



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

พุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก

Organic Soybean Pudding

โดย

นางสาววิภาวี	พวงมาลี	5704400035
นางสาวภัททิยา	ผลอินทร์	5704400036

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชาสหกิจศึกษา

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2561



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

พุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก

Organic Soybean Pudding

โดย

นางสาววิภาวี	พวงมาลี	5704400035
นางสาวภัททิยา	ผลอินทร์	5704400036

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชาสหกิจศึกษา

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2561

หัวข้อโครงการ พุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก
Organic Soybean Pudding

รายชื่อผู้จัดทำ นางสาววิภาวี พวงมาลี 5704400035
นางสาวภัทธยา พลอินทร์ 5704400036

ภาควิชา การโรงแรมและการท่องเที่ยว

อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์สุนทร สอนกิจดี

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาภาควิชา การโรงแรมและ
การท่องเที่ยว ประจำปีการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2561

คณะกรรมการการสอบโครงการ

.....
.....

.....อาจารย์ที่ปรึกษา
(อาจารย์สุนทร สอนกิจดี)

.....
.....
(คุณวันเพ็ญ ชนประชา)

.....
.....กรรมการกลาง
(อาจารย์พิมพ์พิชชา เลิศสกุลผาสุษ)

.....
.....ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มารุจ ลิ้มปะวัฒน์)

ชื่อโครงการ	: พุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก
ชื่อนักศึกษา	: นางสาววิภาวี พวงมาลี นางสาวภัททิยา ผลอินทร์
อาจารย์ที่ปรึกษา	: อาจารย์สุนทร สอนกิจดี
ระดับการศึกษา	: ปริญญาตรี
ภาควิชา	: การโรงแรมและการท่องเที่ยว
คณะ	: ศิลปศาสตร์
ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา	: 1 / 2561

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ตอบสนองความต้องการต่อผู้บริโภคที่สนใจสุขภาพ โดยมีกลุ่มตัวอย่าง คือ บุคลากรของโรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ จำนวน 30 คน การเลือกกลุ่มตัวอย่างด้วยวิธีการเลือกแบบตามความสะดวก เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล คือ แบบสอบถามและทำการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยส่งแบบสอบถามในการให้ตอบเอง สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ความถี่ การหาค่าร้อยละ และการหาค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ผลวิจัยพบว่า กลุ่มตัวอย่างโดยส่วนใหญ่ มีอายุระหว่าง 20 – 40 ปี จบการศึกษาระดับมัธยมศึกษา ในส่วนของความพึงพอใจที่มีต่อพุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก พบว่า คุณลักษณะด้านรสชาติ คุณลักษณะด้านเนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม มีระดับความพึงพอใจมากที่สุด ส่วนคุณลักษณะด้านสี และคุณลักษณะด้านกลิ่น มีระดับความพึงพอใจมากที่สุด สรุปโดยรวมแล้ว “พุดดิ้งถั่วเหลือง ออร์แกนิก (Organic Soybean Pudding)” เป็นเมนูที่ตอบสนองความต้องการต่อผู้บริโภคที่รักสุขภาพได้เป็นอย่างดี

คำสำคัญ : พุดดิ้ง, ถั่วเหลืองออร์แกนิก, พุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก

Project Title : Organic Soybean Pudding

By : Miss Wipavee Pongmalee
Miss Phattiya Phol-in

Advisor : Mr. Suntorn Sornkitdee

Degree : Bachelor of degree

Major : Hotel and Tourism Studies

Faculty : Liberal Arts

Semester / Academic Year : 1 / 2018

Abstract

This research aims to create new product for the needs of consumers interested in health, with a sample group of 30 personnel at Sampran Hotel Riverside with a convenient selection method. The 30 sets of questionnaire were distributed to the samples to collect the data. Statistics used in data analysis include frequency, percentage and finding the standard deviation. The results showed that most sample aged between 20-40 years, graduating from secondary education, in term of satisfaction with organic soybean pudding texture features and overall inclination, with the highest satisfaction level of satisfaction. Overall summary "Organic Soybean Pudding" is a menu item that serves the needs of consumers who love healthy.

Keywords : Pudding, Organic Soybean, Organic Soybean Pudding

Approved by

.....
.....

กิตติกรรมประกาศ (Acknowledgement)

การที่คณะผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ ตั้งแต่วันที่ 1 กันยายน ถึงวันที่ 31 ธันวาคม 2561 ส่งผลให้คณะผู้จัดทำได้รับความรู้และประสบการณ์ต่างๆที่มีค่ามากมาย สำหรับรายงานสหกิจศึกษานับนี้สำเร็จลงได้ด้วยดีจากความร่วมมือและสนับสนุนจากหลายฝ่าย ดังนี้

1. คุณวันเพ็ญ ชนประชา หัวหน้าครัวเบเกอรี่
2. อาจารย์สุนทร สอนกิจดี อาจารย์ที่ปรึกษา

และบุคคลท่านอื่นๆที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำรายงาน

คณะผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจนให้การดูแลและให้ความเข้าใจกับชีวิตของการทำงานจริงซึ่งคณะผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

คณะผู้จัดทำ

นางสาววิภาวี พวงมาลี

นางสาวกัทธิดา ผลอินทร์

18 มกราคม 2562

สารบัญ

หน้า

จดหมายนำส่งรายงาน	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstract	ง
บทที่ 1 บทนำ	

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ.....	2
1.3 ขอบเขตของโครงการ.....	2
1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ.....	2

บทที่ 2 ทบทวนเอกสาร/วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

2.1 ที่มาของพุดดิ้ง.....	3
2.2 ถั่วเหลืองออร์แกนิก (Organic Soybean Pudding).....	3
2.3 น้ำตาลออร์แกนิก.....	5
2.4 เจลาติน (Gelatine).....	6
2.5 ส่วนผสมและวิธีการทำพุดดิ้งนมสด.....	7
2.6 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	8

บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติงาน

3.1 ชื่อและที่ตั้งสถานประกอบการ.....	10
3.2 ลักษณะการประกอบการ ผลิตภัณฑ์ การให้บริการหลักขององค์กร.....	12
3.3 รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารงานขององค์กร.....	21
3.4 ตำแหน่งงานและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย.....	21
3.5 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา.....	22
3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน.....	22

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน.....	22
3.8 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง.....	23
3.9 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย.....	23
3.10 การวิเคราะห์ข้อมูล.....	24
3.11 วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตพุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก.....	24

บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ

4.1 กระบวนการดำเนินงานในโรงแรม.....	26
4.2 การเตรียมการและการวางแผนโครงการ.....	26
4.3 ขั้นตอนการผลิตพุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก (Organic Soybean Pudding).....	26
4.4 การคำนวณต้นทุนการผลิตพุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก (Organic Soybean Pudding)...	34
4.5 สรุปผลการวิเคราะห์ข้อมูล.....	35
4.6 สรุปการประเมินระดับความพึงพอใจ.....	38

บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลโครงการ.....	40
5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา.....	41

บรรณานุกรม

ภาคผนวก

- ภาคผนวก ก ตัวอย่างแบบสอบถาม
- ภาคผนวก ข บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา
- ภาคผนวก ค รูปภาพการปฏิบัติงาน
- ภาคผนวก ง บทความทางวิชาการ

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

ภาคผนวก จ โปสเตอร์

ภาคผนวก ฉ ประวัติผู้จัดทำ

ภาคผนวก ช ข้อมูลบันทึกการปฏิบัติงาน



สารบัญตาราง

หน้า

ตารางที่ 3.1	ระยะเวลาในการดำเนินงานของโครงการ.....	23
ตารางที่ 4.1	การคำนวณต้นทุนการผลิตพุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก (Organic Soybean Pudding)....	34
ตารางที่ 4.2	ต้นทุนพุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก (Organic Soybean Pudding).....	35
ตารางที่ 4.3	แสดงค่าร้อยละของสถานภาพทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม.....	35
ตารางที่ 4.4	ค่าเฉลี่ยระดับความพึงพอใจ.....	39



สารบัญรูปภาพ

หน้า

รูปที่ 2.1 พุดดิ้ง.....	3
รูปที่ 2.2 ถั่วเหลืองออร์แกนิก (Organic Soybean Pudding).....	4
รูปที่ 2.3 น้ำตาลออร์แกนิก.....	5
รูปที่ 2.4 เจลาติน (Gelatine).....	7
รูปที่ 2.5 พุดดิ้งนมสด.....	8
รูปที่ 3.1 ตราสัญลักษณ์โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์.....	10
รูปที่ 3.2 แผนที่ตั้งของโรงแรม.....	11
รูปที่ 3.3 ห้องดีลักซ์ (Deluxe Room).....	12
รูปที่ 3.4 ห้องสวีท (Suite Room).....	13
รูปที่ 3.5 ห้องซูพีเรีย (Superior Room).....	13
รูปที่ 3.6 บ้านเรือนไทย.....	14
รูปที่ 3.7 ห้องอาหารอินจัน.....	14
รูปที่ 3.8 ห้องอาหารริมน้ำ.....	15
รูปที่ 3.9 ห้องอาหารแวนด้า.....	15
รูปที่ 3.10 ร้านคาเฟ่ริมคลอง.....	16
รูปที่ 3.11 ห้องมรกต.....	16
รูปที่ 3.12 ห้องไพลิน.....	17
รูปที่ 3.13 ห้องนพรัตน์.....	17
รูปที่ 3.14 ห้องเจด.....	18
รูปที่ 3.15 ห้องโรสคอร์ทเนอร์.....	18

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

หน้า

รูปที่ 3.16 เรือนแพ.....	18
รูปที่ 3.17 ปฐมออร์แกนิกส์ปา.....	19
รูปที่ 3.18 การเรียนทำอาหารไทย.....	19
รูปที่ 3.19 สุขใจออร์แกนิกส์ฟาร์ม.....	20
รูปที่ 3.20 ตลาดสุขใจ.....	20
รูปที่ 3.21 แผนผังองค์กรแผนกต่างๆ ในโรงแรม.....	21
รูปที่ 3.22 นางสาววิภาวี พวงมาลี.....	21
รูปที่ 3.23 นางสาวกัทติยา ผลอินทร์.....	22
รูปที่ 3.24 คุณวันเพ็ญ ชนประชา.....	22
รูปที่ 4.1 ส่วนผสมการทำคาราเมล.....	26
รูปที่ 4.2 อุปกรณ์การทำคาราเมล (Caramel).....	27
รูปที่ 4.3 ผสมน้ำตาลออร์แกนิกส์กับน้ำ.....	27
รูปที่ 4.4 เขย่าหม้อเป็นวงกลม.....	28
รูปที่ 4.5 สีของคาราเมล (Caramel).....	28
รูปที่ 4.6 ส่วนผสมการทำเนื้พุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิกส์.....	29
รูปที่ 4.7 อุปกรณ์การทำเนื้พุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิกส์.....	29
รูปที่ 4.8 ความแตกต่างทั้งก่อน – หลัง แช่ถั่วเหลืองออร์แกนิกส์.....	30
รูปที่ 4.9 ล้างถั่วอีกครั้งให้สะอาด.....	30
รูปที่ 4.10 แช่เจลาตินในน้ำเย็น.....	30
รูปที่ 4.11 ผสมถั่วเหลืองกับน้ำ.....	31
รูปที่ 4.12 กรองด้วยผ้าขาวบาง.....	31

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

หน้า

รูปที่ 4.13 คนสวมเสื้อ ร่อนส่วนผสมเคื่อด.....	32
รูปที่ 4.14 ใส่หน้ากากอนามัย.....	32
รูปที่ 4.15 ใส่เจลล้าง.....	32
รูปที่ 4.16 ตักการผสมใส่ถ้วยพิมพ์ pudding.....	33
รูปที่ 4.17 ตักน้ำถั่วเหลืองใส่ถ้วยพิมพ์ pudding.....	33
รูปที่ 4.18 pudding ถั่วเหลืองออร์แกนิก (Organic Soybean Pudding).....	34
รูปที่ 4.19 การยอมรับคุณลักษณะด้านรสชาติ.....	36
รูปที่ 4.20 การยอมรับคุณลักษณะด้านสี.....	37
รูปที่ 4.21 การยอมรับคุณลักษณะด้านกลิ่น.....	37
รูปที่ 4.22 การยอมรับคุณลักษณะด้านเนื้อสัมผัส.....	38
รูปที่ 4.23 การยอมรับคุณลักษณะด้านความชอบโดยรวม.....	38

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ เป็นสถานที่พักผ่อนหย่อนใจใกล้กรุงเทพฯ และยังเพียบพร้อมด้วยสิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน โรงแรมริมแม่น้ำ มาตรฐาน 4 ดาว จำนวน 16 ห้อง เรือนไทยริมทะเลสาบ 5 หลัง ปฐมอร์แกนิกสปา สปาไทยริมทะเลสาบ ห้องอาหาร 3 ห้อง อีกทั้งยังมีปฐมอร์แกนิกฟาร์ม และตลาดสุขใจ ที่เป็นแหล่งรวมพืชผักและอาหารปลอดภัยที่ปลูกแบบระบบอินทรีย์ (Organic) โดยโรงแรมต้องการให้แขกที่มาใช้บริการได้สัมผัสกับวัฒนธรรมท้องถิ่น และการบริการที่ดีเลิศ รวมทั้งการได้บริโภคอาหารที่เกิดจากกระบวนการเกษตรอินทรีย์ (Organic) จึงทำให้โรงแรมแห่งนี้เป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่น่าสนใจในวันหยุดสุดสัปดาห์

ปัจจุบันกระแสรักสุขภาพเป็นที่นิยมมากในปัจจุบัน โดยโรงแรมนี้เป็นโรงแรมที่ใส่ใจสุขภาพและความสะอาดของวัตถุดิบมาก โดยภายในโรงแรมใช้ผลิตภัณฑ์ออร์แกนิกที่ทางโรงแรมเพาะปลูกโดยมีพื้นที่ทำการเกษตรภายในโรงแรมกว่า 30 ไร่ และบริการอาหารแก่ลูกค้าด้วย นอกจากนี้ยังมีตลาดสุขใจที่เปิดโอกาสให้เกษตรกรที่ผลิตอาหารออร์แกนิกมาแลกเปลี่ยนอีกด้วย

ถั่วเหลืองออร์แกนิก เป็นถั่วเหลืองพันธุ์พื้นบ้านไม่ตัดต่อพันธุกรรม (non GMOs) เป็นกระบวนการทำเกษตรอินทรีย์ที่การผลิตมาจากธรรมชาติ 100 % เมล็ดพันธุ์ต้องไม่ผ่านการตัดแปลงพันธุกรรม ไม่ใช้สารเคมีเพื่อเร่งการเจริญเติบโต ปล่อยให้มีการเจริญเติบโตเป็นไปโดยธรรมชาติ เมื่อคนยุคใหม่หันมาดูแลสุขภาพ ต่างก็ค้นคว้าหาข้อมูลเพื่อจะได้เข้าถึงสิ่งที่ดีมีประโยชน์เข้าสู่ร่างกาย และทำให้ตัวเองห่างไกลจากโรคร้ายไข้เจ็บ อีกทั้ง ในปัจจุบัน อาหารหรือขนมจากวัตถุดิบออร์แกนิกสำหรับคนรักสุขภาพได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย เพราะฉะนั้นคณะผู้จัดทำจึงคิดค้นสูตรขนมแบบออร์แกนิก (Organic) เพื่อตอบสนองความต้องการต่อผู้บริโภคที่รักสุขภาพ โดยไม่ต้องกังวลถึงผลเสียเกี่ยวกับสุขภาพที่จะตามมา อีกทั้งยังสามารถรับประทานได้ทุกเพศทุกวัยอีกด้วย

จากที่กล่าวมาข้างต้น ทางคณะผู้จัดทำ ได้ทำการคิดค้นสูตรขนมพุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก (Organic Soybean Pudding) โดยใส่ใจทุกๆ รายละเอียดในการทำ และใช้วัตถุดิบที่เป็นออร์แกนิก (Organic) เพื่อให้เข้ากับแนวคิดของทางโรงแรม อีกทั้งยังตอบสนองความต้องการต่อผู้บริโภคที่รักสุขภาพ หรือผู้ที่ควบคุมน้ำหนัก จึงเกิดเมนูใหม่เพื่อสุขภาพที่อร่อย สะอาด มีความแปลกใหม่ น่าลิ้มลอง อีกทั้งยังเป็นขนมสำหรับคนรักสุขภาพและเหมาะกับผู้บริโภคที่ต้องการควบคุมน้ำหนักได้เป็นอย่างดี

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1.2.1 เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่รักสุขภาพ
- 1.2.2 เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่และเพื่อนำวัตถุดิบที่มีอยู่มาผลิตเป็นของใหม่

1.3 ขอบเขตการศึกษา

1.3.1 ขอบเขตด้านเนื้อหา

การสร้างผลิตภัณฑ์แปลกใหม่ที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย และสามารถสร้างรายได้ให้กับสถานประกอบการ

1.3.2 ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากร คือ พนักงานโรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์

กลุ่มตัวอย่าง คือ พนักงานแผนกครัวเบเกอรี่ และแผนกครัวกลาง ของโรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ จำนวน 30 คน

1.3.3 ขอบเขตด้านสถานที่

สถานที่ที่ใช้เก็บข้อมูลในการศึกษาครั้งนี้ คือแผนกเบเกอรี่ แผนกครัวกลาง โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์

1.3.4 ขอบเขตด้านเวลา

การศึกษานี้ มีระยะเวลาระหว่างวันที่ 1 กันยายน – 31 ธันวาคม 2561

1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ

- 1.4.1 เป็นแนวทางให้แก่ผู้ที่สนใจนำไปประยุกต์และพัฒนาสูตรขนมเพื่อสุขภาพ
- 1.4.2 สร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ให้กับสถานประกอบการ

บทที่ 2

ทบทวนวรรณกรรม

การศึกษาเรื่อง พุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก (Organic Soybean Pudding) โดยคณะผู้จัดทำ
ทำการศึกษาและทบทวนวรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องดังต่อไปนี้

2.1 ที่มาของพุดดิ้ง

กล่าวว่า เมื่อสมัย ศตวรรษที่ 15-16 ซึ่งเป็นสมัยที่คนเชื่อว่าโลกกลม ทำให้มีการออกสำรวจดินแดนใหม่สำหรับนักเดินทางยุคต้น ๆ ของศตวรรษ ในสมัยนั้นประเทศสเปนและอังกฤษซึ่งเป็นประเทศผู้นำในการเดินทางสำรวจและยึดครองดินแดนใหม่กันอย่างคับคั่ง ในช่วงนั้นประเทศอังกฤษสามารถเอาชนะและยึดครองดินแดนและชายฝั่งทะเลได้ถึง 7 แห่ง แต่ความราบรื่นนั้นย่อมแฝงไปด้วยความขมขื่นเสมอ เรือรบของอังกฤษที่เข้าร่วมสงครามครอบครองดินแดนนั้นประสบปัญหาเกี่ยวกับปากท้องของลูกเรือ เพราะการออกเดินทางแต่ละครั้งจะต้องใช้เวลาอยู่กับท้องทะเลนานหลายเดือน อาหารที่มีอยู่ก็น้อยลง บางครั้งอาหารที่ทำเหลือจะทิ้งไปก็ไม่มีประโยชน์เพราะใช้ทานในวันต่อไปไม่ได้ จำเป็นต้องทิ้ง ดังนั้น พ่อครัวจึงคิดเมนูที่สามารถทำแล้วถนอมอาหารไว้ทานได้เป็นเวลานาน โดยใช้ส่วนผสมง่าย ๆ คือ เศษขนมปัง แป้งสาลี และไข่ไก่ ผสมให้เข้ากัน จากนั้นก็ห่อด้วยผ้าสะอาดแล้วนำไปอบ และนั่นเป็นที่มาของตำนานพุดดิ้ง (zomzaa.com, 2551)



รูปที่ 2.1 พุดดิ้ง (Pudding)

ที่มา : <https://pantip.com/topic/32554371>

2.2 ถั่วเหลืองออร์แกนิก (Organic Soybean Pudding)

ถั่วเหลืองอินทรีย์ที่ปลูกจาก ฟาร์มออร์แกนิก ควบคุมการปลูกด้วยระบบมาตรฐานการรับรอง Organic USDA และมาตรฐานการผลิตและบรรจุ ด้วยกรรมวิธีที่สะอาด ปลอดภัยด้วยมาตรฐานอุตสาหกรรม GMP จึงมั่นใจได้ว่า ถั่วเหลืองอินทรีย์ สะอาด ปลอดภัย จากสารเคมีและ สิ่งที่เป็นอันตราย ถั่วเหลืองอินทรีย์จากไร่ชิตา ได้รับมาตรฐานสินค้าออร์แกนิกทั้งระบบตั้งแต่กระบวนการเพาะปลูกจนถึงกระบวนการผลิตจากสมาพันธ์เกษตรอินทรีย์นานาชาติ มาตรฐานสหภาพอินทรีย์ ตลาดยุโรป แคนาดา อเมริกา และ GMP และ HACCP (Green Net, 2555)



รูปที่ 2.2 ถั่วเหลืองออร์แกนิก (Organic Soybean Pudding)

ที่มา : คณะผู้จัด

2.2.1 ประโยชน์ของถั่วเหลืองออร์แกนิก

เปี่ยมโชค ชลิดาพงศ์ (2556) ได้กล่าวถึง ประโยชน์ของถั่วเหลืองออร์แกนิก ดังนี้

- 1) ประโยชน์จากสารอาหารครบถ้วนในถั่วเหลือง ทำให้มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ปราศจากโรคภัยไข้เจ็บ ทำให้มีผิวพรรณผ่องใสตามไปด้วย
- 2) ประโยชน์จากโอเมก้าในถั่วเหลือง สามารถช่วยบำรุงไปถึงสมองและเซลล์ประสาท
- 3) ประโยชน์จากโปรตีนในถั่วเหลือง ซึ่งมีคุณค่าสูง ทดแทนโปรตีนจากเนื้อสัตว์ได้ คนที่รับประทานมังสวิรัตจึงรับประทานถั่วเหลืองแทนได้ โดยไม่ต้องกลัวเรื่องขาดอาหารโปรตีนส่วนในเด็กช่วยให้เจริญเติบโต และซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอแก่ผู้บริโภครักษาโรคภัย
- 4) ประโยชน์จากเอสโตรเจนในถั่วเหลือง ซึ่งมีคุณสมบัติคล้ายเอสโตรเจน สฮอร์โมนของเพศหญิง ซึ่งเป็นฮอร์โมนที่ส่งผลในเรื่องของระบบเลือด จึงทำให้ไม่ค่อยเป็นสิ่วที่เกิดจากระบบเลือดไม่ดี

5) ประโยชน์จากวิตามินในถั่วเหลือง เป็นสารช่วยต้านอนุมูลอิสระ ทำให้ช่วยป้องกันในเรื่องโรคต่างๆ เช่น ความดันสูง โรคหัวใจ เป็นต้น

6) ประโยชน์จากเส้นใยอาหารสูงในถั่วเหลือง จะช่วยให้มีระบบขับถ่ายที่ดีลดความเสี่ยงเรื่องโรคมะเร็งในระบบทางเดินอาหารทั้งระบบ

7) ประโยชน์จากกรดอะมิโนในถั่วเหลือง มีส่วนช่วยให้คนที่รับประทานเป็นประจำนอนหลับสนิทขึ้น เนื่องจากกรดดังกล่าวมีการเปลี่ยนเป็นฮอร์โมนเซโรโทนินที่ควบคุมด้านการหลับ

8) ประโยชน์จากสาร isoflavone ในถั่วเหลือง จะช่วยทำให้กระดูกหนาขึ้น ดังนั้น หากร่างกายได้รับสารเหล่านี้จากการรับประทานถั่วเหลืองในปริมาณที่เหมาะสม ก็จะได้รับแคลเซียมในอัตราที่พอจะป้องกันภาวะกระดูกพรุนได้ ฉะนั้น ในหญิงที่กำลังตั้งครรภ์ที่ร่างกายต้อง

2.3 น้ำตาลออร์แกนิก

เบญจวรรณ รัตนวิจิตร (2560) ได้กล่าวถึงน้ำตาลออร์แกนิกว่าเป็นน้ำตาลที่ได้จากอ้อยออร์แกนิก ปัจจุบันผู้บริโภคมีการใส่ใจคุณภาพกันมากขึ้น ต้องการบริโภคอาหารที่ปลอดภัยจากสารพิษ เพื่อเป็นการตอบสนองความต้องการเหล่านี้ กลุ่มวังขนายจึงแนะนำให้เกษตรกรปลูกอ้อยโดยไม่มีการใช้สารเคมีใดๆ หยุดการใช้สารเคมีมาแล้วอย่างน้อย 36 เดือน จึงได้รับการรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ เน้นการปรับปรุงบำรุงดินด้วยวัสดุอินทรีย์ สารปรับปรุงดินจากธรรมชาติ และปุ๋ยอินทรีย์ และคัดพันธุ์อ้อยที่เหมาะสมกับพื้นที่ปลูกอ้อยอินทรีย์



รูปที่ 2.3 น้ำตาลออร์แกนิก

ที่มา : <https://shoponline.tescolotus.com/groceries/th-TH/products/6013487116>

2.4 เจลาติน (Gelatine)

พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ (2553) ได้กล่าวถึง คุณสมบัติของเจลาติน (Gelatine) ดังนี้

2.4.1 เจลาตินที่ใช้ผสมในอาหารมีหลายวัตถุประสงค์ดังนี้

1) ใช้เป็นสารที่ทำให้เกิดเจล ที่คืนตัวเป็นของเหลวได้เมื่อได้รับความร้อน ยกตัวอย่างเช่น มูสเค้กที่เซตตัวดีให้ความรู้สึกนุ่มเบา ละลายในปาก เพราะอุณหภูมิของร่างกายใกล้เคียงจุดละลายของเจลาติน

2) ใช้เป็นสารที่ทำให้เกิดความคงตัว (stabilizer) เป็นอิมัลซิไฟเออร์ (emulsifier) ทำให้น้ำกับไขมันรวมตัวกันได้ดี ไม่แยกชั้น

3) ใช้ทดแทนไขมัน

4) ใช้สำหรับการจับและเก็บรักษากลิ่นรส

5) ใช้เคลือบผิวเพื่อรักษาความชุ่มชื้น

2.4.2 คุณสมบัติของเจลาติน

เจลาตินแบบแผ่นมีลักษณะใส โปร่งแสง ไม่มีกลิ่น เจลาตินชนิดผงมีสีเหลืองอ่อน

หรือสีเหลืองอำพันและมีกลิ่นเฉพาะแต่ไม่แรงมาก เจลาตินทั้งชนิดแผ่นและผงมีคุณสมบัติเหมือนกันคือ

1) เมื่อนำผงเจลาตินผสมในน้ำเย็นจะอ่อนนุ่มและพองตัว เจลาตินอุ้มน้ำได้ 5-10

เท่า ของน้ำหนักเดิมและเมื่อให้ความร้อนจะเป็นของเหลวหนืดเมื่อตั้งทิ้งไว้ให้เย็นของเหลวจะกลายเป็นเจล (gel) โดยเริ่มเซตตัวใหม่ที่อุณหภูมิ 15° C หรือต่ำกว่าโดยใช้เวลาในการเซตตัว 8-24 ชั่วโมง แต่จะละลายหรืออ่อนตัวลงอีกครั้งที่อุณหภูมิ 22-40° C (70° - 140° F)

2) สิ่งที่ทำลายความสามารถในการเซตตัวของเจลาติน ได้แก่ ความร้อนที่มากกว่า

60° C ของเหลวที่เค็มหรือมีความเป็นกรดหรือด่างสูง การผสมผลไม้สดลงไปในส่วนผสม น้ำผลไม้คั้นสดที่คั้นจากผลไม้บางชนิด เช่น มะม่วง กีวี มะละกอ สับปะรด พืช มีเอนไซม์ที่ลดการเซตตัว

ของเจลาติน(วิธีการแก้คือนำนํ้าผลไม้ไปผ่านความร้อนก่อนเพื่อทำลายเอนไซม์ตัวนี้) การนำส่วนผสมที่มีเจลาตินผสมอยู่ไปที่หรือวิปให้ขึ้นฟู

3) สิ่งที่เร่งหรือส่งเสริมความสามารถในการเซตตัวของเจลาติน เช่นนมและน้ำตาลในปริมาณที่เหมาะสม (ถ้าน้ำตาลปริมาณสูงจะยับยั้งการเซตตัวเป็นเจล)



รูปที่ 2.4 เจลาติน (Gelatine)

ที่มา : <https://www.google.co.th/>

2.5 ขั้นตอนการผลิตพุตติ้งนมสด

ขั้นตอนการผลิตพุตติ้งนมสด (sistacafe.com, 2559) มีดังนี้

2.5.1 ส่วนผสมในการทำพุตติ้งนมสด

ส่วนผสมในการทำพุตติ้งนมสดมีดังนี้

- | | | |
|---------------|-----|-----------|
| 1) ไข่ไก่ | 1 | ฟอง |
| 2) น้ำตาลทราย | 1 | ช้อนโต๊ะ |
| 3) นมสด | 125 | มิลลิลิตร |

2.5.2 ขั้นตอนในการทำพุตติ้งนมสด

ขั้นตอนในการทำพุตติ้งนมสดมีดังนี้

1) นำนมสดเทใส่หม้อ ตั้งไฟอ่อน คนจนนมสดเริ่มร้อน หลังจากนั้นเติมน้ำตาลลงไป แล้วคนจนน้ำตาลละลาย ขกกลงจากเตา

- 2) นำนมเทใส่ตะแกรง เพื่อให้ได้เนื้อที่เนียนนุ่ม
- 3) ตอกไข่ไก่ใส่ชาม แล้วตีให้เข้ากัน
- 4) ผสมนมสดที่คั้นแล้วกับไข่ไก่ที่ตีไว้ลงในถ้วยผสม
- 5) เทส่วนผสมใส่ถ้วยพิมพ์ หรือแก้วที่เตรียมไว้
- 6) นำถ้วยพิมพ์หรือแก้วพุดdingไปวางในซึ้ง แล้วนึ่งด้วยไฟแรงประมาณ 5 นาที หลังจากนั้นลดไฟลงเหลือไฟกลาง นึ่งต่ออีกประมาณ 15-20 นาที แล้วยกลงจากเตา
- 7) เมื่อเริ่มคลายร้อน ให้นำพุดdingเข้าตู้เย็น เพื่อให้พุดdingเซตตัว ใช้เวลาประมาณ 2 ชั่วโมง



รูปที่ 2.5 พุดdingนมสด

ที่มา : <https://sistacafe.com/>

2.6 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

รายงานด้านการวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการทำพุดdingมีหลายรายงาน แต่ขอนำมากล่าวพอสังเขปดังนี้

ธัญญ์ณลิน วิญญูประสิทธิ์ (2561) ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์พุดdingผักสำหรับผู้สูงวัยที่มีสารอาหารครบถ้วน 3 รสชาติ คือ มันเทศเหลือง ข้าวโพดหวาน และฟักทอง เพื่อเพิ่มปริมาณใยอาหาร วิตามิน สารต้านอนุมูลอิสระ และแคลโรทีนอยด์ รวมทั้งมีเนื้อสัมผัสที่เหมาะสมกับการสูญเสียฟันในแต่ละระดับ

พรทิพย์ พสุกลมเศรษฐ์ (2561) ศึกษาการพัฒนาสูตรพุดdingโดยการทดแทนนมสดด้วยน้ำนมถั่วขาวโดยทำการศึกษ้อัตราส่วนที่เหมาะสมของนมสดที่ถูกทดแทนด้วยน้ำนมถั่วขาวจำนวน 5 สูตร คือ สูตรร้อยละ 0 (สูตรควบคุม) 25 50 75 และ 100 จากนั้นนำมาศึกษาการยอมรับของผู้บริโภค คุณลักษณะทางกายภาพ ได้แก่ ค่าสี (L^* , a^* และ b^*) ค่าความแน่นเนื้อ และค่าความ

ยืดหยุ่นของเจล และคุณค่าทางโภชนาการ ได้แก่ พลังงาน คาร์โบไฮเดรต โปรตีน และไขมัน ผลการศึกษาพบว่าน้ำมันถั่วขาวมีผลต่อการยอมรับของผู้บริโภค คุณลักษณะทางกายภาพและคุณค่าทางโภชนาการของพุดดิ้ง เมื่อเพิ่มสัดส่วนของน้ำมันถั่วขาวในสูตรทำให้คุณค่าทางโภชนาการ (พลังงาน คาร์โบไฮเดรต และโปรตีน) ของพุดดิ้งเพิ่มขึ้น ในขณะที่ความชอบทางประสาทสัมผัสโดยรวมของพุดดิ้งลดลง นอกจากนี้ค่า a^* b^* และค่าความแน่นเนื้อเพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$) ในขณะที่ค่าความยืดหยุ่นของเจลลดลงอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$) เมื่อสัดส่วนของน้ำมันถั่วขาวเพิ่มขึ้น จากการศึกษาพบว่าพุดดิ้งที่เตรียมจากสูตรที่ทดแทนด้วยน้ำมันถั่วขาวร้อยละ 75 ได้รับการยอมรับทางด้านประสาทสัมผัสมากที่สุดและมีลักษณะคุณสมบัติทางกายภาพมีความใกล้เคียงกับสูตรควบคุม ดังนั้นการใช้ถั่วขาวในผลิตภัณฑ์ขนมหวานจึงเป็นทางเลือกในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เสริมสุขภาพสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่สนใจดูแลสุขภาพมากขึ้น

อำไพ โสภาน้อย (2549) ศึกษาคุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์เต้าหู้นมสดรวานิลลาของกลุ่มแปรรูปนมสด บ้านคอนกะปี่ ตำบลเด่นใหญ่ อำเภอนาคู จังหวัดชัยนาท มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาองค์ประกอบทางเคมี คุณภาพทางจุลินทรีย์ ลักษณะทางเคมี-กายภาพ อายุการเก็บรักษา และต้นทุนการผลิตของเต้าหู้นมสดรวานิลลา พบว่าองค์ประกอบทางเคมีของเต้าหู้นมสดมีปริมาณความชื้นร้อยละ 83.71 เถ้าร้อยละ 0.33 ไขมันร้อยละ 0.19 โปรตีนร้อยละ 1.04 เส้นใยอาหารร้อยละ 0.36 คาร์โบไฮเดรตร้อยละ 14.73 และให้พลังงาน 64.79 กิโลแคลอรี ต่อ 100 กรัม จากการศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ที่อุณหภูมิ 40° C และ 70° C พบว่าคุณภาพด้านจุลินทรีย์ของผลิตภัณฑ์ที่อุณหภูมิ 40° C มีอายุการเก็บ 6 วัน โดยวันที่ 8 มีปริมาณเชื้อจุลินทรีย์เกินมาตรฐานที่กำหนด (มพข. 528 / 2547) จึงถือว่าสิ้นสุดอายุการเก็บ และเต้าหู้นมสดที่อุณหภูมิ 70° C มีอายุการเก็บ 4 วัน โดยวันที่ 6 มีปริมาณเชื้อจุลินทรีย์เกินมาตรฐานที่กำหนด (มพข. 528 / 2547) ซึ่งถือว่าสิ้นสุดอายุการเก็บ เมื่อระยะเวลาการเก็บเต้าหู้นมสดทั้ง 2 อุณหภูมิผ่านไป พบว่า ด้านคุณภาพทางประสาทสัมผัสจะมีคะแนนด้านลักษณะทั่วไป สี กลิ่นรส เนื้อสัมผัส และความชอบรวมมีแนวโน้มลดลงโดยมีคะแนนความชอบรวมอยู่ในระดับชอบปานกลางถึงชอบมาก และคุณภาพทางเคมี-กายภาพนั้น ค่า a_w และค่า pH มีแนวโน้มลดลง ส่วนค่าสี L และ b ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($p > 0.05$) และค่าสี a มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นจึงทำให้เต้าหู้นมสดมีแนวโน้มของสีน้ำตาลเพิ่มขึ้น ส่วนคุณภาพด้านเนื้อสัมผัสของ เต้าหู้นมสดมีแนวโน้มที่ค่าความแข็งและค่าความหยุ่นจะลดลง จากการศึกษาต้นทุนการผลิต ณ สถานที่ผลิตของเต้าหู้นมสดรวานิลลาบรรจุถ้วยละ 200 กรัม เท่ากับ 7.30 บาทต่อถ้วย

บทที่ 3

รายละเอียดการปฏิบัติงาน

3.1 ชื่อและที่ตั้งสถานประกอบการ

ชื่อหน่วยงาน	โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์
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 ตราสัญลักษณ์โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์

ที่มา : <http://sampranriverside.com/th/>

3.1.1 ที่ตั้งของโรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์

โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์เป็นสถานที่พักผ่อนใกล้กรุงเทพ มีวิถีชีวิตและภูมิปัญญาไทยดั้งเดิม ตั้งอยู่ในสวนที่ตกแต่งภูมิทัศน์อย่างงดงามและเป็นธรรมชาติ ดิฉันมีแม่น้ำท่าจีนไหลผ่านด้วยบ้านพักไม้สักอายุร้อยปี ที่ได้รับการปรับปรุงใหม่ ถึงแม้ว่าจะอยู่ห่างจากกรุงเทพเพียง 1 ชั่วโมง แต่ผู้เข้าพักที่โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ จะรู้สึกเหมือนอยู่ท่ามกลางธรรมชาติ สถานที่ตั้ง ดังรูปที่ 3.2

3.1.3 จุดเด่นของโครงการและความประทับใจ

โรงแรมตั้งอยู่บนพื้นที่ขนานกับแม่น้ำท่าจีนและอยู่ท่ามกลางธรรมชาติสีเขียว เหมาะอย่างยิ่งกับการเป็น Resort ที่จะมาพักตากอากาศที่เต็มไปด้วยความสงบ ความร่มรื่นและธรรมชาติ

หมู่บ้านไทยเป็นศูนย์ศิลปวัฒนธรรมพื้นบ้านและการแสดงนาฏศิลป์ ไทยเปิดดำเนินการเพื่อให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัสและเรียนรู้วิถีชีวิตแบบไทยๆซึ่งนับว่าหายากในปัจจุบัน สิ่งแวดล้อมเป็นปัจจัยหลักในการที่จะพัฒนาควบคู่ไปกับการบริการด้านต่าง เพราะต้องการที่จะคงสภาพสิ่งแวดล้อมให้มีความเป็นธรรมชาติมากที่สุด

3.2 ลักษณะการประกอบการ ผลิตภัณฑ์ การให้บริการหลักขององค์กร

3.2.1 โรงแรม

โรงแรมเป็นอาคาร 2 หลัง เชื่อมต่อกันมีห้องพักทั้งหมด 160 ห้อง เป็นห้องพักวิวสวนจำนวน 73 ห้อง ห้องพักวิวแม่น้ำท่าจีน 69 ห้อง ห้องดีลักซ์ 7 ห้อง ห้องสวีทมีระเบียงกว้าง ส่วนตัวอีก 7 ห้องหลายห้องถูกออกแบบให้เหมาะกับการพักผ่อนของทั้งครอบครัวนอนได้ห้องละ 2-3 ท่านรวมทั้งมีสิ่งอำนวยความสะดวกให้แก่ผู้พิการอีกด้วยและสามารถแจ้งความประสงค์หากต้องการห้องปลอดบุหรี่หรือห้องที่สามารถสูบบุหรี่ได้

3.2.2 ประเภทห้องพัก

1) ห้องดีลักซ์ (Deluxe Room) ตกแต่งโทนอบอุ่นเป็นห้องมุมติดฝั่งท่าจีนเห็นวิวแม่น้ำและพระอาทิตย์ลับขอบฟ้าชัดเจนขนาดห้อง 33 ตารางเมตร จำนวน 7 ห้อง ดังรูปที่ 3.3



รูปที่ 3.3 ห้องดีลักซ์ (Deluxe Room)

ที่มา : <http://sampranriverside.com/th/>

2) ห้องสวีท (Suite Room) ห้องชุดด้วยความสะดวกสบายแบบพิเศษสุดทั้งห้อง Executive Suite, Family Suite และ The Rose Garden Suite อยู่ฝั่งทำกินเห็นบรรยากาศสายน้ำทำกินได้ชัดเจน ดังรูปที่ 3.4



รูปที่ 3.4 ห้องสวีท (Suite Room)

ที่มา : <http://sampranriverside.com/th/>

3) ห้องซูพีเรีย (Superior Room) ตกแต่งเรียบง่ายสไตล์คลาสสิกฝั่งถนนเพชรเกษมเห็นวิวขานเมืองและสวนเต็มตาขนาดห้อง 31.2 ตารางเมตร ดังรูปที่ 3.5



รูปที่ 3.5 ห้องซูพีเรีย (Superior Room)

ที่มา : <http://sampranriverside.com/th/>

4) บ้านเรือนไทยริมทะเลสาบแห่งนี้ป็นสัญลักษณ์อย่างหนึ่งของโรงแรม สามพราน ริเวอร์ไซด์ เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการประสบการณ์พักผ่อนแบบไทยแท้ใกล้กรุงและเหมาะกับทุกเพศวัย ทั้งครอบครัวคู่ อันนินมุน และกลุ่มเพื่อน ดังรูปที่ 3.6



รูปที่ 3.6 บ้านเรือนไทย

ที่มา : <http://sampranriverside.com/th/>

3.2.3 ห้องอาหาร

1) ห้องอาหารอินจัน เป็นที่รู้จักมาตั้งแต่ พ.ศ.2507 โดยใช้กรรมวิธีการปรุงอาหารแบบฉบับชาววังแต่ดั้งเดิม ในบรรยากาศริมแม่น้ำท่าจีน เปิดบริการทุกวันเวลา 11.00 - 15.00 น. และเพิ่มช่วงเย็นในวันเสาร์และอาทิตย์เวลา 17.00 - 22.00 น. ดังรูปที่ 3.7



รูปที่ 3.7 ห้องอาหารอินจัน

ที่มา : <http://sampranriverside.com/th/>

2) ห้องอาหารริมน้ำ เป็นการบริการอาหารไทยโบราณที่นิยม 4 ภาค เน้นใช้ผักพื้นบ้านอินทรีย์ จากโรงแรมและกลุ่มเครือข่ายเกษตรกรในจังหวัดนครปฐม เปิดบริการทุกวัน 2 ช่วง เวลาระหว่าง 06.00 - 11.00 น. และ 15.00 - 23.00 น. ดังรูปที่ 3.8



รูปที่ 3.8 ห้องอาหารริมน้ำ

ที่มา : <http://sampranriverside.com/th/>

3) ห้องอาหารแวนด้า เป็นห้องอาหารปรับอากาศตั้งอยู่ริมฝั่งทะเลสาบ เปิดให้บริการช่วงกลางวัน เวลา 11.30 - 14.30 น. โดยบริการบุฟเฟต์อาหารนานาชาติหลากหลาย ดังรูปที่ 3.9



รูปที่ 3.9 ห้องอาหารแวนด้า

ที่มา : <http://sampranriverside.com/th/>

4) ร้านคาเฟ่ริมคลอง เป็นร้านกาแฟริมคลอง มีบริการกาแฟสดและเครื่องดื่มหลากหลาย เบเกอรี่ และไอศกรีมโฮมเมดของทางโรงแรม เปิดบริการทุกวัน เวลา 9.30 - 17.30 น. ดังรูปที่ 3.10



รูปที่ 3.10 ร้านคาเฟ่ริมคลอง

ที่มา : <http://sampranriverside.com/th/>

3.2.4 ห้องสัมมนา / จัดเลี้ยง

1) ห้องมรกต เป็นห้องประชุมใหญ่ที่สุดของสามพราน ริเวอร์ไซด์ ตกแต่ง
ร่วมสมัยสิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน ดังรูปที่ 3.11



รูปที่ 3.11 ห้องมรกต

ที่มา : <http://sampranriverside.com/th/>

2) ห้องไพลิน เป็นห้องประชุมไพลินตกแต่งแบบไทยร่วมสมัยตั้งอยู่ชั้นล่างของ
โรงแรม ดังรูปที่ 3.12



รูปที่ 3.12 ห้องไพลิน

ที่มา : <http://sampranriverside.com/th/>

3) ห้องนพรัตน์ เป็นห้องประชุมยอดนิคมตกแต่งสไตล์ไทยทั้งภายนอกภายในอิงแอบกับทัศนียภาพของสวนสวยและแม่น้ำท่าจีนมีห้องย่อย จำนวน 2 ห้อง และสามารถเชื่อมต่อกับห้องใหญ่ได้ ในส่วนของอาหารว่างก็สามารถเสิร์ฟได้ทั้งในห้องหรือเปลี่ยนบรรยากาศมาเสิร์ฟตรงริมแม่น้ำได้ ดังรูปที่ 3.13



รูปที่ 3.13 ห้องนพรัตน์

ที่มา : <http://sampranriverside.com/th/>

4) ห้องเจด ตั้งอยู่บนอาคารสัมมนาใกล้ๆกับโรงแรม โดยมี 2 ห้องประชุมย่อยที่ใช้ร่วมกัน คือ ห้องเพิร์ล 1 และเพิร์ล 2 และมีพื้นที่ด้านหน้าห้องสำหรับจัดเบรก ดังรูปที่ 3.14



รูปที่ 3.14 ห้องเจด

ที่มา : <http://sampranriverside.com/th/>

5) ห้องโรสคอร์ทเนอร์ เป็นห้องประชุมโดดเด่นที่มองเห็นด้วยสวนสวยรายรอบ สามารถจัดเบรกได้ทั้งในห้องปรับอากาศและในบรรยากาศแบบเปิดโล่งในสวน ดังรูปที่ 3.15



รูปที่ 3.15 ห้องโรสคอร์ทเนอร์

ที่มา : <http://sampranriverside.com/th/>

6) เรือนแพ สถานที่จัดประชุมแบบเปิดโล่งบนแพขนาดใหญ่ริมแม่น้ำท่าจีน ดังรูปที่ 3.16



รูปที่ 3.16 เรือนแพ

ที่มา : <http://sampranriverside.com/th/>

3.2.6 ส่วนงานต่างๆ และกิจกรรมภายในโรงแรม

กิจกรรมภายในโรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ มีดังนี้

1) ปฐมออร์แกนิก เดิมชื่อออร์แกนิก สปาครบวงจรในเรือนไทยโบราณ โดยความพิเศษของปฐมออร์แกนิกสปา คือการใช้สมุนไพรไทยและวัตถุดิบอินทรีย์สดจากสวนออร์แกนิก ดังรูปที่ 3.17



รูปที่ 3.17 ปฐมออร์แกนิกสปา

ที่มา : <http://sampranriverside.com/th/>

2) การเรียนทำอาหารไทย โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ ได้มีการเปิดสอนการทำอาหารไทย ดังรูปที่ 3.18



รูปที่ 3.18 การเรียนทำอาหารไทย

ที่มา : <http://sampranriverside.com/th/>

3) สุขใจออร์แกนิกฟาร์ม ปัจจุบันได้รับมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ IFOAM, EU ในทุกๆวัน ผักสดและผลไม้ต่างๆ จากในสวน ที่ปลูกได้ทั้งหมดจะถูกส่งเข้าครัวของโรงแรม และยังเป็นแหล่งการเรียนรู้ที่ถ่ายทอดวิถีเกษตรอินทรีย์แก่ชุมชน ดังรูปที่ 3.1



รูปที่ 3.19 สุขใจออร์แกนิกฟาร์ม

ที่มา : <http://sampranriverside.com/th/>

4) ตลาดสุขใจ เป็นตลาดที่จำหน่ายผักและผลไม้ปลอดสารพิษ ตลาดสุขใจเปิดให้บริการเฉพาะวันเสาร์ - อาทิตย์ เวลา 09.00 - 16.00 น. ดังรูปที่ 3.20

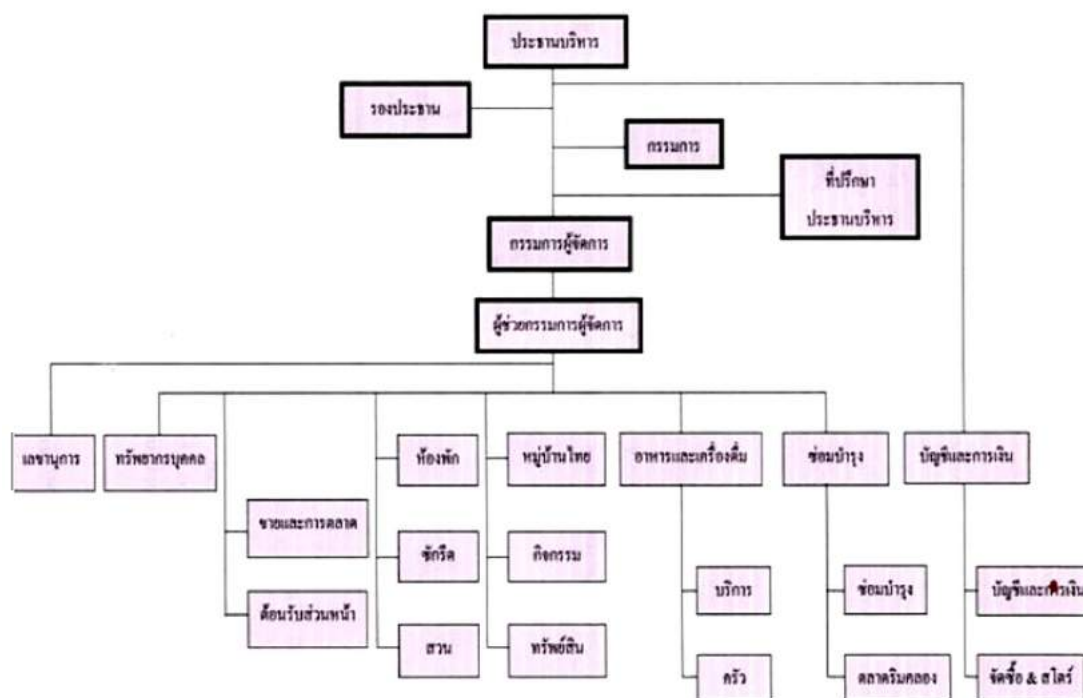


รูปที่ 3.20 ตลาดสุขใจ

ที่มา : <http://sampranriverside.com/th/>

3.3 รูปแบบการจัดองค์การและการบริหารงานขององค์กร

รูปแบบการจัดองค์การและการบริหารงานขององค์กรของโรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ แสดงดังรูปที่ 2.21



รูปที่ 3.21 แผนผังองค์กรแผนกต่างๆ ในโรงแรม

ที่มา : <http://sampranriverside.com/th/>

3.4 ตำแหน่งงานและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย

ชื่อ – นามสกุล : นางสาววิภาวี พวงมาลี

ตำแหน่ง : ฝึกงานแผนกครัวเบเกอรี่

หน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย - ชูดมะพร้าว

- ผสมวัตถุดิบและปั้นขนมกลีบลำดวน

- ผสมวัตถุดิบและทำคัสตาร์ด

- ส่งขนมร้านในโรงแรม

- ทำสังขยา

- ปั่นน้ำใบเตย

- บรรจุขนมใส่ถุงและซีล



รูปที่ 3.22 นางสาววิภาวี พวงมาลี

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

ชื่อ – นามสกุล : นางสาวกัทธิดา ผลอินทร์

ตำแหน่ง : ฝึกงานแผนกครัวเบเกอรี่

หน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย - ทำขนมถ้วย

- ปั่นขนมกลีบลำควน

- ทำสังขยา

- ปั่นน้ำใบเตย

- ปั่นไส้สาหร่าย

- ทำโยเกิร์ต

- เย็บกระทงใบเตย

- จัดจานสาหร่ายและข้าวเกรียบปากหม้อ



รูปที่ 3.23 นางสาวกัทธิดา ผลอินทร์

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

3.5 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา

พนักงานที่ปรึกษา : คุณวันเพ็ญ ชนประชา

ตำแหน่ง : หัวหน้าแผนกครัวเบเกอรี่



รูปที่ 3.24 คุณวันเพ็ญ ชนประชา

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน

ปฏิบัติงานตั้งแต่วันที่ 1 กันยายน ถึงวันที่ 31 ธันวาคม 2561 เป็นระยะเวลา 16 สัปดาห์
เวลาเข้าปฏิบัติงานตั้งแต่เวลา 07.00 – 15.00 น.

3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

3.7.1 กำหนดหัวข้อองค์ความรู้ที่จะจัดทำเพื่อให้มีความสอดคล้องกับองค์กร

3.7.2 เขียนโครงร่างรายงาน

3.7.3 กำหนดหัวข้อในการหาข้อมูล

3.7.4 ทดลองการทำ

3.7.5 เก็บรวบรวมข้อมูล

3.7.6 วิเคราะห์ข้อมูล

3.7.7 สรุปข้อมูลและเขียนรายงาน

3.7.8 นำเสนออาจารย์

3.7.9 ส่งรูปเล่มและนำเสนออาจารย์ที่ปรึกษาและ โครงการงานสหกิจ

ขั้นตอนและระยะเวลาในการทำโครงการเรื่อง พุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก (Organic

Soybean Pudding) แสดงดังตารางที่ 3.1

ตารางที่ 3.1 ระยะเวลาในการดำเนินงานของโครงการ

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					↔

3.8 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ พนักงานแผนกครัวเบเกอรี่ และแผนกครัวกลาง
ของโรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ โดยสุ่มแบบตามความสะดวก จำนวน 30 คน

3.9 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

3.9.1 แบบสอบถาม (Questionnaire) ที่คณะผู้จัดทำสร้างขึ้นเอง มีลักษณะคำถามแบบปลาย
ปิด (Close Ended Question) แบ่งออกเป็น 3 ส่วน คือ

ส่วนที่ 1 เป็นข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งจำแนกตาม เพศ อายุ และ
ระดับการศึกษา

ส่วนที่ 2 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับระดับความพึงพอใจของผู้บริโภคพุดดิ้ง
ถั่วเหลืองออร์แกนิก (Organic Soybean Pudding) จำแนกเป็น 5 ข้อ ได้แก่ ระดับความพึงพอใจด้าน

รสชาติ ระดับความพึงพอใจด้านสี ระดับความพึงพอใจด้านกลิ่น ระดับความพึงพอใจด้านเนื้อสัมผัส และระดับความพึงพอใจด้านความชอบโดยรวม

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะ

3.10 การวิเคราะห์ข้อมูล

จากที่ทำการสำรวจ คณะผู้จัดทำได้นำแบบสอบถามมาคำนวณเพื่อวิเคราะห์ผลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป SPSS ดังนี้

1) วิเคราะห์ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม คณะผู้จัดทำใช้สถิติพรรณนา คือ ความถี่ (Frequency) ค่าเฉลี่ย (Mean) และร้อยละ (percentage)

2) วิเคราะห์ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานระดับความพึงพอใจของบุคลากรที่ได้ลองบริโภคพุทдингถั่วเหลืองออร์แกนิก รวม 5 ด้าน ประกอบด้วย ด้านรสชาติ ด้านสี ด้านกลิ่น และด้านความชอบโดยรวม

เกณฑ์การแปลความหมายเพื่อจัดระดับคะแนนเฉลี่ยต่อความพึงพอใจ (ธานินทร์ ศิลป์จารุ:2551) กำหนดเป็นช่วงคะแนนได้ดังนี้

คะแนนเฉลี่ยอยู่ในระหว่าง 4.50 – 5.00 หมายถึง ความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด

คะแนนเฉลี่ยอยู่ในระหว่าง 3.50 – 4.49 หมายถึง ความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก

คะแนนเฉลี่ยอยู่ในระหว่าง 2.50 – 3.49 หมายถึง ความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง

คะแนนเฉลี่ยอยู่ในระหว่าง 1.50 – 2.49 หมายถึง ความพึงพอใจอยู่ในระดับน้อย

คะแนนเฉลี่ยอยู่ในระหว่าง 1.00 – 1.49 หมายถึง ความพึงพอใจอยู่ในระดับน้อยที่สุด

3.11 วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตพุทдингถั่วเหลืองออร์แกนิก (Organic Soybean Pudding)

วัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำพุทдингถั่วเหลืองออร์แกนิก (Organic Soybean Pudding) มีดังนี้

3.11.1 วัตถุดิบในการทำพุทдингถั่วเหลืองออร์แกนิก (Organic Soybean Pudding)

- 1) ถั่วเหลืองออร์แกนิก
- 2) น้ำ
- 3) น้ำตาลออร์แกนิก
- 4) เจลาติน (แบบแผ่น)
- 5) น้ำเย็น

3.11.2 อุปกรณ์ในการทำพุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก (Organic Soybean Pudding)

- 1) กะละมัง
- 2) หม้อต้มจับ
- 3) ถ้วยตวง
- 4) เครื่องปั่น
- 5) ผ้าขาวบาง
- 6) ไม้พาย
- 7) ช้อนตวง
- 8) ช้อนชา
- 9) กระบวย
- 10) ถ้วยพิมพ์พุดดิ้ง
- 11) จาน
- 12) เตาแก๊ส
- 13) ตาชั่งดิจิตอล



บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ

การได้เข้าร่วมโครงการสหกิจศึกษาของทางมหาวิทยาลัยสยามทำให้ได้ทราบและได้รับความรู้ในการทำงานต่าง ๆ มากมาย อาทิ เช่น การทำเค้ก และการทำขนมไทยชนิดต่างๆ จึงทำให้คณะผู้จัดทำได้เรียนรู้และมีประสบการณ์มากขึ้น

4.1 กระบวนการดำเนินงานในโรงแรม

- 4.1.1 ศึกษาข้อมูลเบื้องต้นของโรงแรม
- 4.1.2 ศึกษากระบวนการดำเนินงานและขั้นตอนการทำงานของแผนกเบเกอรี่
- 4.1.3 รวบรวมข้อมูลต่างๆที่น่าสนใจ แล้วนำมาวิเคราะห์

4.2 การเตรียมการและการวางแผนโครงการ

- 4.2.1 กำหนดหัวข้อโครงการและปรึกษากับพนักงานพี่เลี้ยง
- 4.2.2 ทดลองทำงานได้สูตรตามต้องการ
- 4.2.3 ให้นำผลการภายในโรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ ทดลองชิม และตอบแบบสอบถาม

4.3 ขั้นตอนการผลิตพุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก (Organic Soybean Pudding)

4.3.1 ขั้นตอนการทำคาราเมล (Caramel)

1) ส่วนผสมในการทำคาราเมล

ส่วนผสมในการทำคาราเมลมีดังนี้

- | | | |
|----------------------|-----|------|
| 1.1) น้ำตาลออร์แกนิก | 100 | กรัม |
| 1.2) น้ำเปล่า | 30 | กรัม |



รูปที่ 4.1 ส่วนผสมการทำคาราเมล

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

2) อุปกรณ์ในการทำคาราเมล

อุปกรณ์ในการทำคาราเมลมีดังนี้

2.1) หม้อด้ามจับ

2.2) กระละมั่ง



รูปที่ 4.2 อุปกรณ์การทำคาราเมล (Caramel)

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

3) ขั้นตอนในการทำคาราเมล

ขั้นตอนในการทำคาราเมลมีดังนี้

3.1) นำน้ำตาลออร์แกนิกกับน้ำผสมลงในหม้อ แล้วจึงนำขึ้นตั้งไฟปาน

กลาง ดังรูปที่ 4.3



รูปที่ 4.3 ผสมน้ำตาลออร์แกนิกกับน้ำ

ที่มา : คณะผู้จัด

3.2) รอจนกระทั่งน้ำตาลละลาย ในขั้นตอนนี้ “ให้หลีกเลี่ยงการคน” แล้ว
ใช้การเขย่าหม้อเป็นวงกลม หรือเลื่อนกระทะไปข้างหน้า ข้างหลังแทน เพราะการคนจะทำให้
น้ำตาลจับตัวกันเป็นผลึก ดังรูปที่ 4.4



รูปที่ 4.4 เขย่าหม้อเป็นวงกลม
ที่มา : คณะผู้จัด

3.3) วนหม้อไปเรื่อยๆ รอจนกระทั่งน้ำตาลค่อยๆเปลี่ยนสีเป็นสีน้ำตาลเข้ม แล้วยกออกจากเตา หลังจากนั้นพักไว้ให้หายร้อน ดังรูปที่ 4.5



รูปที่ 4.5 สีของการาเมล (Caramel)
ที่มา : คณะผู้จัด

4.3.2 ขั้นตอนการผลิตเนื้อพุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก

1) ส่วนผสมในการทำเนื้อพุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก

ส่วนผสมในการทำเนื้อพุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิกมีดังนี้

1) ถั่วเหลืองออร์แกนิก	100	กรัม
2) น้ำเปล่า	500	มิลลิลิตร
3) น้ำตาลออร์แกนิก	15	กรัม
4) เจลาติน (แบบแผ่น)	4	กรัม (2 แผ่น)
5) น้ำเย็น	1,000	มิลลิลิตร



รูปที่ 4.6 ส่วนผสมการทำเนื้อพุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก
ที่มา : คณะผู้จัดทำ

2) อุปกรณ์ในการทำเนื้อพุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก

อุปกรณ์ในการทำเนื้อพุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิกมีดังนี้

- | | |
|----------------|----------------------|
| 1) หม้อต้มจับ | 7) ช้อนตวง |
| 2) กะละมัง | 8) ช้อนชา |
| 3) ถ้วยตวง | 9) กระบวย |
| 4) เครื่องปั่น | 10) ถ้วยพิมพ์พุดดิ้ง |
| 5) ผ้าขาวบาง | 11) จาน |
| 6) ไม้พาย | |



รูปที่ 4.7 อุปกรณ์การทำเนื้อพุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก
ที่มา : คณะผู้จัดทำ

3) ขั้นตอนในการทำเนื้อพุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก

ขั้นตอนในการทำเนื้อพุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิกมีดังนี้

3.1) ล้างถั่วเหลืองออร์แกนิกให้สะอาด แล้วแช่น้ำทิ้งไว้อย่างน้อย 8 ชั่วโมง หรือข้ามคืน เมื่อครบเวลา ถั่วที่ได้จะพองเป็น 3 เท่า ดังรูปที่ 4.8



รูปที่ 4.8 ความแตกต่างทั้งก่อน – หลัง แช่ถั่วเหลืองออร์แกนิก

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

3.2) ล้างถั่วที่พองแล้วอีกครั้งให้สะอาด ดังรูปที่ 4.9



รูปที่ 4.9 ล้างถั่วอีกครั้งให้สะอาด

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

3.3) นำเจลาตินแช่ในน้ำเย็นประมาณ 5-15 นาที เพื่อให้เจลาตินพองตัว
ดังรูปที่ 4.10



รูปที่ 4.10 แช่เจลาตินในน้ำเย็น

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

3.4) นำถั่วที่แช่น้ำแล้วนำลงในเครื่องปั่น แล้วตามด้วยตามด้วยน้ำเปล่า 500 มิลลิลิตร แล้วปั่นให้เข้ากันประมาณ 1-2 นาที จนกระทั่งส่วนผสมเนียนละเอียด ดังรูปที่ 4.11



รูปที่ 4.11 ผสมถั่วเหลืองกับน้ำ

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

ดังรูปที่ 4.12

3.5) เมื่อปั่นเสร็จแล้ว นำมากรองด้วยผ้าขาวบาง บีบเอาเฉพาะน้ำใสหม้อ



รูปที่ 4.12 กรองด้วยผ้าขาวบาง

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

รูปที่ 4.13

3.6) นำน้ำถั่วเหลืองที่ได้ขึ้นตั้งไฟปานกลาง คนสม่ำเสมอจนเดือด ดัง



รูปที่ 4.13 คนสมาเสมอ รอนจนส่วนผสมเดือด

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

3.7) เมื่อเดือดแล้ว ลดไฟลงให้เหลือไฟอ่อน แล้วใส่น้ำตาลออร์แกนิก 15 กรัม (1 ช้อนโต๊ะ) คนจนเดือด แล้วปิดไฟ ดังรูปที่ 4.14



รูปที่ 4.14 ใส่น้ำตาลออร์แกนิก

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

3.8) บีบน้ำออกจากแผ่นเจลาตินที่ฟองตัวแล้ว จากนั้นนำมาใส่ในน้ำถั่วเหลือง คนละลายให้เข้ากัน แล้วยกลงจากเตา พักไว้ให้คลายร้อน ดังรูป 4.15



รูปที่ 4.15 ใส่เจลาติน

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

3.9) ตักการาเมลใส่ถ้วยพิมพ์พุดดิ้ง 3 ซ้อนชา ดังรูปที่ 4.16



รูปที่ 4.16 ตักการาเมลใส่ถ้วยพิมพ์พุดดิ้ง

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

3.10) ตักน้ำถั่วเหลืองที่ทำเสร็จแล้วตามลงไปถ้วยพิมพ์พุดดิ้ง จากนั้นนำเข้าตู้เย็นเพื่อให้พุดดิ้งเซตตัว อย่างน้อย 2 ชั่วโมง ดังรูปที่ 4.17



รูปที่ 4.17 ตักน้ำถั่วเหลืองใส่ถ้วยพิมพ์พุดดิ้ง

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

3.11) เมื่อพุดดิ้งเซตตัวก็นำออกจากถ้วยพิมพ์แล้วจัดใส่จาน ก็เป็นอันเสร็จเรียบร้อย ดังรูปที่ 4.18



รูปที่ 4.18 พุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก (Organic Soybean Pudding)

ที่มา : คณะผู้จัดทำ

4.4 การคำนวณต้นทุนการผลิตพุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก (Organic Soybean Pudding)

ต้นทุนการผลิตพุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก แสดงดังตารางที่ 4.1

ตารางที่ 4.1 การคำนวณต้นทุนการผลิตพุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก (Organic Soybean Pudding)

ลำดับ	วัตถุดิบ	หน่วย	ปริมาณที่ใช้	ราคาต่อหน่วย (กก. / บาท)	ต้นทุน (บาท)
วัตถุดิบในการทำคาราเมล					
1	น้ำตาลออร์แกนิก ตรา วังขนาย	กรัม	100.00	24.00	2.40
2	น้ำเปล่า	กรัม	30.00	-	-
	รวม				2.40
วัตถุดิบในการทำเนื้อพุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก					
1	ถั่วเหลืองออร์แกนิก ตรา MR. & MRS.	กรัม	100.00	300.00	30.00
2	น้ำเปล่า	มิลลิลิตร	500.00	-	-
3	น้ำตาลออร์แกนิก ตรา วังขนาย	กรัม	15.00	24.00	0.36
4	เจลาติน (แบบแผ่น) ตรา GELITA	กรัม	4.00	1,200.00	4.80
5	น้ำเย็น	มิลลิลิตร	1000.00	-	-
รวม					35.16

ตารางที่ 4.2 ต้นทุนพุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก (Organic Soybean Pudding)

ต้นทุน	ราคา (บาท)
รวมต้นทุนต่อ 1 สูตร ได้ 2 ถ้วย	37.56
ต้นทุนต่อ 1 ถ้วย	18.78
ราคาขาย	89.00
กำไร	78.89

จากสูตรดังกล่าวสามารถทำ พุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก (Organic Soybean Pudding) ได้จำนวน 2 ถ้วย คิดต้นทุนราคาต่อ 1 ถ้วย เท่ากับ 18.78 บาท

4.5 สรุปผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบสอบถาม จำนวน 30 คน เกี่ยวกับการผลิต ”พุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก (Organic Soybean Pudding)” ทางคณะผู้จัดทำได้ทำการวิเคราะห์ข้อมูลและแปลความหมาย โดยแสดงผลเป็นจำนวนร้อยละ ผลปรากฏตามตาราง ดังนี้

4.5.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามโครงการเรื่อง พุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก (Organic Soybean Pudding) แสดงดังตารางที่ 4.3

ตารางที่ 4.3 แสดงค่าร้อยละของสถานภาพทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ข้อมูล	จำนวน (คน)	ร้อยละ
<u>เพศ</u>		
ชาย	17	56.67
หญิง	13	43.33
รวม	30	100.00
<u>อายุ</u>		
ต่ำกว่า 20 ปี	5	16.67
20 – 40 ปี	16	53.33
41 – 60 ปี	8	26.67
60 ปีขึ้นไป	1	3.33
รวม	30	100.00

ตารางที่ 4.3 (ต่อ)

ข้อมูล	จำนวน (คน)	ร้อยละ
<u>ระดับการศึกษา</u>		
ประถมศึกษา	3	10.00
มัธยมศึกษา	15	50.00
ปริญญาตรี	12	40.00
ปริญญาตรีขึ้นไป	-	-
รวม	30	100.00

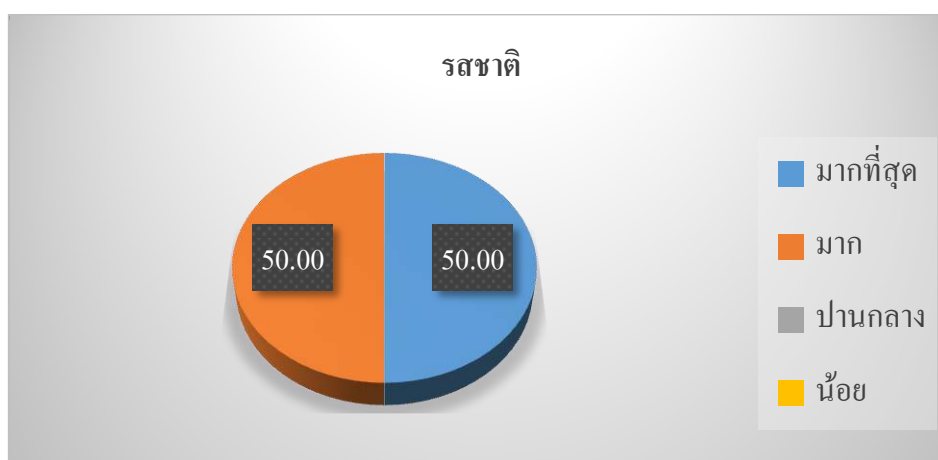
จากตารางที่ 4.3 พบว่า จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 30 คน มีจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามเป็นเพศชายมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 56.67 และเป็นเพศหญิงร้อยละ 43.33 ด้านอายุ พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีอายุ 20 – 40 ปี มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 53.33 รองลงมาอายุ 41 – 60 ปี ร้อยละ 26.67 อายุต่ำกว่า 20 ปี ร้อยละ 16.67 และอายุ 60 ปีขึ้นไป ร้อยละ 3.33 ด้านระดับการศึกษา พบว่า มีจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามที่จบการศึกษาระดับมัธยมมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 50.00 รองลงมาจบการศึกษาระดับปริญญาตรี ร้อยละ 40.00 และระดับประถม ร้อยละ 10.00

4.5.2 ข้อมูลความพึงพอใจด้านคุณลักษณะของพุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก

(Organic Soybean Pudding)

1) คุณลักษณะด้านรสชาติ

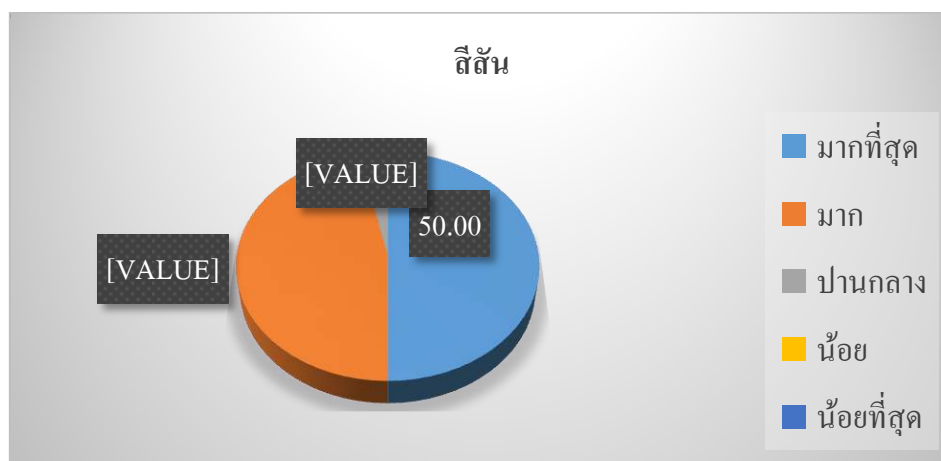
จากการสอบถามความพึงพอใจด้านรสชาติ พบว่า มีความพึงพอใจมากที่สุดและมีความพึงพอใจมาก คิดเป็นร้อยละ 50.00 เท่ากัน



รูปที่ 4.19 การยอมรับคุณลักษณะด้านรสชาติ

2) คุณลักษณะด้านสีสัน

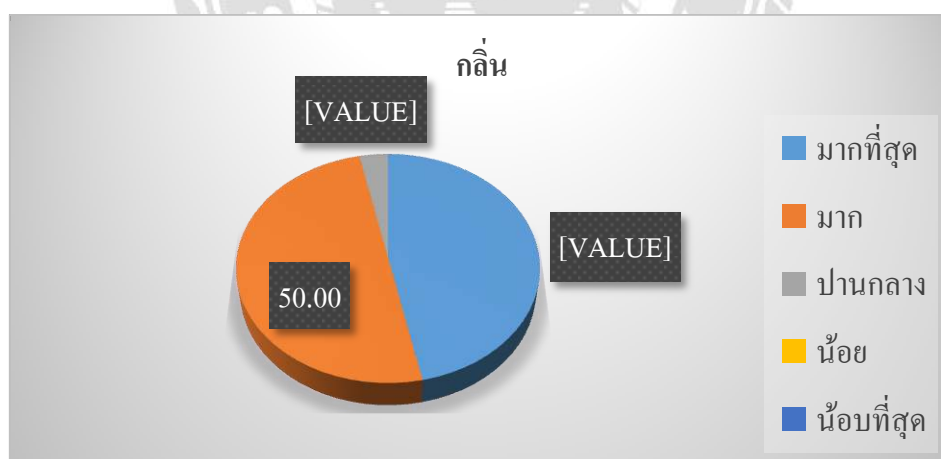
จากการสอบถามความพึงพอใจด้านสีสัน พบว่า มีความพึงพอใจมากที่สุด ร้อยละ 50.00 มีความพึงพอใจมาก ร้อยละ 46.67 และมีความพึงพอใจปานกลาง ร้อยละ 3.33



รูปที่ 4.20 การยอมรับคุณลักษณะด้านสีสัน

3) คุณลักษณะด้านกลิ่น

จากการสอบถามความพึงพอใจด้านกลิ่น พบว่า มีความพึงพอใจมากที่สุด ร้อยละ 46.67 มีความพึงพอใจมาก ร้อยละ 50.00 และมีความพึงพอใจปานกลาง ร้อยละ 3.33



รูปที่ 4.21 การยอมรับคุณลักษณะด้านกลิ่น

4) คุณลักษณะด้านเนื้อสัมผัส

จากการสอบถามความพึงพอใจด้านเนื้อสัมผัส พบว่า มีความพึงพอใจมากที่สุด ร้อยละ 76.67 และมีความพึงพอใจมาก ร้อยละ 23.33



รูปที่ 4.22 การยอมรับคุณลักษณะด้านเนื้อสัมผัส

5) คุณลักษณะด้านความชอบโดยรวม

จากการสอบถามความพึงพอใจด้านความชอบโดยรวม พบว่า มีความพึงพอใจมากที่สุด ร้อยละ 60.00 และมีความพึงพอใจมาก ร้อยละ 40.00



รูปที่ 4.23 การยอมรับคุณลักษณะด้านความชอบโดยรวม

4.6 สรุปการประเมินระดับความพึงพอใจ

สรุปการประเมินระดับความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถาม โครงการงานเรื่อง พุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก (Organic Soybean Pudding) แสดงดังตารางที่ 4.4

ตารางที่ 4.4 ค่าเฉลี่ยระดับความพึงพอใจ

ความพึงพอใจที่มีต่อพุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
1. ด้านรสชาติ	4.50	มากที่สุด
2. ด้านสีสัมผัส	4.46	มาก
3. ด้านกลิ่น	4.43	มาก
4. ด้านเนื้อสัมผัส	4.76	มากที่สุด
5. ความชอบโดยรวม	4.60	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยโดยรวม	4.55	มากที่สุด

สรุปการประเมินระดับความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถามโครงการเรื่อง พุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก (Organic Soybean Pudding) พบว่า คุณลักษณะด้านรสชาติ คุณลักษณะ ด้านเนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม มีระดับความพึงพอใจมากที่สุด ส่วนคุณลักษณะด้านสีสัมผัส และคุณลักษณะด้านกลิ่น มีระดับความพึงพอใจมาก



บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลโครงการ

จากการที่คณะผู้จัดทำได้เข้ารับการฝึกงานเป็นระยะเวลา 4 เดือน ในแผนกครัวเบเกอรี่ ทำให้ได้ปฏิบัติงานจริง ได้ฝึกความอดทน มีความรับผิดชอบต่อนหน้าที่ ฝึกความตรงต่อเวลา และได้เรียนรู้การทำงานคนไทยและชนต่างชาติ ทั้งนี้คณะผู้จัดทำได้ทำพุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก (Organic Soybean Pudding) เป็นขนมที่นำมาดัดแปลงให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อตอบสนองความต้องการต่อผู้บริโภคที่รักสุขภาพ ซึ่งผลการประเมินที่ได้รับจากแบบสอบถามนั้นอยู่ในเกณฑ์ที่น่าพึงพอใจมาก

ผลจากแบบสอบถามด้านเพศ เป็นเพศชายมากที่สุด ร้อยละ 56.67 ผลจากแบบสอบถามด้านอายุ มีอายุ 20 – 40 ปีมากที่สุด ร้อยละ 53.33 ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านระดับการศึกษา เป็นระดับมัธยมมากที่สุด ร้อยละ 50.00 ผลจากแบบสอบถามความพึงพอใจด้านรสชาติ มีระดับความพึงพอใจมากที่สุดและมีความพึงพอใจมาก ร้อยละ 50.00 เท่ากัน ผลจากแบบสอบถามความพึงพอใจด้านสีส้ม มีระดับความพึงพอใจมากที่สุด ร้อยละ 50.00 ผลจากแบบสอบถามความพึงพอใจด้านกลิ่น มีระดับความพึงพอใจมาก ร้อยละ 50.00 ผลจากแบบสอบถามความพึงพอใจด้านเนื้อสัมผัส มีระดับความพึงพอใจมากที่สุด ร้อยละ 76.67 ผลจากแบบสอบถามความพึงพอใจด้านความชอบโดยรวม มีระดับความพึงพอใจมากที่สุด ร้อยละ 60.00

สรุปโดยรวมแล้ว พุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก (Organic Soybean Pudding) เป็นเมนูที่ตอบสนองความต้องการต่อผู้บริโภคที่รักสุขภาพได้เป็นอย่างดี และสามารถสร้างรายได้ให้กับสถานประกอบการ

5.1.1 ข้อจำกัดหรือปัญหาของโครงการ

จากการทดลองในการทำครั้งแรก ทางคณะผู้จัดทำได้ทำการใส่ไข่ไก่ 2 ฟอง เกลาติน 3 แผ่น และไม่ได้ใส่น้ำตาลออร์แกนิก ส่งผลให้พุดดิ้งมีรสชาติจืด มีกลิ่นคาวของไข่ และเนื้อสัมผัสแข็งเกินไป จึงได้ทำการปรับที่เล็งเพื่อแก้ไขปัญหา

จากการทดลองในการทำครั้งที่สอง ทางคณะผู้จัดทำได้ปรับสูตรโดยการไม่ใส่ไข่ แล้วทำการใส่น้ำตาลออร์แกนิก 15 กรัม และลดปริมาณของเกลาตินลงเหลือ 2 แผ่น ส่งผลให้พุดดิ้งมีรสชาติและเนื้อสัมผัสตามต้องการ

5.1.2 ข้อเสนอแนะ

เพื่อทราบถึงปัญหาและอุปสรรคในการปฏิบัติงานและสามารถแก้ไขปัญหที่เกิดขึ้นได้ ควรหาข้อมูลเพิ่มเติมจากหนังสือหรืออินเทอร์เน็ตเกี่ยวกับการทำรูปเล่มและการทำพุดดิ้ง

5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

5.2.1 ประโยชน์จากการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

- 1) ได้ฝึกความอดทนและการมีระเบียบวินัยในการทำงาน
- 2) การตรงต่อเวลา และการมีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย
- 3) ได้เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่น การสร้างสัมพันธ์ไมตรีต่อผู้ร่วมงาน
- 4) ได้เรียนรู้และฝึกฝนการใช้อุปกรณ์ต่างๆภายในครัว และได้ฝึกฝนทำขนมไทย

และขนมต่างชาติ

5.2.2 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

คณะผู้จัดทำยังขาดประสบการณ์ในการทำงาน รวมถึงการใช้อุปกรณ์ภายในแผนกยังไม่ชำนาญ และในบางครั้งคณะผู้จัดทำไม่สามารถจำสูตรขนมได้ จึงส่งผลให้การปฏิบัติงานเป็นไปอย่างล่าช้า

5.2.3 ข้อเสนอแนะ

ควรเลือกสถานประกอบการที่ตัวเราสะดวกในการเดินทาง เพื่อป้องกันปัญหาในการเข้างานสาย และเลือกแผนกที่ตนเองชอบ เพื่อความกระตือรือร้นในการทำงาน และจะทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

บรรณานุกรม

- ขั้นตอนการผลิตพุดดิ้งนมสด. (2559). [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <http://sistacafe.com>
สืบค้น 1 ธันวาคม 2561
- ถั่วเหลืองออร์แกนิก. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <http://www.greenet.or.th/product/>
สืบค้น 1 ธันวาคม 2561
- ที่มาและบรรพบุรุษของพุดดิ้ง (*History of Pudding*). [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก :
<http://www.zomzaa.com/> สืบค้น 1 ธันวาคม 2561
- ชัยยุ่นลิน วิญญูประสิทธิ์. (2561). ผู้คิดค้น “พุดดิ้งผัก” สถาบันโภชนาการมหาวิทยาลัยมหิดล.
[ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <https://mgronline.com/> สืบค้น 1 ธันวาคม 2561
- เบญจวรรณ รัตนวิจิตร. (2560). น้ำตาลออร์แกนิก. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก :
<https://shoponline.tescolotus.com/> สืบค้น 1 ธันวาคม 2561
- เปี่ยมโชค ชลิดาพงศ์. (2556). ประโยชน์ของถั่วเหลืองออร์แกนิก. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก :
<https://medthai.com/> สืบค้น 1 ธันวาคม 2561
- พรทิพย์ พสุกมลเศรษฐ์. (2561). ศึกษาการพัฒนาสูตรพุดดิ้งโดยทดแทนนมสดด้วยน้ำนมถั่วขาว.
[ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <http://ejournals.swu.ac.th/> สืบค้น 1 ธันวาคม 2561
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์. (2553). เจลาติน (*Gelatine*). [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก :
<http://www.adrenalinrushdiaries.com/> สืบค้น 1 ธันวาคม 2561
- อำไพ โสภาน้อย. (2549). ศึกษาคุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์เต้าหู้นมสดรสวานิลลา. [ออนไลน์].
เข้าถึงได้จาก : <http://scijournal.kku.ac.th/> สืบค้น 1 ธันวาคม 2561



ภาคผนวก



ภาคผนวก ก

ตัวอย่างแบบสอบถาม

แบบสอบถาม

เรื่อง ความพึงพอใจในผลิตภัณฑ์ “พุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก”

.....
คำชี้แจง แบบสอบถามชุดนี้ใช้สำหรับเก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับ ความพึงพอใจในผลิตภัณฑ์ “พุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก” ประกอบด้วยข้อคำถาม 3 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ส่วนที่2 แบบประเมินระดับความพึงพอใจของผู้บริโภค

ส่วนที่3 ข้อเสนอแนะ

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่างที่ตรงกับความคิดเห็นของท่าน

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

ตอนที่ 2 แบบประเมินระดับความพึงพอใจของผู้บริโภค

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่างที่ตรงกับความคิดเห็นของท่าน

ระดับความพึงพอใจ 5 = มากที่สุด 4 = มาก 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด

ข้อที่	รายการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1.	รสชาติ					
2.	สี					
3.	กลิ่น					
4.	เนื้อสัมผัส					
5.	ความชอบโดยรวม					

ข้อเสนอแนะ.....
.....
.....



ภาคผนวก ข

บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

บทสัมภาษณ์ของพนักงานที่ปรึกษาเกี่ยวกับโครงการ

“Organic Soybean Pudding”

จากการสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษาเกี่ยวกับ โครงการ “Organic Soybean Pudding” มีความเห็นว่า โครงการนี้มีประโยชน์ต่อสถานประกอบการเนื่องจากเป็นโครงการที่สร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ที่เน้นไปทาง Organic ตามแนวคิดของทางโรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ และยังสามารถสร้างรายได้ให้กับทางสถานประกอบการ



(อินเพ็ญ คนประจักษ์)

คุณวันเพ็ญ ชนประชา

พนักงานที่ปรึกษา



ภาคผนวก ค
รูปภาพการปฏิบัติงาน

รูปภาพการปฏิบัติงาน



ชีลมะพร้าวแก้วใส่ถุ้ง



ผัดไส้สาหร่าย



ทำคัสตาร์ด



จัดขนมใส่กล่อง



ทำมะพร้าวแก้ว



ปั้นขนมกลีบลำดวน



ทำโยเกิร์ต



ทำสังขยา





คั่วงา



ปั้นไส้สาหร่าย



จัดจานข้าวเกรียบปากหม้อ



ภาคผนวก ง
บทความทางวิชาการ



พุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก

Organic Soybean Pudding

วิภาวี พวงมาลี¹, ภัททิยา พลอินทร์²

ภาควิชาการ โรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

38 ถนนเพชรเกษม เขตภาษีเจริญ กทม. 10160

E-mail : wipavee.pou@siam.edu¹ , phattiya.pho@siam.edu²

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ตอบสนองความต้องการต่อผู้บริโภคที่สนใจสุขภาพ โดยมีกลุ่มตัวอย่าง คือ บุคลากรของโรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ จำนวน 30 คน การเลือกกลุ่มตัวอย่างด้วยวิธีการเลือกแบบตามความสะดวก เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูลคือ แบบสอบถามและทำการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยส่งแบบสอบถามในการให้ตอบเอง สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ความถี่ การหาค่าร้อยละ และการหาค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ผลวิจัยพบว่า กลุ่มตัวอย่างโดยส่วนใหญ่เป็นเพศชาย มีอายุระหว่าง 20 – 40 ปี จบการศึกษาระดับมัธยมศึกษา ในส่วนของความพึงพอใจที่มีต่อพุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิกพบว่า คุณลักษณะด้านรสชาติ คุณลักษณะด้านเนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม มีระดับความพึงพอใจมากที่สุด ส่วนคุณลักษณะด้านสี และคุณลักษณะด้านกลิ่น มีระดับความพึงพอใจมากที่สุดสรุปโดยรวมแล้ว “พุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก (Organic Soybean Pudding)” เป็นเมนูที่ตอบสนองความต้องการต่อผู้บริโภคที่รักสุขภาพได้เป็นอย่างดี

คำสำคัญ : พุดดิ้ง, ถั่วเหลืองออร์แกนิก, พุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก

Abstract

This research aims to create new products for the needs of consumers interested in health, with a sample group of personnel Sampran Hotel. The riverside of 30 people are choosing the samples group with a convenient selection method. The 30 sets of questionnaire were distributed to the samples to collect the data. Statistics used in data analysis include frequency, percentage and finding the standard deviation. The results showed that most sample were male. Aged between 20-40 years, graduating from secondary education, in term of satisfaction with organic soybean pudding texture features and overall inclination, with the highest satisfaction level of satisfaction. Overall summary “Organic Soybean Pudding” is a menu that serves the needs of consumers who love healthy.

Keywords : Pudding, Organic Soybean, Organic Soybean Pudding

ที่มาและความสำคัญของปัญหา

ปัจจุบันกระแสรักสุขภาพเป็นที่นิยมมากในปัจจุบัน โดยโรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ เป็นโรงแรมที่ใส่ใจสุขภาพและความสะอาดของวัตถุดิบมาก โดยภายในโรงแรมใช้ผลิตภัณฑ์ออร์แกนิกที่ทางโรงแรมเพาะปลูกโดยมีพื้นที่ทำการเกษตรภายในโรงแรมกว่า 30 ไร่ และบริการอาหารแก่ลูกค้าด้วย นอกจากนี้ยังมีตลาดสุขใจที่เปิดโอกาสให้เกษตรกรที่ผลิตอาหารออร์แกนิกมาแลกเปลี่ยนอีกด้วย ทางคณะผู้จัดทำจึงได้ทำการศึกษาค้นสูตรขนมพุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก (Organic Soybean Pudding) โดยใส่ใจทุกรายละเอียดในการทำ และใช้วัตถุดิบที่เป็นออร์แกนิก (Organic) เพื่อให้เข้ากับแนวคิดของทางโรงแรม อีกทั้งยังตอบสนองความต้องการต่อผู้บริโภคที่รักสุขภาพหรือผู้ที่ควบคุมน้ำหนัก จึงเกิดเมนูใหม่เพื่อสุขภาพที่อร่อย สะอาด มีความแปลกใหม่ น่าลิ้มลอง อีกทั้งยังเป็นขนมสำหรับคนรักสุขภาพและเหมาะสมกับผู้บริโภคที่ต้องการควบคุมน้ำหนักได้เป็นอย่างดี

แนวคิดในการทำโครงการ

คณะผู้จัดทำเห็นว่าถั่วเหลืองออร์แกนิกสามารถนำมาแปรรูปเป็นอาหารหรือขนมได้หลายอย่าง และยังมีประโยชน์ต่อร่างกายหลายประการ ทางคณะผู้จัดทำจึงคิดค้นเมนูพุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก เพื่อตอบสนองความต้องการต่อผู้บริโภคที่รักสุขภาพ และเพื่อให้เข้ากับแนวคิดของทางโรงแรม

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อตอบสนองความต้องการต่อผู้บริโภคที่รัก

สุขภาพ

2. เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่และเพื่อนำวัตถุดิบที่

มีอยู่มาผลิตเป็นของใหม่

ขอบเขตของโครงการ

1. ขอบเขตด้านเนื้อหา

การสร้างผลิตภัณฑ์แปลกใหม่ที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย

2. ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่าง คือ พนักงานแผนกครัวเบเกอรี่ และแผนกครัวกลาง ของโรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ จำนวน 30 คน

3. ขอบเขตด้านสถานที่

สถานที่ที่ใช้เก็บข้อมูลในการศึกษาครั้งนี้ คือ โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์

4. ขอบเขตด้านเวลา

การศึกษานี้ มีระยะเวลาระหว่างวันที่ 1 กันยายน – 31 ธันวาคม 2561

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. เป็นแนวทางให้แก่ผู้ที่สนใจนำไปประยุกต์และพัฒนาสูตรขนมเพื่อสุขภาพ
2. สร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ให้กับสถานประกอบการ

วิธีดำเนินการวิจัย

1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ พนักงานแผนกครัวเบเกอรี่ และแผนกครัวกลาง ของโรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ โดยสุ่มแบบตามความสะดวก จำนวน 30 คน

2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

แบบสอบถาม (Questionnaire) ที่คณะผู้จัดทำสร้างขึ้นเอง มีลักษณะคำถามแบบปลายปิด (Close Ended Question) แบ่งออกเป็น 3 ส่วน คือ

ส่วนที่ 1 เป็นข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งจำแนกตาม เพศ อายุ และระดับการศึกษา

ส่วนที่ 2 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับระดับความพึงพอใจของผู้บริโภคพุทติ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก (Organic Soybean Pudding) จำแนกเป็น 5 ข้อ ได้แก่ ระดับความพึงพอใจด้านรสชาติ ระดับความพึงพอใจด้านสี ระดับความพึงพอใจด้านกลิ่น ระดับความพึงพอใจด้านเนื้อสัมผัส และระดับความพึงพอใจด้านความชอบโดยรวม

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะ

3. การวิเคราะห์ข้อมูล

จากที่ทำการสำรวจ คณะผู้จัดทำได้นำแบบสอบถามมาคำนวณเพื่อวิเคราะห์ผลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป SPSS ดังนี้

1) วิเคราะห์ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม คณะผู้จัดทำใช้สถิติพรรณนา คือ ความถี่ (Frequency) ค่าเฉลี่ย (Mean) และร้อยละ (percentage)

2) วิเคราะห์ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานระดับความพึงพอใจของบุคลากรที่ได้ลองบริโภคพุทติ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก รวม 5 ด้าน

ประกอบด้วย ด้านรสชาติ ด้านสี ด้านกลิ่น และด้านความชอบโดยรวม

เกณฑ์การแปลความหมายเพื่อจัดระดับคะแนนเฉลี่ยต่อความพึงพอใจ (ชานินทร์ ศิลป์จารุ:2551) กำหนดเป็นช่วงคะแนนได้ดังนี้

คะแนนเฉลี่ย 4.50 – 5.00 หมายถึง ความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด

คะแนนเฉลี่ย 3.50 – 4.49 หมายถึง ความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก

คะแนนเฉลี่ย 2.50 – 3.49 หมายถึง ความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง

คะแนนเฉลี่ย 1.50 – 2.49 หมายถึง ความพึงพอใจอยู่ในระดับน้อย

คะแนนเฉลี่ย 1.00 – 1.49 หมายถึง ความพึงพอใจอยู่ในระดับน้อยที่สุด

ขั้นตอนการผลิตพุทติ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก

1) การผลิตคาราเมล

1.1) วัตถุดิบการทำคาราเมล

1.1.1) น้ำตาลออร์แกนิก 100 กรัม

1.1.2) เกล็ด 30 กรัม

1.2) ขั้นตอนการทำคาราเมล



นำน้ำตาลออร์แกนิกกับน้ำผสมลงในหม้อ แล้วจึงนำขึ้นตั้งไฟปานกลาง





เขย่าหม้อเป็นวงกลม



วนหม้อไปเรื่อยๆ รอจนกระทั่งน้ำตาลค่อยๆ เปลี่ยนสีเป็นสีน้ำตาลเข้ม แล้วยกลงจากเตา

2) การผลิตเนื้อพุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก

2.1) วัตถุดิบการทำเนื้อพุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก

2.1.1) ถั่วเหลืองออร์แกนิก 100 กรัม

2.1.2) น้ำเปล่า 500 มิลลิลิตร

2.2) ขั้นตอนการทำเนื้อพุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก



ล้างถั่วเหลืองออร์แกนิกให้สะอาด แล้วแช่น้ำทิ้งไว้ อย่างน้อย 8 ชั่วโมง และล้างอีกครั้งให้สะอาด



นำเจลดินแช่น้ำเย็นประมาณ 5-15 นาที



นำถั่วที่แช่น้ำแล้วนำลงในเครื่องปั่น เติมน้ำเปล่า 500 มิลลิลิตร แล้วปั่นให้เข้ากันประมาณ 1-2 นาที



นำถั่วที่ปั่นแล้ว กรองด้วยผ้าขาวบาง บีบเอาเฉพาะ น้ำใส่หม้อ



นำน้ำถั่วเหลืองที่ได้ขึ้นตั้งไฟปานกลาง (คนสม่ำเสมอจนเดือด) เติมน้ำตาลลงไป คนจนละลาย และใส่เจลดินลงไป



ตักคาราเมลใส่ถ้วยพิมพ์พุดดิ้ง 3 ช้อนชา



ตักน้ำถั่วเหลืองที่ทำเสร็จแล้วตามลงไปถ้วยพิมพ์พุดดิ้ง จากนั้นนำเข้าตู้เย็นเพื่อให้พุดดิ้งเซตตัว อย่างน้อย 2 ชั่วโมง

สรุปผลการวิจัย

จากการทดลองชิม ผู้ชิมมีผลความพึง

ความพึงพอใจที่มีต่อ พุดดิ้งถั่วเหลืองออร์ แกนิก	ค่าเฉลี่ย	ระดับความ พึงพอใจ
1. ด้านรสชาติ	4.50	มากที่สุด
2. ด้านสี	4.46	มาก
3. ด้านกลิ่น	4.43	มาก
4. ด้านเนื้อสัมผัส	4.76	มากที่สุด
5. ความชอบโดยรวม	4.60	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยโดยรวม	4.55	มากที่สุด

พอใจดังตารางดังนี้

จากการที่คณะผู้จัดทำได้ทำพุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก (Organic Soybean Pudding) ผลการวิจัยพบว่า คุณลักษณะด้านรสชาติ คุณลักษณะด้านเนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม มีระดับความพึงพอใจมากที่สุด ส่วนคุณลักษณะด้านสี และคุณลักษณะด้านกลิ่น มีระดับความพึงพอใจมาก สรุปโดยรวมแล้ว “พุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก (Organic Soybean Pudding)” เป็นเมนูที่ตอบสนองความต้องการต่อผู้บริโภคที่รักสุขภาพได้เป็นอย่างดี

ข้อเสนอแนะ

ควรศึกษาหาข้อมูลเพิ่มเติมในการทำพุดดิ้งหลังจากนั้นทดลองทำ แล้วค่อยๆปรับปรุงจนกว่าจะได้รสชาติและเนื้อสัมผัสตามต้องการ

บรรณานุกรม

- ขั้นตอนการผลิตพุดดิ้งนมสด. (2559) สืบค้น 1 ธันวาคม 2561, [ออนไลน์] <http://sistacafe.com>
- ถั่วเหลืองออร์แกนิก. สืบค้น 1 ธันวาคม 2561, [ออนไลน์] <http://www.greennet.or.th/product/>
- ที่มาและบรรพบุรุษของพุดดิ้ง (History of Pudding). สืบค้น 1 ธันวาคม 2561, [ออนไลน์] <http://www.zomzaa.com/>
- ชัยญ์นลิน วิญญูประสิทธิ์. (2561). ผู้คิดค้น “พุดดิ้งผัก” สถาบันโภชนาการมหาวิทยาลัยมหิดล. สืบค้น 1 ธันวาคม 2561, [ออนไลน์] <https://mgronline.com/>
- เบญจวรรณ รัตนวิจิตร. (2560). น้ำตาลออร์แกนิก. สืบค้น 1 ธันวาคม 2561, [ออนไลน์] <https://shoponline.tescolotus.com/>
- เปี่ยมโชค ชลิดาพงศ์. (2556). ประโยชน์ของถั่วเหลืองออร์แกนิก. สืบค้น 1 ธันวาคม 2561, [ออนไลน์] <https://medthai.com/>
- พรทิพย์ พสุกมลเศรษฐ์. (2561). ศึกษาการพัฒนาสูตรพุดดิ้งโดยทดแทนนมสดด้วยน้ำนมถั่วขาว. สืบค้น 1 ธันวาคม 2561, [ออนไลน์] <http://ejournals.swu.ac.th/>
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์. (2553). เจลาติน (Gelatine). สืบค้น 1 ธันวาคม 2561, [ออนไลน์] <http://www.adrenalinrushdiaries.com/>
- อำไพ โสภาน้อย. (2549). ศึกษาคุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์เต้าหู้นมสดหวานนิลลา. สืบค้น 1

ธันวาคม 2561, [ออนไลน์]

<http://scijournal.kku.ac.th/>





พุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก

Organic Soybean Pudding

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

คณะผู้จัดทำ: นางสาววิภาวี พวงมาลี

นางสาวกัทธยา ผลอินทร์

อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์สุนทร สอนกิจดี

พนักงานที่ปรึกษา คุณวันเพ็ญ ชนประชา

สถานประกอบการ โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ตอบสนองความต้องการต่อผู้บริโภคที่สนใจสุขภาพ โดยมีกลุ่มตัวอย่าง คือ บุคลากรของโรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ จำนวน 30 คน การเลือกกลุ่มตัวอย่างด้วยวิธีการเลือกแบบตามความสะดวก เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล คือ แบบสอบถามและทำการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยส่งแบบสอบถามในการให้ตอบเอง สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ความถี่ การหาค่าร้อยละ และการหาค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ผลวิจัยพบว่า กลุ่มตัวอย่างโดยส่วนใหญ่เป็นเพศชาย มีอายุระหว่าง 20 – 40 ปี จบการศึกษาระดับมัธยมศึกษา ในส่วนของความพึงพอใจที่มีต่อพุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก พบว่า คุณลักษณะด้านรสชาติ คุณลักษณะด้านเนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม มีระดับความพึงพอใจมากที่สุด ส่วนคุณลักษณะด้านสี และคุณลักษณะด้านกลิ่น มีระดับความพึงพอใจมากที่สุด สรุปโดยรวมแล้ว “พุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก (Organic Soybean Pudding)” เป็นเมนูที่ตอบสนองความต้องการต่อผู้บริโภคที่รักสุขภาพได้เป็นอย่างดี

วัตถุประสงค์

1. เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่รักสุขภาพ
2. เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่และเพื่อนำวัตถุดิบที่มีอยู่มาผลิตเป็นของใหม่

ลักษณะงานที่ปฏิบัติ

ฝึกงานแผนกครัวเบเกอรี่ ลักษณะงานที่คณะผู้จัดทำได้รับมอบหมาย : ทำเค้กและขนมไทยชนิดต่างๆ เพื่อไปจำหน่ายตามร้าน เช่น ร้านปทุม เป็นต้น และนำไปเสิร์ฟไลน์บุฟเฟ่ เช่น ห้องอาหารริมน้ำ ห้องอาหารแวนด้า และงานสัมมนาจัดเลี้ยงต่างๆ เป็นต้น

ประโยชน์ที่ได้รับ

1. เป็นแนวทางให้แก่ผู้ที่สนใจนำไปประยุกต์และพัฒนาสูตรขนมเพื่อสุขภาพ
2. สร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ให้กับสถานประกอบการ

ขั้นตอนการดำเนินงาน

วิธีการผลิตคาราเมล (Caramel)



นำน้ำตาลออร์แกนิกกับน้ำผสมลงในหม้อ แล้วจึงนำขึ้นตั้งไฟปานกลาง



วนหม้อไปเรื่อยๆ รอจนกระทั่งน้ำตาลค่อยๆ เปลี่ยนสีเป็นสีน้ำตาลเข้ม แล้วยกออกจากเตา

ขั้นตอนการผลิตเนื้อพุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก



ล้างถั่วเหลืองออร์แกนิกให้สะอาด แล้วแช่น้ำทิ้งไว้อย่างน้อย 8 ชั่วโมง



นำเจลดินแช่น้ำเย็นประมาณ 5-15 นาที เพื่อให้เจลดินพองตัว



นำถั่วที่แช่น้ำแล้วนำลงในเครื่องปั่น แล้วตามด้วยตามด้วยน้ำเปล่า 500 มิลลิลิตร แล้วปั่นให้เข้ากันประมาณ 1-2 นาที



เมื่อปั่นเสร็จแล้ว นำมากรองด้วยผ้าขาวบาง บีบเอาเฉพาะน้ำใส่หม้อ



นำน้ำถั่วเหลืองที่ได้ขึ้นตั้งไฟปานกลาง คนสม่ำเสมอจนเดือด



เมื่อเดือดแล้ว ลดไฟลงให้เหลือไฟอ่อน แล้วใส่น้ำตาลออร์แกนิก 15 กรัม แล้วคนจนน้ำตาลละลาย



บีบน้ำออกจากแผ่นเจลดินที่พองตัวแล้ว จากนั้นนำมาใส่น้ำถั่วเหลือง คนละลายให้เข้ากัน แล้วยกออกจากเตา พักไว้ให้คลายร้อน



ตักคาราเมลใส่ถ้วยพิมพ์พุดดิ้ง 3 ช้อนชา



ตักน้ำถั่วเหลืองที่ทำเสร็จแล้วตามลงไป ในถ้วยพิมพ์พุดดิ้ง จากนั้นนำเข้าตู้เย็นเพื่อให้พุดดิ้งเซตตัว อย่างน้อย 2 ชั่วโมง

สรุปผล

จากการที่คณะผู้จัดทำได้ทำพุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก (Organic Soybean Pudding) เป็นขนมที่นำมาคัดแปลงให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อตอบสนองความต้องการต่อผู้บริโภคที่รักสุขภาพ ซึ่งผลการประเมินที่ได้รับจากการตอบแบบสอบถามจากบุคลากรของโรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ จำนวน 30 คน นั้นอยู่ในเกณฑ์ที่น่าพึงพอใจมาก

สรุปโดยรวมแล้ว พุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก (Organic Soybean Pudding) เป็นเมนูที่ตอบสนองความต้องการต่อผู้บริโภคที่รักสุขภาพได้เป็นอย่างดี และสามารถสร้างรายได้ให้กับสถานประกอบการ



ประวัติผู้จัดทำ

ชื่อ : นางสาววิภาวี พวงมาลี

รหัสนักศึกษา : 5704400035

เบอร์ติดต่อ : 063 - 3260924

E-mail : wipavee.pou@siam.edu



ที่อยู่ปัจจุบัน : 21/11 ม.7 ต.ท่าจีน อ.เมือง

จ.สมุทรสาคร 74000

ประวัติการศึกษา

- 2556 โรงเรียนสามชัยวิเทศศึกษา
สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมปลาย
- ปัจจุบัน กำลังศึกษาระดับปริญญาตรี คณะศิลปศาสตร์
สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยสยาม

ผลงาน : โครงการสหกิจ เรื่อง Organic Soybean Pudding (พุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก)



ประวัติผู้จัดทำ

ชื่อ : นางสาวกัทธยา ผลอินทร์

รหัสนักศึกษา : 5704400036

เบอร์ติดต่อ : 088 - 6355753



E-mail : phattiya.pho@siam.edu

ที่อยู่ปัจจุบัน : 132 / 19 ม.5 ต.บางหญ้าแพรก

อ.เมือง จ.สมุทรสาคร 74000

ประวัติการศึกษา

- 2556 โรงเรียนสามชัยวิเทศศึกษา
สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมปลาย
- ปัจจุบัน กำลังศึกษาระดับปริญญาตรี คณะศิลปศาสตร์
สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยสยาม

ผลงาน : โครงการสหกิจ เรื่อง Organic Soybean Pudding (พุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก)



ประวัติผู้จัดทำ

ชื่อ : นางสาววิภาวี พวงมาลี

รหัสนักศึกษา : 5704400035

เบอร์ติดต่อ : 063 - 3260924

E-mail : wipavee.pou@siam.edu

ที่อยู่ปัจจุบัน : 21/11 ม.7 ต.ท่าจีน อ.เมือง

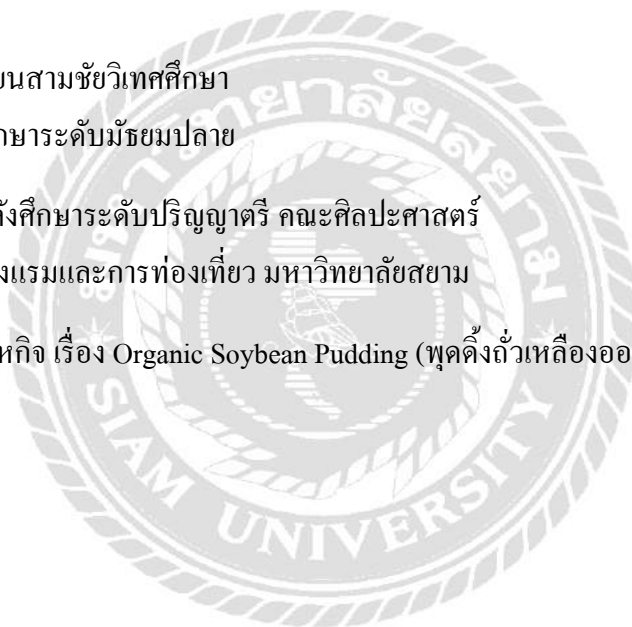
จ.สมุทรสาคร 74000



ประวัติการศึกษา

- 2556 โรงเรียนสามชัยวิเทศศึกษา
สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษา
- ปัจจุบัน กำลังศึกษาระดับปริญญาตรี คณะศิลปศาสตร์
สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยสยาม

ผลงาน : โครงการสหกิจ เรื่อง Organic Soybean Pudding (พุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก)



ประวัติผู้จัดทำ

ชื่อ : นางสาวภัทธยา พลอินทร์

รหัสนักศึกษา : 5704400036

เบอร์ติดต่อ : 088 - 6355753

E-mail : phattiya.pho@siam.edu

ที่อยู่ปัจจุบัน : 132 / 19 ม.5 ต.บางหญ้าแพรก

อ.เมือง จ.สมุทรสาคร 74000



ประวัติการศึกษา

- 2556 โรงเรียนสามชัยวิเทศศึกษา
สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมปลาย
- ปัจจุบัน กำลังศึกษาระดับปริญญาตรี คณะศิลปศาสตร์
สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยสยาม

ผลงาน : โครงการสหกิจ เรื่อง Organic Soybean Pudding (พุดดิ้งถั่วเหลืองออร์แกนิก)

