (2552). *ศึกษากรรมวิธีการผลิตและพัฒนาสูตรแย้ม ผลไม้มะม่วง*. มหาวิทยาลัยนเรศวร. (สืบค้นเมื่อวันที่ 15 ตุลาคม 2561)
- ธงชัย โสตามรรคและอัมพร จันทร์ดวง. (2555). *การศึกษาการเปรียบเทียบเกี่ยวกับแย้มข้าวโพดหวาน,มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาและองค์การบริหารส่วนจังหวัดสตูล*. (สืบค้นเมื่อวันที่ 15 ตุลาคม 2561)
- มะเฟืองและสรรพคุณของมะเฟือง[ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <https://medthai.com/> (สืบค้นเมื่อวันที่ 16 ตุลาคม 2561)
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิม. (2547). *เกี่ยวกับแย้ม, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง*. (สืบค้นเมื่อวันที่ 16 ตุลาคม 2561)
- นิธิยา รัตนานนท์. (2550). *การแปรรูปแย้ม*, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. (สืบค้นเมื่อวันที่ 22 ตุลาคม 2561)
- บุรินทร์ รุจจนพันธุ์. (2553). *กฎเกณฑ์ค่าเฉลี่ยระดับความพึงพอใจ*[ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <http://www.thaiall.com/blog/burin/1165/> (สืบค้นเมื่อวันที่ 25 ตุลาคม 2561)



ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

แบบสอบถาม



แบบสอบถาม

เรื่อง แยมมะเฟืองออร์แกนิก(Organic Star Fruit Jam)

คำชี้แจง : แบบสอบถามนี้ จัดทำขึ้นเพื่อรวบรวมข้อมูลในการทำโครงการแยมมะเฟืองออร์แกนิก เพื่อการประกอบการศึกษาของมหาวิทยาลัยสยาม

โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ☐ ที่ตรงกับความเห็นของท่านมากที่สุด

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. เพศ ☐ 1) ชาย ☐ 2) หญิง
2. อายุ ☐ 1) ต่ำกว่า 20 ปี ☐ 2) 20 - 40 ปี
☐ 3) 41 – 60 ปี ☐ 4) 60 ปีขึ้นไป
3. การศึกษา ☐ 1) ประถมศึกษา ☐ 2) มัธยมศึกษา ☐ 3)ปริญญาตรี

ตอนที่ 2 ความพึงพอใจต่อแยมมะเฟือง

ข้อ	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
1.คุณลักษณะด้านรสชาติ					
2.คุณลักษณะด้านสีกลิ่น					
3.คุณลักษณะด้านกลิ่น					
4.คุณลักษณะด้านเนื้อสัมผัส					
5.คุณลักษณะด้านความชอบโดยรวม					

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



ภาคผนวก ข

รูปภาพขณะปฏิบัติงานสหกิจ



การจัดไลน์บุฟเฟต์



การจัดโต๊ะเมื่อมีแขกจอง



ชุดการทำงานเมื่อห้องอาหารเปิด



ภาพถ่ายกับอาจารย์ที่ปรึกษาและพี่เลี้ยงที่ห้องอาหารอิน-จัน



ภาคผนวก ค
แบบสัมภาษณ์

แบบสัมภาษณ์

- นักศึกษา : ครั้งแรกที่อาพนม ได้เห็น “แยมมะเฟือง” แล้วรู้สึกอย่างไรบ้าง?
- พนักงาน : ครั้งแรกที่เห็นารู้สึกว่ามันดูแปลกใหม่ เพราะไม่เคยเห็นแยมมะเฟืองที่ไหน แล้วก็รู้สึกดีที่เราคิดที่จะทำแยมมะเฟืองขึ้นมา หลังจากที่ได้คิดหลายหัวข้อมา ปรึกษาอา อาก็รู้สึกว่าการนี้ น่าสนใจและน่าจะออกมาดีที่สุดในที่สุด แล้วก็ไปทำตามที่ได้คิดไว้
- นักศึกษา : หลังจากที่ได้อาพนม ได้ลองชิมแล้วรู้สึกอย่างไรบ้าง?
- พนักงาน : หลังจากที่ได้ชิมแล้วรู้สึกที่เราได้กินแยมที่ได้เนื้อผลไม้แบบเต็มคำ ต่างจากแยมทั่วไปที่จะไม่ค่อยได้เนื้อผลไม้ แต่ของเราได้ทั้งเนื้อผลไม้และรสชาติผลไม้แบบชัดเจน
- นักศึกษา : สามารถนำไปทดแทนผลิตภัณฑ์อันเดิมได้หรือไม่?
- พนักงาน : ทดแทนได้ แต่เราอาจจะต้องมีการปรับราคาขึ้นมาเพื่อให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ของเรา เพราะของเราได้เนื้อผลไม้เต็มคำมากกว่า
- นักศึกษา : อาพนมมีความพึงพอใจมากน้อยเพียงใดต่อผลิตภัณฑ์ชิ้นนี้?
- พนักงาน : พึงพอใจพอสมควร เพราะเป็นผลิตภัณฑ์ที่กินได้ทุกเพศทุกวัย รสชาติกำลังดี คนไม่ทานหวานก็สามารถกินได้ น่าจะถูกใจคนที่รักสุขภาพและชอบผลิตภัณฑ์ออร์แกนิก

จากบทสัมภาษณ์ทางพนักงานที่เล็งความรู้สึกพึงพอใจต่อ “แยมมะเฟืองออร์แกนิก” ของทางคณะผู้จัดทำ โดยเฉพาะการที่นำมาใช้เนื้อผลไม้ที่ไม่เคยเห็นนำมาแปรรูปเป็นแยมมาทำเป็น “แยมมะเฟืองออร์แกนิก” ขึ้นมา ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่แปลกใหม่และน่าสนใจอีกด้วย



(นายพนม แจ่งจิตต์)

พนักงานที่ปรึกษา



แยมมะเฟืองออร์แกนิก

(Organic Star Fruit Jam)

อภิญญา อนันต์ลาภมงคล

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

38 ถนนเพชรเกษม เขตภาษีเจริญ. 10160

E-mail: apinya.anan@siam.edu

บทคัดย่อ

โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์มีสินค้าออร์แกนิกที่ผลิตโดยคนในท้องถิ่นมีผักและผลไม้ที่ถูกสุขอนามัยและปลอดสารเคมีเช่นมะเฟือง ก้อย และมะพร้าว เป็นต้น การจัดทำโครงการครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อตอบสนองต่อผู้บริโภคที่รักสุขภาพและสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ หลังจากที่ได้ปฏิบัติงานที่โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ผู้จัดทำได้เห็นความสำคัญของมะเฟือง ซึ่งสามารถแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์แยมได้ กลุ่มตัวอย่าง คือ บุคลากรของโรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ จำนวน 30 คน การเลือกกลุ่มตัวอย่างด้วยวิธีการเลือกแบบตามความสะดวก เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล คือ แบบสอบถามและทำการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยส่งแบบสอบถามในการให้ตอบเอง วิเคราะห์ขั้นต้น ได้แก่ ความถี่ การหาค่าร้อยละ และการหาค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานผลสำรวจพบว่า ความพึงพอใจที่มีต่อแยมมะเฟืองออร์แกนิก คุณลักษณะด้านรสชาติ คุณลักษณะด้านเนื้อสัมผัส ความชอบโดยรวม มีระดับความพึง

พอใจมากที่สุด ส่วนคุณลักษณะด้านสี และคุณลักษณะด้านกลิ่น มีระดับความพึงพอใจมากผู้จัดทำเรียนรู้ที่จะฝึกความอดทน มีระเบียบวินัยในการทำงาน ตรงต่อเวลาความรับผิดชอบสำหรับงานที่มอบหมายเรียนรู้การทำงานกับผู้อื่นการสร้างมิตรภาพกับเพื่อนร่วมงานและการค้นคว้าหาข้อมูลเพื่อนำมาทำให้เกิดประโยชน์กับการจัดทำโครงการครั้งนี้

คำสำคัญ: แยม, แยมมะเฟืองออร์แกนิก

ABSTRACT

Sampran Riverside Hotel provides organic products made by local people as well as hygienic and chemical-free fruits and vegetables such as star fruits, bananas, and coconut, ect. This project aims to respond to consumers who love health and create new products.. After participating in the internship at Sampran Riverside Hotel, the authors have seen the importance of star fruit. Which could be processed as jam products. The sample was

staff of Sampran Riverside Hotel amount 30 people. Selection of samples by means of convenient selection. The tools used to collect data are questionnaire and the data were collected by questionnaire. Analyze data include frequency, finding percentage and standard deviation. The research found that satisfaction with organic fruit star jam flavor, texture, and overall liking the highest satisfaction level. Color characteristics and odor properties there is a lot of satisfaction. The authors learn to practice patience and work discipline. Be on time Responsibility for assigned tasks learned to work with others creating a friendship with colleagues and researching information to bring benefits to this project.

Keywords : Jam , Organic Fruit Star

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ เป็นสถานที่พักผ่อนหย่อนใจใกล้กรุงเทพฯ และยังเพียบพร้อมด้วยสิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน โรงแรมริมแม่น้ำ มาตรฐาน 4 ดาว จำนวน 16 ห้อง เรือนไทยริมทะเลสาบ 5 หลัง ปฐมออร์แกนิกสปา สปาไทยริมทะเลสาบ ห้องอาหาร 3 ห้อง อีกทั้งยังมีปฐมออร์แกนิกฟาร์ม และตลาดสุขใจ ที่เป็นแหล่งรวมพืชผักและอาหาร

ปลอดภัยที่ปลูกแบบระบบอินทรีย์ (Organic) จึงทำให้โรงแรมแห่งนี้เป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่น่าสนใจในวันหยุดสุดสัปดาห์

อาหารออร์แกนิก คือกระบวนการทำเกษตรอินทรีย์ ที่การผลิต มาจากธรรมชาติ 100 % เมล็ดพันธุ์ต้องไม่ผ่านการดัดแปลงพันธุกรรม ไม่ใช้สารเคมีเพื่อเร่งการเจริญเติบโต ปล่อยให้มีการเจริญเติบโตเป็นไปโดยธรรมชาติเมื่อคนยุคใหม่หันมาดูแลสุขภาพ ต่างก็ค้นคว้าหาข้อมูลเพื่อจะได้ นำสิ่งที่ดีมีประโยชน์เข้าสู่ร่างกายและทำให้ตัวเองห่างไกลจากโรคภัยไข้เจ็บ

ปัจจุบันนี้อาหารหรือขนมสำหรับคนรักสุขภาพได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย คณะผู้จัดทำจึงคิดค้นสูตรขนมเพื่อตอบสนองความต้องการต่อผู้บริโภคที่รักสุขภาพ และเพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อคนรักสุขภาพ อีกทั้งยังสามารถรับประทานได้ทุกเพศทุกวัยอีกด้วย จากที่กล่าวมาข้างต้น ทางคณะผู้จัดทำ ได้ทำการพัฒนาสูตรขนมโดยใช้มะเฟืองออร์แกนิก จึงเกิดเมนูใหม่ที่มีความน่าสนใจ น่าลิ้มลอง อีกทั้งยังเป็นผลิตภัณฑ์สำหรับคนรักสุขภาพได้เป็นอย่างดี

วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1) เพื่อศึกษาถึงวิธีการทำขนมและความเป็นมาของขนมมะเฟืองออร์แกนิก
- 2) เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ออร์แกนิกใหม่

ขอบเขตของโครงการ

1) ขอบเขตด้านเนื้อหา วิธีการทำแยมมะเฟืองออร์แกนิกแล้วให้แบบสอบถามแก่ผู้ที่ชิม

2) ขอบเขตด้านประชากรแบบสำรวจ และใช้วิธีการทำแบบสอบถามกับผู้ชิม และดูว่ามีผลตอบรับอย่างไรกับผู้ชิมแยมมะเฟืองออร์แกนิก

3) ขอบเขตด้านพื้นที่ สังเกตและรวบรวมข้อมูลความนิยมในการบริโภคแยมมีความต้องการแค่ไหน

ประโยชน์ที่ได้รับ

- 1) เป็นแนวทางให้แก่ผู้ที่สนใจนำไปประยุกต์และพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ
- 2) ทราบถึงแนวทางการใช้วัตถุดิบในการทำแยม

รายละเอียดโครงการ

โครงการเรื่องแยมมะเฟืองออร์แกนิกมีวัตถุประสงค์เพื่อช่วยคิดผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพทางเลือกใหม่ออกมาเพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ให้กับโรงแรม

ส่วนผสมที่ใช้ในการทำแยมมะเฟือง

- | | | |
|------------|-----|------|
| 1) มะเฟือง | 500 | กรัม |
| 2) น้ำตาล | 250 | กรัม |

อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำแยมมะเฟือง

- 1) เครื่องชั่ง

2) มีด

3) เขียง

4) เตาแก๊ส

5) กระทะ

6) ไม้พาย

7) ช้อน

8) เครื่องปั่น

9) กระละมั่ง

ขั้นตอนการปฏิบัติงาน

- 1) นำมะเฟืองมาหั่นให้เป็นชิ้นๆ โดยนำก้านและเมล็ดตรงกลางออกด้วย



- 2) นำมะเฟืองที่หั่นแล้วมาใส่เครื่องปั่นปั่นแค่ 1-2 ที่ ไม่ให้เนื้อมะเฟืองละเอียด



- 3) ตั้งกระทะให้ร้อน หลังจากนั้นนำมะเฟืองที่ปั่นแล้วมาเทใส่กระทะแล้วเคี่ยวไปเรื่อยๆ เพื่อให้มะเฟืองนิ่ม



4) หลังจากมะเฟืองเริ่มนิ่มแล้ว ให้นำน้ำตาลทรายใส่ลงไป แล้วเคี่ยวจนน้ำตาลละลายก็จะได้แยมมะเฟือง



5) รอจนอุณหภูมิไข่ต้มเหลืองเย็นลง แล้วจึงใส่น้ำมันหอมระเหยลงไป



สรุปผล

ผู้จัดทำได้ศึกษาสำรวจปัญหาภายในโรงแรม และคิดค้น มะเฟือง ขึ้นเป็นแยมชนิดใหม่ขึ้นมา รวมทั้งปรึกษาพนักงานพี่เลี้ยง เนื่องจากต้องการทำผลิตภัณฑ์ที่แปลกและหาได้ยาก โดยการนำมะเฟืองมาประยุกต์ใช้เป็น

ผลิตภัณฑ์ใหม่ขึ้นมา และมีรสชาติที่ทานง่าย มากขึ้นและมีประโยชน์ต่อร่างกาย ผู้จัดทำจึงนำมะเฟืองที่ไม่ค่อยมีใครสนใจมาทำแยมชนิดใหม่ที่มีคุณประโยชน์ต่อร่างกาย และมีรสชาติที่อร่อยถูกปากทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ทุกเพศทุกวัย ซึ่งได้ผลตอบรับค่อนข้างดีจากพนักงานพี่เลี้ยงและพนักงานภายในห้องอาหาร อิน-จัน ได้ลองชิมรสชาติ ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ใหม่ขึ้นมาโดยใช้งบประมาณไม่สูงอีกด้วย

บรรณานุกรม

กุลวดี ครอบพาณิชย์ และคณะ.2533.แยมจากผลไม้ ม่วงหิมพานต์[ออนไลน์].

<https://kukr.lib.ku.ac.th/db/index.php>

(สืบค้นเมื่อวันที่ 9 ตุลาคม 2561)

กัลยาณี ชาวนา.2545.แยมแครอทจากกลูโคแมนแนน[ออนไลน์].

<http://fic.nfi.or.th/knowledgebank>

Research-detail. (สืบค้นเมื่อวันที่ 9 ตุลาคม 2561)

ปิยะรัตน์ รูปพงษ์ และ สุชาพร นราธิปภัทร. 2553. การทดลองนี้เป็นการศึกษาเพื่อหาปริมาณเพคตินจากเนื้อฝรั่ง. มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. (สืบค้นเมื่อวันที่ 12 ตุลาคม 2561)

หทัยวรรณ ศิริสุขชัยถาวร และคณะ. 2552. ศึกษากรรมวิธีการผลิตและพัฒนาสูตรแยม ผลไม้มะม่วง. มหาวิทยาลัย

นเรศวร. (สืบค้นเมื่อวันที่ 15 ตุลาคม 2561)

ธงชัย โสตามรรคและอัมพร จันทร์ดวง. 2555. การศึกษาการเปรียบเทียบเกี่ยวกับแคมข้าวโพดหวาน,มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาและองค์การบริหารส่วนจังหวัดสตูล. (สืบค้นเมื่อวันที่ 15 ตุลาคม 2561)

Medthai.com. 2556. มะเฟืองและสรรพคุณ

ของมะเฟือง[ออนไลน์].

<https://medthai.com/> (สืบค้นเมื่อวันที่ 16 ตุลาคม 2561)

พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิม. 2547. เกี่ยวกับแคม, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. (สืบค้นเมื่อวันที่ 16 ตุลาคม 2561)

นิธิยา รัตนานนท์. 2550. การแปรรูปแคม, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. (สืบค้นเมื่อวันที่ 22 ตุลาคม 2561)

บุรินทร์ รุจจนพันธุ์. 2553. กฎเกณฑ์ค่าเฉลี่ยระดับความพึงพอใจ[ออนไลน์].

<http://www.thaiall.com/blog/burin/1165/>

(สืบค้นเมื่อวันที่ 25 ตุลาคม 2561)

ภาคผนวก จ
โปสเตอร์





แยมมะเฟืองออร์แกนิก Organic Star Fruit Jam

นางสาว อภิญญา อนันต์ลาภมงคล
ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว
มหาวิทยาลัยสยาม
อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์สุนทร สอนกิจดี
พนักงานที่ปรึกษา นายพนม แจ่มจิตต์

บทคัดย่อ

โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์มีสินค้าออร์แกนิกที่ผลิตโดยคนในท้องถิ่นมีผักและผลไม้ที่ถูกสุขอนามัยและปลอดภัยและมีคุณค่าทางโภชนาการสูง มะเฟือง ก้วย และมะพร้าว เป็นต้น การจัดทำโครงการครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อตอบสนองต่อผู้บริโภคที่รักสุขภาพและสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ หลังจากที่ได้ปฏิบัติงานที่โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ผู้จัดทำได้เห็นความสำคัญของมะเฟือง ซึ่งสามารถแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์แยมได้ กลุ่มตัวอย่าง คือ บุคลากรของโรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ จำนวน 30 คน การเลือกกลุ่มตัวอย่างด้วยวิธีการเลือกแบบตามความสะดวก เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูลคือ แบบสอบถามและทำการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยส่งแบบสอบถามในการให้ตอบเอง วิเคราะห์ขั้นต้น ได้แก่ ความถี่ การหาค่าร้อยละ และการหาค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานผลสำรวจพบว่า ความพึงพอใจที่มีต่อแยมมะเฟืองออร์แกนิกคุณลักษณะด้านรสชาติ คุณลักษณะด้านเนื้อสัมผัส ความชอบโดยรวม มีระดับความพึงพอใจมากที่สุด ส่วนคุณลักษณะด้านสี และคุณลักษณะด้านกลิ่น มีระดับความพึงพอใจมากที่สุด เรียนรู้ที่จะฝึกความอดทน มีระเบียบวินัยในการทำงาน ตรงต่อเวลาความรับผิดชอบสำหรับงานที่มอบหมายเรียนรู้การทำงานกับผู้อื่นการสร้างมิตรภาพกับเพื่อนร่วมงานและการค้นคว้าหาข้อมูลเพื่อนำมาทำให้เกิดประโยชน์กับการจัดทำโครงการครั้งนี้

คำสำคัญ: แยม, มะเฟืองออร์แกนิก

ขั้นตอนการปฏิบัติงาน

1. นำมะเฟืองมาล้าง
2. นำมาหั่นเป็นชิ้นและนำเมล็ดออก
3. นำมะเฟืองที่หั่นแล้วมาปั่นในเครื่องปั่นไม่ต้องละเอียด
4. ตั้งกระทะให้ร้อนพอสมควร
5. นำมะเฟืองที่ปั่นแล้วใส่ลงไปในกระทะที่ตั้งไว้
6. เคี่ยวจนเนื้อมะเฟืองนิ่ม
7. หลังจากนั้นใส่น้ำตาลลงไป
8. แล้วเคี่ยวให้น้ำตาลละลายจนได้ที่
9. พอเสร็จแล้วนำมาใส่ภาชนะที่เตรียมไว้

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อศึกษาถึงวิธีการทำแยมและความเป็นมาของแยมมะเฟืองออร์แกนิก
2. เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ออร์แกนิกใหม่

ประโยชน์ที่ได้รับ

- 1) เป็นแนวทางให้แก่ผู้ที่สนใจนำไปประยุกต์และพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ
- 2) ทราบถึงแนวทางการใช้วัตถุดิบในการทำแยม

รายละเอียดโครงการ

โครงการเรื่องแยมมะเฟืองออร์แกนิกมีวัตถุประสงค์เพื่อช่วยคิดผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพทางเลือกใหม่ออกมาเพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ให้กับโรงแรม

สรุปผล

ผู้จัดทำได้ศึกษาสำรวจปัญหาภายในโรงแรมและคิดค้น มะเฟือง ขึ้นเป็นแยมชนิดใหม่ขึ้นมา รวมทั้งปรึกษานักงานพี่เลี้ยงเนื่องจากต้องการทำผลิตภัณฑ์ที่แปลกและหาได้ยาก โดยการนำมะเฟืองมาประยุกต์ใช้เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ขึ้นมา และมีรสชาติที่ทานง่ายมากขึ้นและมีประโยชน์ต่อร่างกาย ผู้จัดทำจึงนำมะเฟืองที่ไม่ค่อยมีใครสนใจมาทำแยมชนิดใหม่ที่มีคุณประโยชน์ต่อร่างกาย และมีรสชาติที่อร่อยถูกปากทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ทุกเพศทุกวัย ซึ่งได้ผลตอบรับค่อนข้างดีจากพนักงานพี่เลี้ยงและพนักงานภายในห้องอาหารอิน-จันได้ลองชิมรสชาติ ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ใหม่ขึ้นมาโดยที่งบประมาณไม่สูงอีกด้วย





ภาคผนวก จ
ประวัติผู้จัดทำ

ประวัติผู้จัดทำ

รหัสนักศึกษา : 58044001220
ชื่อ-นามสกุล : นางสาวอภิญญา อนันต์ลาภมงคล
คณะ : ศิลปศาสตร์
สาขา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว
ที่อยู่ : 219/566 หมู่ 12 ต.อ้อมน้อย อ.กระทุ่มแบน
จ.สมุทรสาคร 74130



ประวัติผู้จัดทำ

รหัสนักศึกษา : 58044001220
ชื่อ-นามสกุล : นางสาวอภิญญา อนันต์ลาภมงคล
คณะ : ศิลปศาสตร์
สาขา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว
ที่อยู่ : 219/566 หมู่ 12 ต.อ้อมน้อย อ.กระทุ่มแบน
จ.สมุทรสาคร 74130

