



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

เครื่องดื่มต้อนรับสมุนไพรรต้านโควิด19

(Herbal Anti Covid19 Welcome Drink)

โดย

นายชาคริต	ตรีรัตน์ทวีชัย	5804400169
นางสาวพิชญนันท์	นาคเจริญ	5904400120
นางสาววรรณ	อินทมาศ	5904400135

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชาสหกิจศึกษา

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 3 ปี การศึกษา 2562

หัวข้อโครงการ

เครื่องดื่มสมุนไพรต้านโควิด19

(Herbal Anti Covid19 Welcome Drink)

รายชื่อผู้จัดทำ

นายชาคริต ตีร์รัตน์ทวีชัย

นางสาวพิทรนันท์ นาคเจริญ

นางสาววรวรรณ อินทมาศ

ภาควิชา

อุตสาหกรรมอาหารท่องเที่ยวและบริการ

อาจารย์ที่ปรึกษา

อาจารย์นันท์นที ทองอร

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ภาควิชาอุตสาหกรรมอาหาร  
ท่องเที่ยวและบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2562

คณะกรรมการสอบโครงการ

นันท์นที ทองอร

อาจารย์ที่ปรึกษา

(อาจารย์นันท์นที ทองอร)

พนักงานที่ปรึกษา

(คุณธีรศักดิ์ เข้าสง)

ชวรินทร์ ศรีปาน

กรรมการกลาง

(อาจารย์ชวรินทร์ ศรีปาน)

ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มารุจ ลิ้มปะวัฒน์)

ชื่อโครงการ	: เครื่องดื่มต้อนรับสมุนไพรต้านโควิด19 (Herbal Anti Covid 19 Welcome Drink)
หน่วยกิต	: 5
ผู้จัดทำ	: นาย ชاکริต ตีร์รัตน์ทวีชัย 5804400169 : นางสาว พิทชนันท์ นาคเจริญ 5904400120 : นางสาว วรพรรณ อินทมาศ 5904400135
อาจารย์ที่ปรึกษา	: นันทินี ทองอร
ระดับการศึกษา	: ปริญญาตรี
สาขาวิชา	: การโรงแรม
คณะ	: ศิลปศาสตร์
ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา	: 3/2562

### บทคัดย่อ

โครงการเครื่องดื่มต้อนรับสมุนไพรต้านโควิด19 (Herbal Anti Covid19 Welcome Drink) จัดทำขึ้นเพื่อศึกษาวิธีการทำเครื่องดื่มที่ช่วยเสริมภูมิคุ้มกันด้านทานของร่างกายและป้องกันการติดเชื้อไวรัส โดยทำการศึกษาลงสมุนไพร ผัก และผลไม้ในประเทศไทยที่สามารถนำมาทำเป็นเครื่องดื่มต้อนรับได้อาทิเช่น ลูกหม่อน มะขามป้อม น้ำผึ้งและมะนาว เป็นต้น ซึ่งวัตถุดิบเหล่านี้เป็นวัตถุดิบที่หาได้ง่าย นอกจากนี้ยังเป็นการรังสรรค์เครื่องดื่มต้อนรับตัวใหม่ให้เข้ากับยุคสมัยของโควิด19 ซึ่งเป็นการสร้างตัวเลือกรูปแบบใหม่ให้กับลูกค้าและทางโรงแรมสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้

จากที่ได้ทำการทดลองเครื่องดื่มต้อนรับสมุนไพรต้านโควิด19 คณะผู้จัดทำได้ทำการสำรวจความคิดเห็น โดยการทำแบบทดสอบความพึงพอใจในกลุ่มตัวอย่างเป็นจำนวน 28 คน ผลการศึกษาพบว่านักศึกษาและบุคลากรของมหาวิทยาลัยสยามมีความพึงพอใจในด้านสี รสชาติ และกลิ่นของเครื่องดื่มอยู่ในระดับมาก ส่วนด้านความคิดสร้างสรรค์และด้านความแปลกใหม่ของผลิตภัณฑ์อยู่ในระดับมากเช่นกันดังนั้นจึงสรุปได้ว่าโครงการเครื่องดื่มต้อนรับสมุนไพรต้านโควิด 19 มีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ที่ระดับมาก

**คำสำคัญ:** เครื่องดื่มต้อนรับสมุนไพร/ โควิด19/สมุนไพรไทย

**Title** : Herbal Anti Covid19 Welcome Drink

**Credits** : 5

**Author** : Mr. Chakrit Teerattaweechai 5804400169  
 : Miss Pittanun Nakcharoen 5904400120  
 : Miss Worawan Intamas 5904400135

**Advisor** : Miss Nantinee Thongorn

**Degree** : Bachelor of Arts

**Major** : Hotel

**Faculty** : Liberal Arts

**Semester / Academic Year** : 3/2019

**Abstract**

The purpose of the “Herbal Anti Covid19 Welcome Drink” project was to study the production of a drink that enhances the body's immunity and prevents virus infection. This was done through the study of Thai herbs, vegetables and fruits that can be used as ingredients in a medicinal drink. Readily available ingredients such as mulberry, Indian gooseberry, honey and lemon were blended to create a new welcome drink that counters Covid19 and which can be provided as a tonic for hotel guests.

After The Herbal Anti Covid19 Welcome Drink project was completed, the members collected data by using satisfaction survey form, a sample of 28 persons. The results showed that Siam University students and staff were very satisfied with the color, flavor and odor of the beverage. The creativity and novelty aspects of the product were also rated at a high level. It can thus be concluded that the herbal anti Covid19 welcome drink was satisfying to hotel guests.

**Keywords** : Herbal Welcome Drink; Covid19,Thai Herbs

Approved by  
  
 .....

## กิตติกรรมประกาศ

### (Acknowledgement)

คณะผู้จัดทำได้ปฏิบัติทำการทดลองใน โครงการสหกิจศึกษา ณ มหาวิทยาลัยสยามตั้งแต่วันที่ 18 พฤษภาคม จนถึง 31 สิงหาคม 2563 เพื่อศึกษาวิธีการทำเครื่องดื่มที่ช่วยเสริมภูมิคุ้มกันทานของร่างกายและป้องกันการติดเชื้อไวรัส อีกทั้งยังเพื่อศึกษาถึงสมุนไพร ผัก และผลไม้ในประเทศไทยที่สามารถนำมาทำเป็นเครื่องดื่มต้อนรับได้และเป็นการรังสรรค์เครื่องดื่มต้อนรับตัวใหม่ให้เข้ากับยุคสมัยของโควิด19 ส่งผลให้ผู้จัดได้รับความรู้และคำแนะนำต่างๆที่มีค่ามากมายสำหรับรายงานฉบับนี้สำเร็จลงได้ด้วยความร่วมมือและสนับสนุนจากหลายฝ่ายดังนี้

1.คุณธีรศักดิ์                      เฮ้าเฮง                      Mixologist

2.อาจารย์นันท์น                      ทองอร                      อาจารย์ที่ปรึกษา

และบุคคลท่านอื่นที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ให้คำแนะนำและคอยช่วยเหลือในการจัดทำรายงาน คณะผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับเล่มนี้จนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจนให้ข้อเสนอแนะและการเอาใจใส่ในการปฏิบัติทดลองงานนี้จนสำเร็จลุล่วง ซึ่งผู้จัดทำจึงขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ ที่นี้ด้วย

คณะผู้จัดทำ

18 กันยายน 2563

## สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่งรายงาน	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstract	ง
<b>บทที่ 1 บทนำ</b>	
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ.....	1
1.3 ขอบเขตของโครงการ.....	2
1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ.....	2
<b>บทที่ 2 รายละเอียดการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ</b>	
2.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ.....	3
2.2 ลักษณะการประกอบการผลิตภัณฑ์การให้บริการหลักขององค์กร.....	5
2.3 ตำแหน่งงานและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย .....	6
2.4 ชื่อและตำแหน่งงานพี่ที่ปรึกษา.....	9
2.5 ระยะเวลาที่ปฏิบัติ.....	10
2.6 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน.....	10

## สารบัญ (ต่อ)

หน้า

### บทที่ 3 ทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

3.1 ความเป็นมาของเชื้อไวรัสโควิด19.....	13
3.2 สมุนไพรสร้างภูมิคุ้มกันที่ต้านโควิด19.....	15
3.3 ความเป็นมาของเครื่องดื่มสมุนไพร.....	16
3.4 ประเภทของน้ำสมุนไพร.....	17
3.5 วัตถุดิบในการทำเครื่องดื่มสมุนไพรต้านทานโควิด19.....	19
3.6 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง .....	25

### บทที่ 4 รายละเอียดของโครงการ

4.1 รายละเอียดการปฏิบัติงาน.....	28
4.2 วัตถุดิบและขั้นตอนการทำเครื่องดื่มต้อนรับสมุนไพรต้านโควิด19 (Herbal Anti Covid19 Welcome Drink).....	28
4.3 การคำนวณต้นทุนสำหรับการทำเครื่องดื่มต้อนรับสมุนไพรต้านโควิด19 (Herbal Anti Covid19WelcomeDrink).....	34
4.4 สรุปข้อมูลของผู้ตอบแบบสอบถาม.....	34
4.5 กำหนดระดับค่าเฉลี่ยเกณฑ์การตัดสินใจ.....	41

## สารบัญ(ต่อ)

หน้า

### บทที่ 5 ข้อเสนอแนะในการต่อยอดโครงการ

5.1 สรุปผลการศึกษา ปัญหาที่พบ การแก้ไขปัญหา และข้อเสนอแนะ .....	43
5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา.....	45
บรรณานุกรม.....	46

### ภาคผนวก

ภาคผนวก ก ภาพการปฏิบัติงาน

ภาคผนวก ข ตัวอย่างแบบสอบถาม

ภาคผนวก ค บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

ภาคผนวก ง บทความวิชาการ

ภาคผนวก จ โปสเตอร์

ภาคผนวก ฉ ประวัติผู้จัดทำ





## สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 2.1 แสดงระยะเวลาในการดำเนินงานของโครงการ.....	10
ตารางที่ 4.1 การคำนวณต้นทุนเครื่องดื่มน้ำร้อนรับสมุนไพรด้าน โควิด.....	34
ตารางที่ 4.2 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกเพศ.....	35
ตารางที่ 4.3 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกอายุ.....	35
ตารางที่ 4.4 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกอาชีพ.....	36
ตารางที่ 4.5 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการ.....	41



## สารบัญรูปภาพ

หน้า

รูปที่ 2.1 โรงแรมดับเบิลยู กรุงเทพมหานคร (W Bangkok Hotel).....	3
รูปที่ 2.2 สัญลักษณ์ของ โรงแรม โรงแรมดับเบิลยู กรุงเทพมหานคร.....	4
รูปที่ 2.3 แผนที่โรงแรมดับเบิลยู กรุงเทพมหานคร.....	4
รูปที่ 2.4 นักศึกษาสหกิจศึกษา.....	6
รูปที่ 2.5 นักศึกษาสหกิจศึกษา.....	7
รูปที่ 2.6 นักศึกษาสหกิจศึกษา.....	8
รูปที่ 2.7 พนักงานที่ปรึกษา.....	9
รูปที่ 3.1 ตัวอย่างเชื้อไวรัสโควิด19.....	13
รูปที่ 3.2 สมุนไพรสร้างภูมิคุ้มกันต้าน โควิด19.....	15
รูปที่ 3.3 ภาพตัวอย่างของเครื่องดื่มนสมุนไพรต่างๆ.....	16
รูปที่ 3.4 ประเภทของน้ำสมุนไพร.....	18
รูปที่ 3.5 ลูกหม่อน.....	19
รูปที่ 3.6 มะขามป้อม.....	21
รูปที่ 3.7 มะนาว.....	23

## สารบัญรูปภาพ(ต่อ)

หน้า

รูปที่ 3.8 น้ำผึ้ง.....	24
รูปที่ 4.1 ขั้นตอนในการล้างลูกหม่อนและมะขามป้อม.....	29
รูปที่ 4.2 ขั้นตอนในการนำเมล็ดมะขามป้อมออก.....	30
รูปที่ 4.3 ขั้นตอนในการนำลูกหม่อนกับเนื้อมะขามป้อมไปปั่น.....	30
รูปที่ 4.4 ขั้นตอนในการนำลูกหม่อนที่ปั่นแล้วไปต้ม.....	31
รูปที่ 4.5 ขั้นตอนในการนำมะขามป้อมที่ปั่นแล้วมากรองกับผ้าขาวบาง.....	31
รูปที่ 4.6 ขั้นตอนในการนำน้ำลูกหม่อนและมะขามป้อมที่ได้ผสมเข้าด้วยกัน.....	32
รูปที่ 4.7 ขั้นตอนในการผสมน้ำผึ้งและน้ำมะนาว.....	32
รูปที่ 4.8 ขั้นตอนในการนำส่วนผสมทั้งหมดมาผสมกัน.....	33
รูปที่ 4.9 เครื่องดื่มต้อนรับสมุนไพรรต้าน โควิด19 ที่สำเร็จแล้ว.....	33
รูปที่ 4.10 ระดับความพึงพอใจสีันของเครื่องดื่ม.....	37
รูปที่ 4.11 ระดับความพึงพอใจของรสชาติเครื่องดื่ม.....	37
รูปที่ 4.12 ระดับความพึงพอใจของกลิ่นเครื่องดื่ม.....	38
รูปที่ 4.13 ระดับความพึงพอใจของความคิดสร้างสรรค์เครื่องดื่ม.....	39
รูปที่ 4.14 ระดับความพึงพอใจของความแปลกใหม่เครื่องดื่ม.....	39
รูปที่ 4.15 ระดับความพึงพอใจของความชอบโดยรวมในเครื่องดื่ม.....	40

# บทที่ 1

## บทนำ

### 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

เนื่องจากในปัจจุบันทั่วทั้งโลกได้มีการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด19 (Covid19) ซึ่งโรคโควิด19เป็นโรคที่ติดต่อเกี่ยวกับระบบทางเดินหายใจตั้งแต่โรคหวัดธรรมดาจนถึงโรคที่มีทางเดินหายใจอาการรุนแรงนอกจากนี้ยังแพร่เชื้อด้วยการสัมผัสได้เช่นการจับของใช้สาธารณะร่วมกัน แล้วมาสัมผัสที่เซลล์ต่างๆในร่างกาย เป็นต้น

ดังนั้นจึงทำให้คณะผู้จัดทำได้มีแนวคิดร่วมกับอาจารย์ที่ปรึกษาและพนักงานที่ปรึกษาว่าควรจะทำเกี่ยวกับเครื่องดื่มต้อนรับ (Welcome Drink) ที่ทันสมัยกับสถานการณ์โลก โดยได้มีแนวคิดในการหาส่วนผสมของสมุนไพรไทยที่ช่วยในการเสริมสร้างภูมิคุ้มกันของร่างกาย และป้องกันการติดเชื้อไวรัสชนิดต่างๆ รวมถึงโควิด 19 นี้ขึ้นมา จากการที่คณะผู้จัดทำได้ทำการศึกษาค้นคว้าสมุนไพร จำพวกผัก และผลไม้ที่มีอยู่ในประเทศไทย พบว่ามะขามป้อม ลูกหม่อน และมะนาวสามารถช่วยในการเสริมสร้างภูมิคุ้มกันโรค ให้อิมมูนิตีสูง และยังมีสารต้านอนุมูลอิสระ ซึ่งวัตถุดิบเหล่านี้เป็นวัตถุดิบที่หาได้ง่ายและสามารถเอามาประยุกต์ทำให้เกิดเครื่องดื่มที่ดื่มได้ง่าย มีประโยชน์และช่วยสร้างความสดชื่นให้กับลูกค้าเมื่อเข้ามาเช็คอิน (Check In) ในโรงแรม นอกจากนี้ยังถือได้ว่าเป็นการสร้างตัวเลือกใหม่ให้กับลูกค้าและโรงแรมที่สนใจในส่วน of เครื่องดื่มสุขภาพนี้

### 1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1.2.1 เพื่อศึกษาวิธีการทำเครื่องดื่มที่ช่วยเสริมภูมิคุ้มกันของร่างกายและป้องกันการติดเชื้อไวรัส

1.2.2 เพื่อศึกษาถึงสมุนไพร ผัก และผลไม้ในประเทศไทยที่สามารถนำมาทำเป็นเครื่องดื่มต้อนรับได้

1.2.3 เพื่อเป็นการรังสรรค์เครื่องดื่มต้อนรับตัวใหม่ให้เข้ากับยุคสมัยของโควิด19

### 1.3 ขอบเขตของโครงการ

#### 1.3.1 ขอบเขตด้านสถานที่

การเก็บรวบรวมข้อมูลในการทำสหกิจครั้งนี้ ทางผู้จัดทำได้รวบรวมข้อมูลจากภายในเขตพื้นที่กาญจนาภิเษก

#### 1.3.2 ขอบเขตด้านเวลา

การทำโครงการสหกิจครั้งนี้คณะผู้จัดทำได้เริ่มดำเนินการตั้งแต่วันที่ 18 พฤษภาคม จนถึงวันที่ 31 สิงหาคม พ.ศ. 2563

#### 1.3.3 ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรในเขตกาญจนาภิเษกและนักศึกษาทั่วไปในมหาวิทยาลัยสยาม

#### 1.3.4 ขอบเขตด้านข้อมูล

คณะผู้จัดทำได้ทำการศึกษาค้นคว้าข้อมูลจากอินเทอร์เน็ตและทดลองปฏิบัติจริงและค้นคว้าข้อมูลทางหนังสือ

### 1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ

1.4.1 ได้เรียนรู้เกี่ยวกับสรรพคุณของสมุนไพรไทยที่นำมาทำเป็นเครื่องสำอางค์ต้านโควิด 19

1.4.2 ได้รู้จักวิธีแสวงหาความรู้ ข้อมูลและพัฒนาให้เกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการออกแบบเครื่องสำอางค์

1.4.3 ได้นำสมุนไพรไทยที่คิดค้นขึ้นใหม่มาทำเป็นเครื่องสำอางค์ให้ทันกับยุคสมัยและสถานการณ์ปัจจุบัน

## บทที่ 2

### ระเบียบวิธีดำเนินงาน

#### 2.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ

- ชื่อสถานประกอบการ : โรงแรมดับเบิลยู กรุงเทพมหานคร (W Bangkok Hotel)  
สถานที่ตั้ง : 106 ถนนสาทรเหนือ แขวงสีลม เขตบางรัก กรุงเทพฯ 10500  
เบอร์โทรศัพท์ : +66 23444000  
อีเมลล์ : [whotels.bangkok@whotels.com](mailto:whotels.bangkok@whotels.com)  
เว็บไซต์ : <https://w-hotels.marriott.com>



รูปที่ 2.1 โรงแรมดับเบิลยู กรุงเทพมหานคร (W Bangkok Hotel)

ที่มา: <https://www.marriott.com/hotels/travel/bkkwb-w-bangkok>

# W BANGKOK

รูปที่ 2.2 สัญลักษณ์ของโรงแรมโรงแรมดับเบิลยู กรุงเทพมหานคร

ที่มา : <https://www.marriott.com/hotels/travel/bkkwb-w-bangkok>



รูปที่ 2.3 แผนที่โรงแรมดับเบิลยู กรุงเทพมหานคร

ที่มา : <https://www.marriott.com/hotels/travel/bkkwb-w-bangkok>

โรงแรมดับเบิลยู กรุงเทพ ตั้งอยู่ใจกลางถนนสาทรเป็นตึกกระจกสูง 31 ชั้น ย่านสาทรเป็นหนึ่งในย่านแห่งใหม่ของกรุงเทพฯ นอกจากนั้นถนนสาทรยังนับได้ว่าเป็นถนนธุรกิจที่โด่งดัง โดยตั้งอยู่ใกล้กับย่านธุรกิจการค้าสำคัญอย่างสีลม สยาม แอบริมแม่น้ำเจ้าพระยาและถนนสุขุมวิท การเดินทางสะดวกสบายเนื่องจากอยู่ติดกับรถไฟฟ้าสถานีช่องนนทรี

## 2.2 ลักษณะการประกอบ การผลิตภัณฑ์ การให้บริการหลักขององค์กร

โรงแรม ดับเบิ้ลยู กรุงเทพ (W Bangkok Hotel) คือการผสมผสานอดีตและปัจจุบันเพื่อสร้างสรรค์บรรยากาศใหม่ให้กับย่านถนนสาทร การตกแต่งภายในจะเป็นของทั้งในตัวโรงแรมหรือ เกรื่อ เดอะเฮ้าส์ออนสาทร (The House on Sathorn)

โรงแรมดับเบิ้ลยู กรุงเทพ (W Bangkok Hotel) มีห้องพักและสวีทรวมทั้งหมด 403 ห้อง ประกอบด้วย วันเดอร์ฟูล รูม (Wonderful Room) จำนวน 244 ห้อง สเปคตาคิวลาร์ รูม (Spectacular Room) จำนวน 106 ห้อง คูล คอนเนอร์ รูม (Cool Corner Room) จำนวน 19 ห้อง สตูดิโอ สวีท (Studio Suite) จำนวน 20 ห้อง แฟนทาสติก สวีท (Fantastic Suite) จำนวน 2 ห้อง และ มาร์เวลลัส สวีท (Marvelous Suite) จำนวน 10 ห้อง สำหรับผู้ที่อยากตื่นตื่น ไปกับดีไซน์เหนือชั้นขึ้นไปอีก สามารถเลือกเข้าพักใน ว้าว สวีท (Wow Suite) หรือ เอ็กซ์ตรีม ว้าว สวีท (Extreme Wow Suite) ห้องระดับเพรสติเด้นท์ เชียล สวีท ( Presidential Suite) แนวคิดการออกแบบห้องพักแต่ละห้องเน้นที่ ความทันสมัยและมีสไตล์

ห้องอาหารโรงแรมดับเบิ้ลยู กรุงเทพ ยังมีให้เลือกหลายสไตล์ ไม่ว่าจะเป็น เดอะ คิทเชน เทเบิล (The Kitchen Table) ร้านอาหารซึ่งเปิดบริการให้ทั้งวัน ตั้งแต่เช้าจรดค่ำ เสิร์ฟอาหารทะเลสด ใหม่และเมนูเด็ดจากครัวนานาชาติ เป็นต้น ส่วนเดอะ คิทเชน แพนทรี (The Kitchen Pantry) เป็นร้านเบเกอรี่และกาแฟ ดับเบิ้ลยู เทอเรส (W Terrace) เป็นมุมส่วนตัวสบายๆ เหมาะแก่การนั่งดื่ม กาแฟยามเช้า วูบาร์ (Woo Bar) ชิกเนเจอร์บาร์ของดับเบิ้ลยู มีค็อกเทลใหม่ๆที่หลากหลาย และ สำหรับผู้เข้าพักที่อยากผ่อนคลายกับสปา ต้องมาที่ อะเวย์ สปา (Away Spa) ที่เป็นพื้นที่ส่วนตัวไว้ให้บริการแขกที่มาพัก อะเวย์ สปา ประกอบไปด้วยทริทเม้นท์ทั้งหมด 6 ห้อง ซึ่งหนึ่งในนั้นมี ห้องสวีทสำหรับท่านที่มาเป็นคู่

นอกจากนี้ภายในโรงแรมยังมีสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ ไม่ว่าจะเป็น เวทเดค (Wet Deck) สระน้ำกลางแจ้ง ตั้งอยู่ที่ชั้น 6 ของตัวโรงแรม ยังมีบาร์ริมสระน้ำและเครื่องดื่มตลอดทั้งวัน



ฟิต จิม (Fit Gym) ห้องออกกำลังกายที่พร้อมด้วยอุปกรณ์ออกกำลังกายรุ่นใหม่ครบครัน และยังมีห้องประชุมและจัดงาน ที่นี้มีห้องประชุมขนาดใหญ่และเล็กถึง 6 ห้อง นักออกแบบจัดงานจะช่วยคิดรูปแบบการจัดงานให้ตรงกับความต้องการของแขกอีกด้วย

### 2.3 ตำแหน่งงานและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

ชื่อผู้ปฏิบัติ : นายชาคริต ตีร์รัตน์ทวีชัย

ตำแหน่ง : นักศึกษา

ระยะเวลาปฏิบัติ : ระหว่างวันที่ 18 พฤษภาคมถึง 31 สิงหาคม 2563

#### ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

- จัดเตรียมส่วนผสมที่ใช้ในการประกอบการทำเครื่องดื่ม
- จัดเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเครื่องดื่ม
- ทำความสะอาดอุปกรณ์ต่างๆ



รูปภาพที่ 2.4 ผู้จัดทำ

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

ชื่อผู้ปฏิบัติ : นางสาวพิทนนท์ นาคเจริญ

ตำแหน่ง : นักศึกษา

ระยะเวลาปฏิบัติ : ระหว่างวันที่ 18 พฤษภาคม ถึง 31 สิงหาคม 2563

ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

- จัดหาอุปกรณ์และวัสดุคิบในการทำเครื่องดื่มสมุนไพรดื่อนรับดื่านโควิด19
- จัดทำเครื่องดื่มสมุนไพรดื่อนรับดื่านโควิด19
- ทำความสะอาดอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเครื่องดื่มดื่อนรับดื่านสมุนไพรดื่านโควิด19



รูปภาพที่ 2.5 ผู้จัดทำ

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

ชื่อผู้ปฏิบัติ : นางสาววรรณ อินทมาศ

ตำแหน่ง : นักศึกษา

ระยะเวลาปฏิบัติ : ระหว่างวันที่ 18 พฤษภาคม ถึง 31 สิงหาคม 2563

#### ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

- จัดเตรียมอุปกรณ์การทำเครื่องดื่มนมสมุนไพร และ ทำความสะอาดอุปกรณ์ต่างๆ
- จัดทำเครื่องดื่มนมสมุนไพรต้อนรับต้านโควิด19
- ทำความสะอาดอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเครื่องดื่มนมต้อนรับต้านโควิด 19



รูปภาพที่ 2.6 ผู้จัดทำ

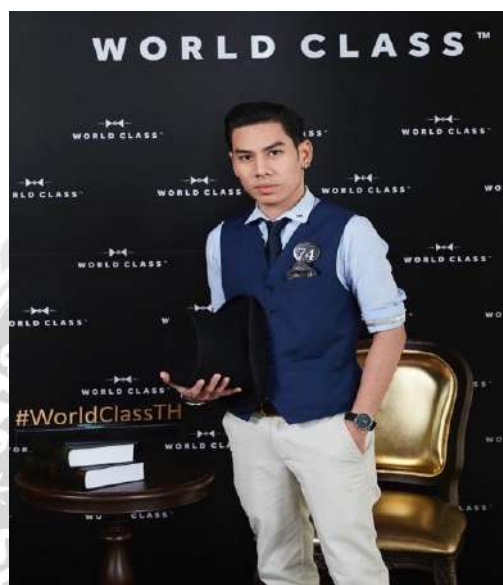
ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

## 2.4 ชื่อและตำแหน่งงานพนักงานที่ปรึกษา

ชื่อ : นายธีรศักดิ์ เอ้าเฮง

แผนก : อาหารและเครื่องดื่ม (Food & Beverage)

ตำแหน่ง : Mixologist



รูปภาพที่ 2.7 ที่ปรึกษา

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

## 2.5 ระยะเวลาที่ปฏิบัติ

ในการปฏิบัติโครงการสหกิจศึกษา นักศึกษาได้ใช้เวลาในการปฏิบัติทดลองในภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2562 เป็นจำนวนรวมทั้งหมด 16 สัปดาห์ ตลอดระยะเวลา 4 เดือน เป็นการปฏิบัติทดลองจากสถานที่ที่กำหนดและมหาวิทยาลัยสยาม

## 2.6 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงานของ โครงการเครื่องดื่มต้อนรับสมุนไพรต้านโควิด19 (Herbal Anti Covid19 Welcome Drink)

### แสดงดังตารางที่ 2.1

ขั้นตอนการดำเนินงาน	พฤษภาคม	มิถุนายน	กรกฎาคม	สิงหาคม
1. ศึกษาข้อมูลที่ได้รับมอบหมาย	←→			
2. คิดค้นสูตร		←→		
3. ทดลองทำเครื่องดื่มสมุนไพรต้านโควิด19		←→		
4. ทำการทดสอบรสชาติ			←→	
5. พัฒนาสูตรเครื่องดื่มสมุนไพรต้านภัยโควิด19			←→	→
6. จัดทำแบบประเมินผล			←→	
7. จัดทำเอกสาร			←→	→

ตารางที่ 2.1 แสดงระยะเวลาในการดำเนินงานของโครงการ

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

### 2.6.1 ศึกษาข้อมูลที่ได้รับมอบหมาย

ในขณะที่ทำการทดลองทางคณะผู้จัดทำได้มีการปรึกษาอาจารย์ที่ปรึกษา และพี่เลี้ยงรวมถึงการค้นคว้าเกี่ยวกับสมุนไพรและคิดค้นสูตรจึงได้หัวข้อการทำโครงการ เรื่องเครื่องดื่มสมุนไพรต้อนรับต้าน โควิด19 (Herbal Anti Covid19 Welcome Drink)

### 2.6.2 คิดค้นสูตร

หลังจากศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับสมุนไพรที่จะนำมาทำเป็นเครื่องดื่ม ทางคณะผู้จัดทำได้คิดค้นและลงมือทำการทดลอง เพื่อให้ได้รสชาติสี และกลิ่นออกมาได้อย่างลงตัว

### 2.6.3 ทดลองทำเครื่องดื่มสมุนไพรต้อนรับต้านโควิด19

นำสมุนไพรทั้งหมดที่เตรียมไว้ เช่น ลูกหม่อน มะขามป้อม น้ำผึ้ง และมะนาวมาทำและทดลองตามขั้นตอนต่างๆที่วางไว้เพื่อให้ได้รสชาติที่อร่อยตามเป้าหมายที่ตั้งไว้

### 2.6.4 ทำการทดสอบรสชาติ

จากการที่คณะผู้จัดทำได้ทดลองทำเครื่องดื่มต้อนรับสมุนไพรต้าน โควิด 19 (Herbal Anti Covid19 Welcome Drink) ครั้งแรกได้นำมาให้อาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ท่านอื่นๆได้ทดลองดื่ม พร้อมกับได้รับคำแนะนำและคำติชมเกี่ยวกับการปรับปรุงรสชาติต่างๆ

### 2.6.5 พัฒนาสูตรเครื่องดื่มสมุนไพรต้อนรับต้านโควิด19

นำคำแนะนำและคำติชมทั้งหมดของอาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ท่านอื่นๆของมหาวิทยาลัยสยามมาปรับปรุงตัวเครื่องดื่มให้มีรสชาติที่ดีขึ้น

## 2.6.6 ผู้ร่วมงานประเมินผล

นำเครื่องดื่มสมุนไพรต้อนรับต้าน โควิด19 (Herbal Anti Covid19 Welcome Drink) ที่ผ่านการปรับปรุงให้มีรสชาติ สีและกลิ่นที่สมบูรณ์แล้วให้นักศึกษาและบุคลากรของมหาวิทยาลัยสยาม 28 คน ได้ทดลองดื่มพร้อมทั้งสอบถามความพึงพอใจในตัวเครื่องดื่ม จากนั้นนำผลที่ได้มาจัดทำเป็นรูปเล่มของโครงการ

## 2.6.7 จัดทำเอกสาร

ส่งข้อมูลและเอกสารการทำโครงการทั้งหมดให้กับอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อตรวจดูความถูกต้องและตามระเบียบการปฏิบัติทดลอง จากนั้นรวบรวมข้อมูลการทำโครงการที่ถูกต้องแล้วทั้งหมดจัดทำเป็นรูปเล่มให้เรียบร้อยและพร้อมสำหรับการนำเสนอ



## บทที่ 3

### การทบทวนเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การทำโครงการเครื่องดื่มต้อนรับสมุนไพรต้านโควิด 19 (Herbal Anti Covid19 Welcome Drink) ทางคณะผู้จัดทำได้มีการศึกษาค้นคว้าและข้อมูลที่เกี่ยวข้องเพื่อเป็นการทบทวนเอกสารและทฤษฎีต่างๆ โดยมีรายละเอียดดังนี้

3.1 ความเป็นมาของเชื้อไวรัสโควิด 19 (Covid19)

3.2 สมุนไพรสร้างภูมิคุ้มกันต้านโควิด 19 (Covid19)

3.3 ความเป็นมาของเครื่องดื่มสมุนไพร

3.4 ประเภทของน้ำสมุนไพร

3.5 วัตถุดิบในการทำเครื่องดื่มสมุนไพรต้านทานโควิด 19

3.6 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

#### 3.1 ความเป็นมาของเชื้อไวรัสโควิด 19 (Covid19)

Bbc.com (2563) ได้อธิบายความเป็นมาของเชื้อไวรัสโควิด 19 ดังนี้



รูปที่ 3.1 ตัวอย่างเชื้อไวรัสโควิด 19

ที่มา: [https://www.khaosod.co.th/bbc-thai/news\\_3817019](https://www.khaosod.co.th/bbc-thai/news_3817019)



ไวรัสโคโรนามีการค้นพบระบาดครั้งแรกปี 2002 แต่สำหรับไวรัสโคโรนาสายพันธุ์ใหม่ที่กำลังระบาดอยู่ตอนนี้เป็นสายพันธุ์ที่ 7 เริ่มจากพื้นที่มณฑลกวางตุ้งของจีน ก่อนที่จะแพร่กระจายไปในหลายประเทศ จนมีผู้ติดเชื้อกว่า 8,000 คน และคร่าชีวิตผู้คนไปเกือบ 800 คนทั่วโลกก่อนหน้านี้ พบไวรัสโคโรนามาแล้ว 6 สายพันธุ์ ที่เคยเกิดการระบาดในมนุษย์ โดยหลังจากเก็บตัวอย่างไวรัสจากคนไข้เข้าไปวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการในเวลาต่อมา จีนและองค์การอนามัยโลกระบุว่าไวรัสชนิดนี้คือ เชื้อไวรัสโคโรนา แล้วองค์การอนามัยโลกจึงประกาศชื่อที่เป็นทางการสำหรับใช้เรียกโรคทางเดินหายใจที่เกิดจากไวรัสโคโรนาสายพันธุ์ใหม่ว่า "โควิด-19" (Covid-19) ทางจีนยืนยันเมื่อ 31 ธันวาคม 2019 ว่าเกิดการระบาดของเชื้อไวรัสสายพันธุ์ใหม่ในเมืองอู่ฮั่น

แหล่งกำเนิดของเชื้อไวรัสโคโรนามีการสันนิษฐานว่า ไวรัสชนิดนี้อาจเริ่มติดต่อกันจากสัตว์ป่ามาสู่คน โดยมีต้นตอของการแพร่ระบาดจากงูเห่าจีนและงูสามเหลี่ยมจีนที่นำมาวางจำหน่ายในตลาดสดเมืองอู่ฮั่น ซึ่งเป็นสถานที่พบผู้ติดเชื้อกลุ่มแรกจึงสันนิษฐานว่า อาจเป็นสัตว์ตัวกลางที่ส่งต่อเชื้อไวรัสโคโรนาสายพันธุ์ใหม่จากค้างคาวมาสู่คน เนื่องจากงูพิษที่อาศัยอยู่ในธรรมชาติล่าค้างคาวในถ้ำเป็นอาหาร แต่ก็ยังมีข้อสงสัยว่า ไวรัสโคโรนาสามารถปรับตัวให้อยู่อาศัยและขยายพันธุ์ในร่างกายของทั้งสัตว์เลือดเย็นและสัตว์เลือดอุ่นได้อย่างไร

ล่าสุด นักวิทยาศาสตร์ตั้งข้อสังเกตว่า ตัวนิ่มซึ่งใช้เลี้ยงตัวกิ้งก่าและแมลงตามพื้นดินนั้น อาจได้รับเชื้อจากการสูดหายใจมูลค้างคาวที่ตกอยู่ตามพื้นดินเข้าไปอาจเป็นพาหนะนำเชื้อไวรัสโคโรนาสายพันธุ์ใหม่จากค้างคาวมาแพร่สู่คนที่ตลาดค้าสัตว์ป่าเมืองอู่ฮั่น

### 3.1.1 ผู้ติดเชื้อไวรัสโคโรนาจะมีอาการเริ่มแรก

ผู้ติดเชื้อจะมีไข้ตามมาด้วยอาการไอแห้ง ๆ หลังจากนั้นราว 1 สัปดาห์จะมีปัญหาหายใจติดขัด ผู้ป่วยอาการหนักจะมีอาการปอดบวมอักเสบร่วมด้วย หากอาการรุนแรงมากอาจทำให้อวัยวะภายในล้มเหลวได้ ทั้งนี้ขณะที่กรมควบคุมโรคแนะนำว่า หากผู้ที่เดินทางมาจากพื้นที่เสี่ยงการระบาดของโรคมีอาการไข้ ร่วมกับอาการทางเดินหายใจควรรีบพบแพทย์ทันที

### 3.2 สมุนไพรสร้างภูมิคุ้มกันต้านโควิด19

Bioveggie.net (2563) ได้อธิบายเกี่ยวกับสมุนไพรสร้างภูมิคุ้มกันต้านโควิด-19 ดังนี้

กรมแพทย์แผนไทยฯ ได้มีการแนะนำสมุนไพรไทย ที่มีความสามารถช่วยเสริมภูมิต้านทานของร่างกายและช่วยป้องกันการติดเชื้อโควิด19 โดยแบ่งออกเป็น 3 กลุ่มคือ

3.2.1. กลุ่มเสริมภูมิคุ้มกัน เช่น ตรีผลา และ เห็ดต่างๆ เช่น เห็ดหอม เห็ดนางฟ้าเห็ดออริจินิ เห็ดหลินจือ

3.2.2. กลุ่มที่มีวิตามินซีและสารต้านอนุมูลอิสระสูง เช่น มะขามป้อม ผักเชียงดา ยอดมะยม ใบเหลียง ยอดสะเดา และ มะระจีนก

3.2.3. กลุ่มที่มีสารสำคัญที่มีศักยภาพในการป้องกันการติดเชื้อโควิด19 คือ ผักผลไม้ที่มีสารเคอร์ซีติน (Quercetin) สูง เช่น พลูดหรือผักกาดทอง หอมแดง หอมหัวใหญ่ มะรุม ใบหม่อน แอปเปิล



รูปที่ 3.2 สมุนไพรสร้างภูมิคุ้มกันต้านโควิด19

ที่มา: <http://www.eculture.rbru.ac.th/ID115-สมุนไพรของ>

### 3.3 ความเป็นมาของเครื่องดื่มสมุนไพร

วันดี กฤษณพันธ์ (2539) ได้อธิบายความเป็นมาของเครื่องดื่มสมุนไพรดังนี้ คำว่า สมุนไพร ตาม พ.ร.บ. ยา หมายถึง “ยาที่ได้จาก พืช สัตว์ หรือแร่ ซึ่งยังไม่ได้ปรุง ผสม หรือแปรสภาพ” เช่น พืชก็ยังเป็นส่วนของ ราก ลำต้น ใบ ดอก ผล ซึ่งยังไม่ได้ผ่านขั้นตอนการแปรรูปใดๆ แต่ในทางการค้าสมุนไพรมักถูกตัดแปลงในรูปแบบต่างๆ เช่น ถูกหั่นให้เป็นชิ้นเล็กลง บดเป็นผงละเอียด หรืออัดแท่ง อย่างไรก็ตามในความรู้สึกของคนทั่วไป เมื่อกล่าวถึงสมุนไพรมักจะนึกถึงเฉพาะ ต้น ไม้ที่นำมาใช้เป็นยาเท่านั้น ทั้งนี้อาจเป็นเพราะว่าสัตว์และแร่มีการนำมาใช้น้อย และใช้ในเฉพาะโรคบางชนิดเท่านั้น

ส่วนสมุนไพรนอกจากจะใช้เป็นยาแล้ว ยังใช้ประโยชน์เป็นอาหาร ใช้เตรียมเป็นเครื่องดื่ม ใช้เป็นอาหารเสริม เป็นส่วนประกอบในเครื่องสำอาง ใช้แต่งกลิ่น แต่งสีอาหารและยาตลอดจนใช้เป็นยาฆ่าแมลงอีกด้วยในทางตรงกันข้าม มีสมุนไพรจำนวนมากไม่น้อยที่เป็นพิษ ถ้าใช้ไม่ถูกวิธีหรือเกินขนาดจะมีพิษถึงตายได้ ดังนั้นการใช้สมุนไพรจึงควรใช้ความระมัดระวังและใช้อย่างถูกต้อง



รูปที่ 3.3 ภาพตัวอย่างของเครื่องดื่มสมุนไพรต่างๆ

ที่มา: <https://www.pinterest.com/pin/793266921842589072/>

### 3.4 ประเภทของน้ำสมุนไพร

Gotoknow.org(2550) และ Sites.google.com(2556) ได้อธิบายเกี่ยวกับประเภทของน้ำสมุนไพร ดังนี้

#### 3.4.1 สมุนไพรจากพืช

ได้แก่ผัก ผลไม้ต่างๆ ได้แก่วุ้น ใบเตย กระเพรา ว่านหางจระเข้ ผักคะน้า ผักตำลึง ส้ม แดงโม เป็นต้น

#### 3.4.2 แร่ธาตุที่เป็นสมุนไพร

แร่ธาตุที่เป็นสมุนไพรได้แก่น้ำปูนใส เกือบแคง ดิเกลือ เป็นต้น ส่วนแร่ธาตุต่างๆ ที่นำมาใช้ทำยาตัวอย่างเช่นดั่งนั้นน้ำสมุนไพรจึงเป็นน้ำดื่มที่ได้จากการใช้ส่วนประกอบต่างๆ ของพืช เช่นผัก ผลไม้ ธัญพืชต่างๆนำมาแปรรูปให้เหมาะสมตามฤดูกาล การเตรียมน้ำสมุนไพรไว้ดื่มเองนั้น ราคาจะย่อมเยา สะอาดปราศจากสารพิษ รสชาติจะถูกปากของแต่ละบุคคลได้ทั้งกลิ่นและรสชาติตามธรรมชาติของสมุนไพรนั้นๆ ร่างกายของคนเรามีส่วนประกอบของน้ำประมาณร้อยละ 80 น้ำจึงมีความสำคัญต่อการดำรงชีวิตรองจากอากาศ ร่างกายต้องใช้น้ำไปช่วยในการให้ระบบต่างๆ ในร่างกายทำงานได้ ตามปกติ น้ำในร่างกายจะมีการสูญเสียวันละประมาณ 2-3 ลิตร ถ้าเราไม่ดื่มน้ำเข้าไปชดเชย จะทำให้เกิดการกระหายน้ำจะนั้นเราจึงต้องดื่มน้ำเข้าไปทดแทนเท่ากับที่เสียไป แต่ในบางครั้งความกระหายน้ำทำให้ยึดติดอยู่ในรสชาติจึงมักหันไปดื่มน้ำที่ให้รสชาติ เช่น น้ำสมุนไพรซึ่งมีประโยชน์ทางยามีกคุณค่าทางอาหารและช่วยป้องกันโรค เป็นต้น

การจำแนกเครื่องดื่มน้ำสมุนไพรของไทยตามที่มาและกรรมวิธี นั้นแบ่งออกได้เป็น

2 ประเภท คือ

- น้ำดื่มธรรมดา ซึ่งใช้ตามประเพณี หรือพิธี ได้แก่ น้ำที่นำไปอบด้วย เครื่องหอม ได้แก่กระดังงาแลนไฟลอยด้วยดอกมะลิหรือกลีบกุหลาบมอญใช้ถวายพระสงฆ์ในงานพิธีตามประเพณี เช่น งานทำบุญเลี้ยงพระขึ้นบ้านใหม่ งานประเพณีสงกรานต์ เป็นต้น หรือเป็นน้ำที่ถวายเจ้านายในวังเพื่อใช้สวายเป็นประจำ

- น้ำผลไม้และน้ำดื่มซึ่งเกิดจากการปรุงแต่งจากน้ำอ้อยบาล หรือน้ำปานะ อันเป็น เครื่องดื่มของพระสงฆ์ในสมัยพุทธกาลนั้น ในเวลาต่อมาเนื่องจากเมืองไทยเป็นเมืองที่มีพืชพันธุ์ อุดมสมบูรณ์ และมีผลไม้จำนวนมากที่สลับหมุนเวียนกันตลอดทั้งปี จึงเกิดความนิยมนำเอาพืช สมุนไพรและผลไม้มาทำเป็นเครื่องดื่ม โดยอาศัยการปรุงแต่งรสชาติด้วยการเติมน้ำตาล หรือเกลือ บ้าง เพื่อให้เกิดความอร่อยขึ้น อาทิ น้ำมะตูม น้ำกระเจี๊ยบ น้ำมะนาว น้ำใบเตย น้ำตะไคร้ และน้ำใบ บัวบก เป็นต้น

แต่เดิมพืชและผลไม้ที่จะนำมาทำเป็นเครื่องดื่มนั้น มักจะเก็บมาสดๆ และใช้ทันที รสชาติที่ทำจึงมีความสด และทรงคุณค่าตามธรรมชาติ มาถึงปัจจุบันนี้เครื่องดื่มได้ถูกประยุกต์ขึ้น ต่างรูปแบบ มีการนำวิทยาการสมัยใหม่มาใช้ในการผลิต มีการบรรจุในภาชนะแบบต่างๆ เพื่อ ความสะดวกต่อการใช้ในชีวิตประจำวัน เครื่องดื่มของไทยนั้นให้ทั้งรสชาติ และคุณประโยชน์ ควบคู่กันไป คุณประโยชน์ที่กล่าวถึงคือ สารพฤกษเคมีที่ได้จากพืชผลที่นำมาเป็นเครื่องดื่ม นั้นเอง อีกทั้งยังมีสารอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายตามธรรมชาติรวมอยู่ด้วย



รูปที่ 3.4 ประเภทของน้ำสมุนไพร

ที่มา: <https://2012226f.wordpress.com/2016/02/15/เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ>

### 3.5 วัตถุประสงค์ในการทำเครื่องดื่มนสมุนไพรต้านทานโควิด19

Health.kapook.com(2559) อธิบายคุณลักษณะของลูกหม่อน ดังนี้

#### 3.5.1 ลูกหม่อน (Mulberry)



รูปที่ 3.5 ลูกหม่อน

ที่มา: <https://watthana672557.wordpress.com/เรื่องที่น่าสนใจ/ลูกหม่อน-mulberry/>

ชื่อภาษาไทย : ลูกหม่อน

ชื่อภาษาอังกฤษ : Mulberry

ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Morus nigra*. L.

วงศ์ : Moraceae

ชื่ออื่น : มอน(อีสาน)เก้ชีวเอียะ(ภาษาจีนแต้จิ๋ว)

### 3.5.1.1 ลักษณะของลูกหม่อน

ลูกหม่อนเป็นพืชในตระกูลเบอร์รี่ลักษณะของต้นหม่อนเป็นพืชยืนต้นประเภทไม้พุ่มขนาดกลางเนื้อไม้อ่อนและสามารถเจริญเติบโตได้ดีในพื้นที่เขตร้อนลำต้นของต้นหม่อนมีลักษณะกลมผิวเรียบและไม่มีหนาม แต่จะมียางสีขาวขุ่นคล้ายกับน้ำนมใบมีลักษณะขอบหยักปลายใบแหลมฐานของใบเป็นรูปร่างกลมหรือเป็นรูปหัวใจผิวใบสากก้านใบเรียวเล็กดอกเป็นทรงกระบอกโดยผลจะออกตามซอกใบและปลายยอดผลของหม่อน ผลของหม่อนจะมีลักษณะเป็นผลรวมทรงกระบอกสีของผลหม่อนเมื่อออกผลใหม่ๆจะเป็นสีเขียวอ่อนและเมื่อสุกเต็มที่จะมีสีแดงเข้มไปจนถึงเกือบดำมีรสหวานอมเปรี้ยว

### 3.5.1.2. สรรพคุณของลูกหม่อน

1. ช่วยควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด
2. ช่วยลดคอเลสเตอรอล
3. ช่วยในการล้างสารพิษ
4. ช่วยบำรุงสมอง
5. ช่วยป้องกันมะเร็ง
6. ช่วยกระตุ้นการไหลเวียนของเลือด
7. ช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกัน
8. ช่วยป้องกันโรคความดันโลหิตสูง
9. ช่วยบำรุงสายตา
10. อุดมไปด้วยสารต่อต้านอนุมูลอิสระ

### 3.5.2 มะขามป้อม (Indian Gooseberry)

Health.kapook.com(2560) อธิบายคุณลักษณะของมะขามป้อมดังนี้



รูปที่ 3.6 มะขามป้อม

ที่มา: <https://health.kapook.com/view178427.html>

ชื่อภาษาไทย : มะขามป้อม

ชื่อภาษาอังกฤษ : Indian Gooseberry

ชื่อวิทยาศาสตร์ : PhyllanthusembilcaLinn

วงศ์ : Phyllanthaceae

ชื่ออื่น : กัน โตด (เขมร-กาญจนบุรี) กำทวด(ราชบุรี) มั่งลู-สันยาซ่า (กะเหรี่ยง-แม่ฮ่องสอน)

#### 3.5.2.2 ลักษณะของมะขามป้อม

- มะขามป้อมจัดเป็นพืชตระกูลเดียวกับมะขมปกติแล้วจะปลูกขึ้นในเอเชียเขตร้อน จึงสามารถเจริญเติบโตได้ดีในประเทศไทย โดยมีลักษณะทางพฤกษศาสตร์คือ



- ต้นมะขามป้อมเป็นไม้ยืนต้นขนาดกลางสูงประมาณ 8-12 เมตร ลำต้นมีลักษณะคดงอไม่ตรง
- เปลือกของมะขามป้อมเปลือกนอกของลำต้นเป็นสีน้ำตาลอมเทาส่วนเปลือกในเป็นสีชมพูสด
- ใบมะขามป้อมใบเป็นช่อเป็นใบเลี้ยงเดี่ยวเรียงสลับ ปลายใบแหลม โคนใบโค้งมนขอบใบเรียบมีสีเขียวอ่อนเรียงชิดติดกัน บนก้านใบ
- ดอกของมะขามป้อมมีดอกสีขาวหรือเหลืองอ่อนเล็กๆรวมอยู่บนกิ่งเดียวกัน โดยจะออกดอกประมาณเดือนกันยายน
- ผลมะขามป้อมมีผลกลมเนื้อหนาสีเขียวถ้าเป็นผลอ่อนจะมีสีเขียวอ่อนถ้าเป็นผลแก่จะมีสีเขียวอมเหลืองค่อนข้างใสออกน้ำตาลนิด ๆ สามารถกินได้ มีรสฝาดเปรี้ยวขมและอมหวาน โดยจะออกผลประมาณเดือนพฤศจิกายน-เดือนกุมภาพันธ์

### 3.5.2.3 สรรพคุณของมะขามป้อม

1. อุดมไปด้วยสารอาหารและเป็นแหล่งของวิตามินซี
2. ดับกระหาย
3. แก้ไอ แก้ไข้ เจ็บคอ ลดเสมหะ แก้หวัด
4. แก้ปวดฟัน
5. รักษาฝีปิดฝีเปิด
6. แก้ท้องเสีย โรคนิ่ว
7. รักษาหอบหืด
8. เป็นยาระบายแก้ท้องผูก
9. ต้านมะเร็ง

### 3.5.3 มะนาว (Lime)

Honestdocs.com (2560) ได้อธิบายคุณลักษณะของมะนาวดังนี้



รูปที่ 3.7 มะนาว

ที่มา: <https://www.sanook.com/health/24433/>

ชื่อภาษาไทย : มะนาว

ชื่อภาษาอังกฤษ : Lime

ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Citrus aurantiifolia* (Christm.)

วงศ์ : Rutaceae

ชื่ออื่น : มะลิว ส้มมะนาว (ภาคเหนือ) หมากฟ้า (แม่ฮ่องสอน) ปะนอกเกลมะนอกเกล  
ละมะเน้าดัด (กระเหรี่ยง-แม่ฮ่องสอน) โกรยชะม้ (เขมร-สุรินทร์) ปะโหน่งกลยาน (กระเหรี่ยง –  
กาญจนบุรี) ลิมานี่ปี่ห์ (มาเลย์)

#### 3.5.3.1 ลักษณะของมะนาว

มะนาว หรือในภาษาอังกฤษเรียกว่า Lime เป็นไม้ผลชนิดหนึ่งที่มีรสเปรี้ยวจัด จัดอยู่ในตระกูลส้ม (Citrus) ลักษณะของผลจะมีสีเขียว เมื่อสุกจัดจะออกเป็นสีเหลือง ลักษณะของเปลือกจะบางภายในมะนาวจะมีเนื้อที่แบ่งออกเป็นกลีบๆ ชุ่มน้ำ ถือเป็นผลไม้ที่ถูกนำมาใช้เป็นเครื่องปรุงรส ที่สำคัญยังเป็นผลไม้ที่มีคุณค่าทางโภชนาการและทางการแพทย์ โดยทั่วไปมะนาวจะมีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางอยู่ประมาณ 4-4.5 เซนติเมตร มีลำต้นที่เป็นไม้พุ่มเตี้ย มีความสูงประมาณ 5 เมตร ในส่วนของก้านจะมีหนามแต่เพียงเล็กน้อย ส่วนใหญ่จะมีใบดก

ลักษณะของใบจะยาวเรียวเพียงเล็กน้อยคล้ายกับใบส้มดอกมะนาวมีลักษณะสีขาวอมเหลือง ซึ่งดอกของมะนาวจะมีการออกดอกผลตลอดทั้งปี อาจมีความแตกต่างกันตามฤดูกาล เพราะในช่วงหน้าแล้งต้นมะนาวจะออกผลน้อยกว่าและผลของมันจะมีน้ำที่น้อยกว่า

### 3.5.3.2 สรรพคุณของมะนาว

1. ช่วยรักษาอาการท้องอืด ท้องเฟ้อ แน่นท้อง หรือปวดท้องได้เพียงนำน้ำมะนาวมาผสมกับน้ำตาลจะช่วยรักษาอาการดังกล่าวได้
2. นำน้ำมะนาวมาผสมเข้ากับน้ำผึ้งแล้วทานเข้าไป จะช่วยขับพยาธิไส้เดือนได้
3. นำน้ำมะนาวมาผสมกับน้ำผึ้งในอัตราส่วนที่เท่ากัน จากนั้นนำมาดื่ม จะช่วยแก้อาการบิดได้
4. น้ำมะนาวมีส่วนช่วยในการรักษาโรคนี้ไว้ได้
5. น้ำมะนาวคั้นสดจะช่วยขับเสมหะที่เกิดจากการเป็นหวัด หรือสูดดมควันที่เข้าไปบ่อยได้
6. ดื่มน้ำมะนาวจะช่วยบรรเทาอาการปวดตามข้อได้เป็นอย่างดี

### 3.5.4 น้ำผึ้ง (Honey)

Minaranightzeitblog.wordpress.com(2560) ได้อธิบายคุณลักษณะของน้ำผึ้งดังนี้



รูปที่ 3.8 น้ำผึ้ง

ที่มา : <https://sites.google.com/site/plaprindirectsale/15-1>

ชื่อภาษาไทย : น้ำผึ้ง

ชื่อภาษาอังกฤษ : Honey

ชื่อวิทยาศาสตร์ : Apismellifera L

วงศ์ : Apidae

### 3.5.4.1 ลักษณะของน้ำผึ้ง

ผึ้ง จัดเป็นแมลงสังคมแท้นสูง อาศัยอยู่รวมกันเป็นรัง (Colony) ในแต่ละรัง ประกอบด้วยผึ้ง 3วรรณะ ได้แก่ ผึ้งนางพญา (Queen) ผึ้งงาน (Worker) และผึ้งตัวผู้ (Drone) ถิ่นกำเนิดและการแพร่กระจายคือผึ้งพื้นเมืองในเอเชีย ในไทยพบได้ทั่วไปทุกภาค มีหลายชนิด เช่น ผึ้งหลวง (Apis dorsata) ผึ้งมีม (Apis florea) ผึ้งมีนตำหรือผึ้งมีาน (Apis andreniformis) และผึ้งโพรง ตะวันออกหรือผึ้งโพรงไทย (Apis cerana) เป็นต้น ผึ้งเป็นแมลงที่ให้ผลผลิต ซึ่งเป็นทรัพยากรธรรมชาติและมีคุณค่าทางเศรษฐกิจหลายชนิด เช่น น้ำผึ้ง (Honey) นมผึ้ง (Royal Jelly) เกสรผึ้ง (Bee Pollen) และ พรอพอลิส (Propolis)

### 3.5.4.2 สรรพคุณของน้ำผึ้ง

1. ช่วยปรับสมดุลร่างกายแล้วควบคุมน้ำหนัก
2. ผู้ที่รักสุขภาพและผู้ที่มีปัญหาสุขภาพ เช่น โรคปวดข้อ เป็นตะคริวอยู่บ่อยๆ หรือโรคอ้วน สามารถนำวิธีนี้ไปใช้ดื่มเป็นประจำ เพื่อสุขภาพที่ดี และช่วยบรรเทาโรคต่างๆ ได้
3. ใช้สมานแผล ทำให้สร้างเนื้อเยื่อใหม่ได้เร็วขึ้น
4. ใช้น้ำผึ้งในการรักษาแผลไฟลวก ผิวหนังอักเสบและผื่นคันต่างๆ
5. ดันเชื้อรา เมื่อทดลองกับเชื้อรา 10 ชนิด พบว่าสามารถยับยั้งและฆ่าเชื้อราได้

### 3.6 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

นายวิบูลย์ ศศิวิมลกุล (2558) ได้กล่าวว่าน้ำมัลเบอร์รี่ หรือน้ำลูกหม่อน ซึ่งเป็นผลไม้ที่อุดมไปด้วยวิตามินและแร่ธาตุนอกจากนี้ยังพบสารต้านอนุมูลอิสระ เช่น แอนโทไซยานิน เควอซิทิน ที่

มีส่วนลดความเสี่ยงในการเกิดโรคมะเร็ง ในตำรับยาโบราณมีการใช้ผลหม่อนต้มบริโภครักษาทั้งเนื้อและน้ำแก้โรคไขข้ออักเสบ ท้องผูก โลหิตจาง และจับเสมหะ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเพื่อการผลิตพืชผักผลไม้เพื่อความปลอดภัย (GAP) ตำบลหนองย่างเสือได้แปรรูปผลิตภัณฑ์น้ำมัลเบอร์รี่ โดยนำองค์ความรู้ที่ได้รับจากสำนักงานเกษตรจังหวัดสระบุรี ไปผลิตน้ำมัลเบอร์รี่ชนิดสเตอริไรส์ ที่สามารถเก็บรักษาไว้ได้นานถึง 6 เดือน จึงเป็นช่องทางการเพิ่มมูลค่าและสร้างรายได้เพิ่มเติมให้เกษตรกรได้ดียิ่งขึ้นอีกมาก

ดร. สุภารัตน์ อานาจ และคณะ (2559) จากสาขาเทคโนโลยีการอาหาร ร่วมกับอาคารโรงงานนาร่องอุตสาหกรรมเกษตรมหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติได้ทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากลูกหม่อนด้วยกัน 2 ผลิตภัณฑ์คือ

1. การผลิตเป็นแยมลูกหม่อน โดยมีเนื้อหม่อนส่วนๆ น้ำตาล น้ำเปล่าและเพกติน
2. เซอร์เบทหม่อนเซอร์เบท เป็นผลิตภัณฑ์ไอศกรีมชนิดหนึ่งต่างจากไอศกรีมทั่วไปคือมีปริมาณไขมันต่ำ มีรสเปรี้ยวที่ได้จากผลไม้ มีรสหวานจากการเติมน้ำตาลหรือสารให้ความหวาน ซึ่งปริมาณการใช้มี มากกว่าไอศกรีมทั่วไป มีลักษณะเนื้อสัมผัสของการเป็นผลิตภัณฑ์แข็งหยابกว่าไอศกรีมทั่วไป ทำให้รู้สึกเย็นขณะรับประทานช่วยดับกระหายและความรู้สึกสดชื่น เป็นอีกหนึ่งผลิตภัณฑ์ที่ดูน่าสนใจอย่างมาก

นันทยา จันทิมา (2559) กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพจากโรงเรียนเตรียมอุดมศึกษาน้อมเกล้าอุตรดิตถ์ได้กล่าวไว้ว่าการแปรรูปมะนาวสู่ระดับอุตสาหกรรมวิธีการที่จะทำการแปรรูปนั้นทำได้หลายวิธีส่วนมากจะ ใช้เกลือและน้ำตาลเป็นส่วนปรุงแต่ง และกรรมวิธี นอกจากนี้ยังสามารถร่วมกับผู้วิจัยที่ใช้แต่น้ำ โดยนำเปลือกมาแปรรูปได้หลายอย่าง เช่น เปลือกมะนาวปรุงรสสามารถผสมนมเชอรั่มและร่วมวิจัยกับผู้วิจัยเปลือกมะนาวเพื่อสกัดกลิ่นและน้ำมัน สามารถนำเอาผลมะนาวที่เอาเปลือก ออกแล้วมาดองเค็มแล้วทำหวาน และเอาที่เป็นน้ำมาทำเป็นน้ำมะนาวพร้อมดื่ม และน้ำมะนาวผลมาดองเค็ม 3 - 4 เดือน แล้วนำไปทำแช่อิ่มสด แช่อิ่มแบบอบแห้ง มะนาวหียทอดฟีมะนาว มะนาวบดละเอียดปรุงรสทำเป็นน้ำจิ้มและทำซอสพริกมะนาวดอง มะนาวผงพร้อมดื่ม การแปรรูปมะนาวนั้นยังไม่แพร่หลายมากนักเพื่อเป็นการใช้ประโยชน์ของผลมะนาวมากขึ้น จึงได้ทดลองทำผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เพื่อแนะนำสู่ประชาชนในพื้นที่ที่มีมะนาวมาก และ นำไปผลิตเพื่อเพิ่มมูลค่าแก้วตฤติบ

นคร เหลืองประเสริฐและคณะ(2556) ศูนย์ค้นคว้าพัฒนาระบบนิเวศเกษตร สถาบันวิจัย  
 กาญจนบุรี สถาบันวิจัยสิทธิพรกฤดากรและสถาบันค้นคว้าและพัฒนาระบบนิเวศเกษตร  
 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ได้ศึกษาและกล่าวรวมๆไว้ว่าได้สังเกตเห็นความสำคัญของงานวิจัยและ  
 พัฒนาการผลิตมะขามป้อมเพื่อการใช้ประโยชน์จากมะขามป้อมในอนาคตให้เป็นไปอย่างมี  
 ทิศทาง เป็นระบบสามารถเชื่อมโยงและร่วมมือกับหน่วยงานต่างๆได้ โดยปัจจุบันได้จัดทำ  
 โครงการวิจัยเพื่อสำรวจและคัดเลือกสายพันธุ์มะขามป้อมจากแหล่งธรรมชาติต่างๆ เพื่อให้ได้สาย  
 พันธุ์ที่มีคุณภาพดี มีสารสำคัญที่เป็นประโยชน์สูงและมีคำแนะนำในการปลูกเลี้ยงที่ดี ปัจจุบัน  
 มะขามป้อมกำลังเป็นที่จับตามองในแง่อุตสาหกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ เครื่องสำอางและยา  
 สมุนไพร มีการผลิตเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปมากมาย เช่น น้ำมะขามป้อม มะขามป้อมแช่อิ่ม  
 มะขามป้อมดอง มะขามป้อมผง เครื่องสำอางบำรุงผิวและย้อมผมเป็นยาสมุนไพรแก้ไอและเจ็บคอ  
 เป็นต้นเพื่อสร้างทางเลือกทางการตลาดให้มากขึ้นเกิดการพัฒนาอุตสาหกรรมมะขามป้อมครบ  
 วงจร

พิสมัยศรี ชาญ และคณะ(2559) จากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร จึงได้  
 ทำการศึกษาการแปรรูปการเก็บรักษาน้ำมะขามป้อม โดยพบว่าในการเตรียมน้ำมะขามป้อม  
 สามารถคั้นมะขามป้อมด้วยเครื่องคั้นเพื่อแยกส่วนเนื้อและน้ำมะขามป้อม ได้น้ำมะขามป้อมที่ได้มี  
 สีเขียวเหลืองตามธรรมชาติและมีกลิ่นรสที่ดีของมะขามป้อมแต่มีข้อจำกัดในการใช้งาน คือ ต้องทำ  
 การคั้นอย่างช้าๆหลังการคั้นน้ำให้กรองผ่านผ้ากรองไนลอนพบว่าปริมาณน้ำมะขามป้อมเจือจางที่  
 ผู้บริโภครับอยู่ที่ร้อยละ 8 เมื่อผ่านกระบวนการให้ความร้อนระดับการพาสเจอร์ไรส์ ที่อุณหภูมิ  
 95 องศาเซลเซียส 10 วินาที บรรจุขวดพลาสติกและเก็บแช่เย็น (4-8 องศาเซลเซียส) ที่อายุการเก็บ 2  
 เดือน และน้ำมะขามป้อมบรรจุขวดแก้วพาสเจอร์ไรส์ ที่อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส 15 นาที และ  
 เก็บที่อุณหภูมิห้อง (25-30 องศาเซลเซียส) เป็นเวลา 6 เดือนพบว่าวิตามินซีสารประกอบฟีนอลิก  
 และฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระมีความคงตัวและไม่เสื่อมสลายในระหว่างการแปรรูปด้วยความร้อน  
 ระดับการพาสเจอร์ไรส์

## บทที่ 4

### ผลการปฏิบัติงาน

#### 4.1 รายละเอียดการปฏิบัติงาน

จากการทำการทดลองการทำน้ำสมุนไพรที่ต้านโควิด19 (Covid19) โดยได้นำสมุนไพร อย่างเช่น ลูกหม่อน มะขามป้อมและมะนาว นำมาผสมผสานจนได้รสชาติ สี และกลิ่นที่ออกมา ได้ อย่างลงตัวรวมทั้งยังได้นำความรู้ที่ได้จากการเรียนรู้ในห้องเรียนมาประยุกต์ใช้ในการแก้ปัญหา กับ สถานการณ์การแพร่ระบาดของโควิด19 ทั้งนี้ น้ำสมุนไพรที่ทางคณะผู้จัดทำได้คิดค้นออกมานั้น โดยมีวัตถุดิบและขั้นตอนการทำ ดังนี้

#### 4.2 วัตถุดิบและขั้นตอนการทำเครื่องดื่มต้อนรับสมุนไพรต้านโควิด 19 (Herbal Anti Covid19 Welcome Drink)

##### 4.2.1 วัตถุดิบในการทำเครื่องดื่มต้อนรับสมุนไพรต้านโควิด 19 (Herbal Anti Covid19 Welcome Drink)

วัตถุดิบในการทำเครื่องดื่มต้อนรับสมุนไพรต้านโควิด19 มีดังนี้

4.2.1.1 ลูกหม่อน	100 กรัม
4.2.1.2 มะขามป้อม	100 กรัม
4.2.1.3 น้ำมะนาว	90 กรัม
4.2.1.4 น้ำผึ้ง	135 กรัม

#### 4.2.2 อุปกรณ์ในการทำเครื่องดื่มต้อนรับสมุนไพรต้านโควิด19 (Herbal Anti Covid19

Welcome Drink)

อุปกรณ์ในการทำเครื่องดื่มสมุนไพรต้าน โควิด19 มีดังนี้

4.2.2.1 ผ้าขาวบาง

4.2.2.2 ที่คั้นน้ำมะนาว

4.2.2.3 หม้อสำหรับต้ม

4.2.2.4 ภาชนะสำหรับละลายน้ำผึ้ง

4.2.2.5 เข็ยอกสำหรับบรรจุน้ำที่ทำสำเร็จ

#### 4.2.3 ขั้นตอนในการทำเครื่องดื่มต้อนรับสมุนไพรต้านโควิด19 (Herbal Anti Covid19

Welcome Drink) มีดังนี้

4.2.3.1 นำภาชนะที่มีขนาดกลางมาใส่ลูกหม่อนและมะขามป้อมจากนั้นล้างด้วย  
น้ำสะอาด



รูปที่ 4.1 ขั้นตอนในการล้างลูกหม่อนมะขามป้อม

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)



#### 4.2.3.2 นำเมล็ดมะขามป้อมออกเพื่อที่จะนำไปปั่น



รูปที่ 4.2 ขั้นตอนในการนำเมล็ดมะขามป้อมออก

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

#### 4.2.3.3 นำลูกหม่อนและเนื้อมะขามป้อมที่เตรียมไว้มาปั่น



รูปที่ 4.3 ขั้นตอนในการนำลูกหม่อนกับเนื้อมะขามป้อมไปปั่น

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

#### 4.2.3.4 นำลูกหม่อนที่ปั่นแล้วไปต้มโดยใช้ไฟอ่อนจนเดือด



รูปที่ 4.4 ขั้นตอนในการนำลูกหม่อนที่ปั่นแล้วไปต้ม

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

#### 4.2.3.5 นำมะขามป้อมที่ปั่นแล้วมากรองกับผ้าขาวบางเพื่อคั้นเอาแต่น้ำ

ของมะขามป้อม



รูปที่ 4.5 ขั้นตอนในการนำมะขามป้อมที่ปั่นแล้วมากรองกับผ้าขาวบาง

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

4.2.3.6 นำน้ำลูกหม่อนและน้ำมะขามป้อมที่ได้ผสมเข้าด้วยกัน จากนั้นวางพักไว้



รูปที่ 4.6 ขั้นตอนในการนำน้ำลูกหม่อนและมะขามป้อมที่ได้มาผสมกัน

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

4.2.3.7 นำน้ำผึ้งที่เตรียมไว้มาละลายกับน้ำร้อนหลังจากนั้นบีบน้ำมะนาวใส่ตามลงไปและคนให้เข้ากัน



รูปที่ 4.7 ขั้นตอนในการผสมน้ำผึ้งและมะนาว

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

4.2.3.8 นำน้ำมะขามป้อมและน้ำหม่อนที่ผสมแล้วเทลงในเหยือกที่เตรียมไว้ จากนั้นนำน้ำผึ้งผสมมะนาวที่ผสมสำเร็จแล้วเทตามลงไป



รูปที่ 4.8 ขั้นตอนในการนำส่วนผสมทั้งหมดมาผสมกัน

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

4.2.3.9 นำสมุนไพรมานำสำเร็จแล้วมาใส่ภาชนะที่เตรียมไว้และตกแต่งให้

สวยงาม



รูปที่ 4.9 เครื่องดื่มต้อนรับสมุนไพรมานำสำเร็จแล้ว

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

#### 4.3 การคำนวณต้นทุนสำหรับการทำเครื่องดื่มต้อนรับสมุนไพรต้านโควิด19 (Herbal Anti Covid19 Welcome Drink)

การคำนวณต้นทุนสำหรับการทำเครื่องดื่มต้อนรับสมุนไพรต้านโควิด19 แสดงตามตารางที่4.1

วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	ราคา/หน่วย	ต้นทุน/บาท
ผลหม่อน	100 กรัม	200/1 กิโลกรัม	20
มะขามป้อม	100 กรัม	150/1 กิโลกรัม	15
น้ำผึ้ง	135 กรัม	300/1 ลิตร	40
น้ำมะนาว	90 กรัม	20/270 กรัม	6.66
รวม			81.66

ตารางที่ 4.1 การคำนวณต้นทุนเครื่องดื่มต้อนรับสมุนไพรต้านโควิด 19

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

จากตารางที่4.1 การคำนวณต้นทุนในการทำเครื่องดื่มต้อนรับสมุนไพรต้านโควิด โดยมี ส่วนผสมได้แก่ ผลหม่อน มะขามป้อม น้ำผึ้ง มะนาวที่ผู้จัดทำได้ทำขึ้นมาเพื่อเป็นการทดลอง เครื่องดื่มที่มีส่วนช่วยในการต้าน โควิด19เพื่อเป็นทางเลือกในการดื่มน้ำสมุนไพรในงบประมาณ การจัดทำเครื่องดื่มต้อนรับสมุนไพรต้านโควิดจำนวน 1 ลิตร เฉลี่ยต้นทุนอยู่ที่ 81.66 บาท/ลิตร ได้ 11แก้ว และราคาแก้วละ 7.42 บาท/1 แก้ว

#### 4.4 สรุปข้อมูลของผู้ตอบแบบสอบถาม

โครงการเครื่องดื่มต้อนรับสมุนไพรต้านภัยโควิด19 (Herbal Anti Covid19 Welcome Drink) ทำจากสมุนไพรที่มีการช่วยของภูมิคุ้มกันเป็นการสรุปข้อมูลเพื่ออธิบายผลจากการทดลองของผู้จัดทำที่ได้รวบรวมกลุ่มตัวอย่างแบบสอบถาม จำนวน 28 ตัวอย่าง โดยคิดเป็นร้อยละของจำนวนแบบสอบถามทั้งหมดสามารถแสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลได้ดังนี้

#### 4.4.1 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ

ข้อมูลจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกเพศ แสดงดังตารางที่ 4.2

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ชาย	16	57.10
หญิง	12	42.90
รวม	28	100

ตารางที่ 4.2 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกเพศ

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

จากตารางที่ 4.3 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในการทำโครงการครั้งนี้คิดเป็นเพศชายร้อยละ 57.1 และเป็นเพศหญิงร้อยละ 42.9

#### 4.4.2 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ

ข้อมูลจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกอายุ แสดงดังตารางที่ 4.3

อายุ	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ช่วงอายุ 18-24 ปี	24	85.70
ช่วงอายุ 24-28 ปี	0	0.00
28 ปีขึ้นไป	4	14.30
รวม	28	100

ตารางที่ 4.3 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกอายุ

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

จากตารางที่ 4.4 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในการทำโครงการครั้งนี้ เป็นผู้ที่มิ  
ช่วงอายุ 18-24 ปี มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 85.70 รองลงมาคือผู้ที่มีอายุ 28 ปีขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ  
14.30 และผู้ที่มีช่วงอายุ 24-28 ปี

#### 4.4.3 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอาชีพ

ข้อมูลจำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกอาชีพ แสดงที่ตาราง 4.4

อาชีพ	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ	0	0.00
ธุรกิจส่วนตัว	0	0.00
รับจ้างทั่วไป	0	0.00
นักเรียน-นักศึกษา	24	85.70
อื่นๆ	4	14.30
รวม	28	100

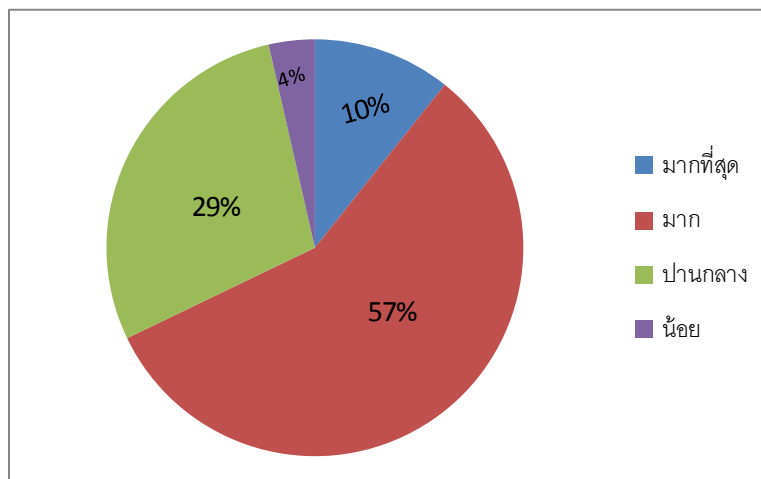
ตารางที่ 4.4 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกอาชีพ

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

จากตารางที่4.5 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามในการทำโครงการครั้งนี้ เป็นนักเรียน-นักศึกษามากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 85.70 รองลงมาเป็นอื่นๆ(เช่น ค้าขาย) คิดเป็นร้อยละ 14.30

#### 4.4.4 ระดับความพึงพอใจสี้นของเครื่องดื่ม

จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการเครื่องดื่มต้อนรับสมุนไพรต้านภัยโควิด19 (Herbal Anti Covid19 Welcome Drink) ในด้านสี้นของเครื่องดื่มมีความพึงพอใจระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 10.00 มีความพึงพอใจระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 57.00 เป็นความพึงพอใจระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 29.00 และเป็นความพึงพอใจในระดับน้อย คิดเป็นร้อยละ 4.00 ของผู้สอบถามทั้งหมดจำนวน 28 คน ดังในรูป 4.9

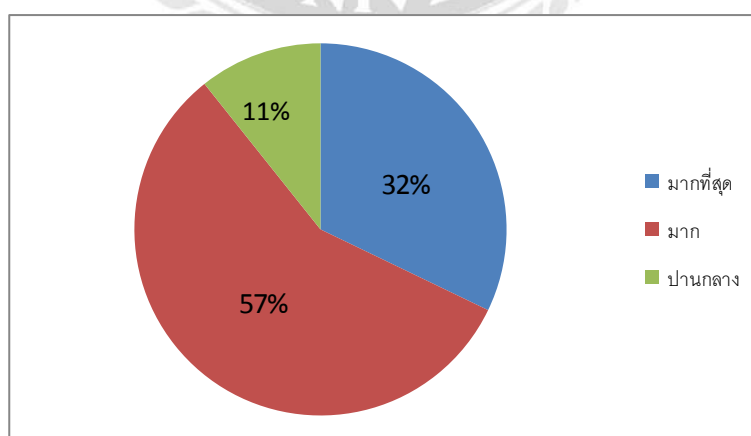


รูปที่ 4.10 ระดับความพึงพอใจสี่สั้นของเครื่องดื่ม

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

#### 4.4.5 ระดับความพึงพอใจของรสชาติเครื่องดื่ม

จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการเครื่องดื่มต้อนรับสมุนไพรต้านภัยโควิด19 (Herbal Anti Covid19 Welcome Drink) ในด้านรสชาติมีความพึงพอใจระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 32.00 มีความพึงพอใจระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 57.00 และความพึงพอใจระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 11.00



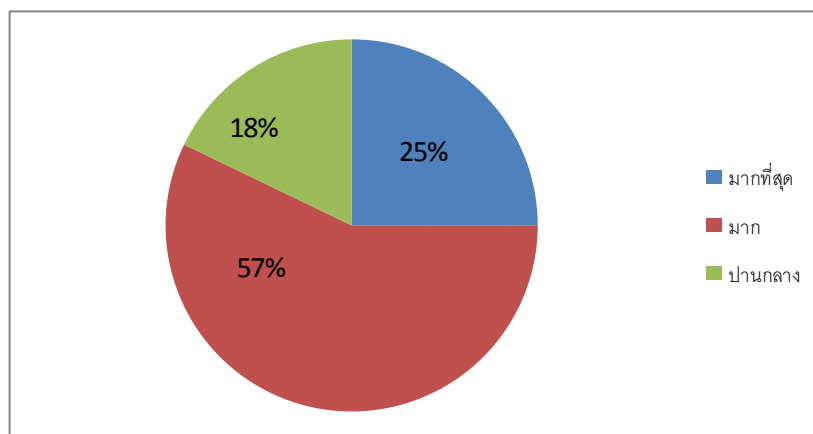
รูปที่ 4.11 ระดับความพึงพอใจของรสชาติเครื่องดื่ม

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)



#### 4.4.6 ระดับความพึงพอใจของกลิ่นเครื่องดื่ม

จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการเครื่องดื่มต้อนรับสมุนไพรต้านภัยโควิด19 (Herbal Anti Covid19 Welcome Drink) ในด้านกลิ่นของเครื่องดื่มมีความพึงพอใจระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 25.00 มีความพึงพอใจระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 57.00 และความพึงพอใจระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 18.00

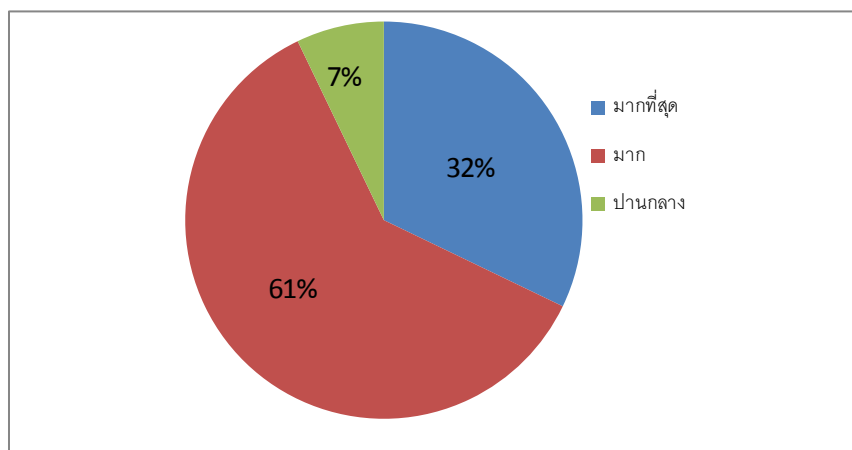


รูปที่ 4.12 ระดับความพึงพอใจของกลิ่นเครื่องดื่ม

ที่มา :ผู้จัดทำ (2563)

#### 4.4.7 ระดับความพึงพอใจของความคิดสร้างสรรค์ของเครื่องดื่ม

จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการเครื่องดื่มต้อนรับสมุนไพรต้านภัยโควิด19 (Herbal Anti Covid19 Welcome Drink) ในด้านความคิดสร้างสรรค์ของเครื่องดื่ม มีความพึงพอใจระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 32.00 มีความพึงพอใจระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 61.00 และความพึงพอใจระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 7.00

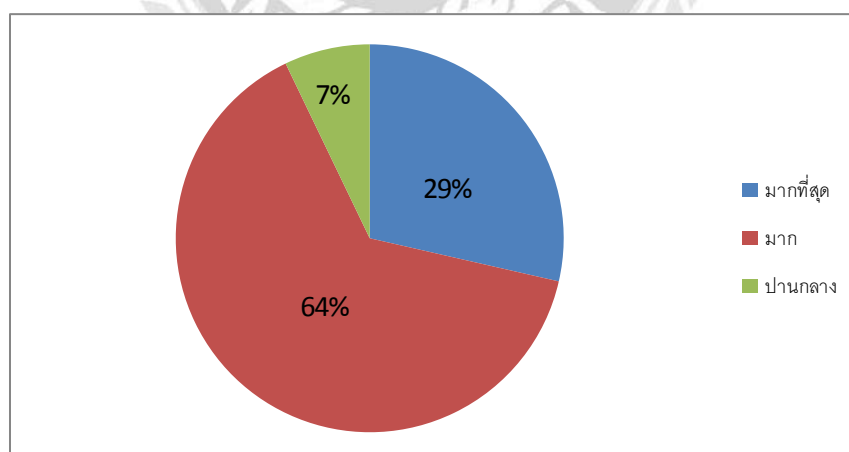


รูปที่ 4.13 ระดับความพึงพอใจของความคิดสร้างสรรค์ของเครื่องดื่ม

ที่มา :ผู้จัดทำ (2563)

#### 4.4.8 ระดับความพึงพอใจของความแปลกใหม่เครื่องดื่ม

จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการเครื่องดื่มต้อนรับสมุนไพรต้านภัยโควิด19 (Herbal Anti Covid19 Welcome Drink) ในด้านความแปลกใหม่ของเครื่องดื่ม มีความพึงพอใจระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 29.00 มีความพึงพอใจระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 64.00 และความพึงพอใจระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 7.00

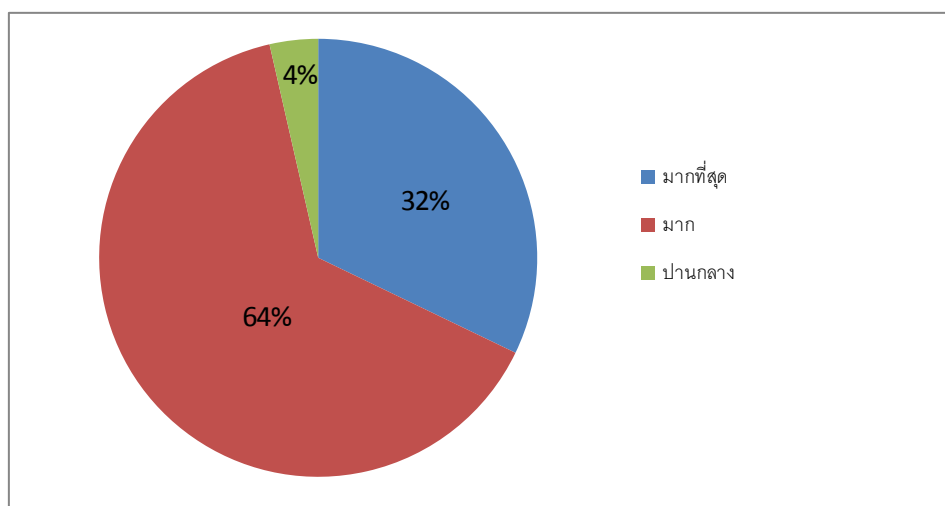


รูปที่ 4.14 ระดับความพึงพอใจของความแปลกใหม่เครื่องดื่ม

ที่มา :ผู้จัดทำ (2563)

#### 4.4.9 ระดับความพึงพอใจของความชอบโดยรวมในเครื่องดื่ม

จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการเครื่องดื่มต้อนรับสมุนไพรต้านภัย  
โควิด19 (Herbal Anti Covid19 Welcome Drink) ในด้านความชอบโดยรวมในเครื่องดื่ม มีความพึง  
พอใจระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 32.00 มีความพึงพอใจระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 64.00 และ  
ความพึงพอใจระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 4.00



รูปที่ 4.15 ระดับความพึงพอใจของความชอบโดยรวมในเครื่องดื่ม

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

#### 4.5 กำหนดระดับค่าเฉลี่ยเกณฑ์การตัดสินใจ

ในการสำรวจระดับความพึงพอใจที่มีต่อโครงการเครื่องดื่มต้อนรับสมุนไพรด้านภัยโควิด 19 (Herbal Anti Covid19 Welcome Drink) ให้การวัดระดับความพึงพอใจ 5 ระดับ และกำหนดความพึงพอใจแบบเฉลี่ยเพื่อแปลงผลโดยใช้เกณฑ์กำหนดความหมายตามขอบเขตของค่าเฉลี่ยตามแนวความคิดของ Likert,R. (1932)

ดังนี้

ค่าเฉลี่ย 4.21 – 5.00 หมายถึงความพึงพอใจในระดับมากที่สุด

ค่าเฉลี่ย 3.41 – 4.20 หมายถึงความพึงพอใจในระดับมาก

ค่าเฉลี่ย 2.61 – 3.40 หมายถึงความพึงพอใจในระดับปานกลาง

ค่าเฉลี่ย 1.81 – 2.60 หมายถึงความพึงพอใจในระดับน้อย

ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.80 หมายถึงความพึงพอใจในระดับน้อยที่สุด

รายละเอียด	ค่าเฉลี่ย	S.D.	ความพึงพอใจ
1.สีส้มของเครื่องดื่ม	3.60	0.71	มาก
2.รสชาติของเครื่องดื่ม	3.53	0.69	มาก
3.กลิ่นของเครื่องดื่ม	3.96	0.57	มาก
4.ความคิดสร้างสรรค์ของเครื่องดื่ม	4.03	0.74	มาก
5.ความแปลกใหม่ของเครื่อง	4.10	0.73	มาก
6.ความชอบโดยรวมในเครื่องดื่ม	4.10	0.49	มาก
ค่าเฉลี่ยรวม	3.89	0.39	มาก

ตารางที่ 4.5 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการ

ที่มา: ผู้จัดทำ (2563)

จากตารางที่ 4.5 จากผลสำรวจพบว่าค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการเครื่องดื่มต้อนรับสมุนไพรร้านภัยโควิด 19 (Herbal Anti Covid19 Welcome Drink) โดยการทำแบบสอบถามออนไลน์ทั้งหมด 28 คน สามารถสรุปผลได้ดังนี้ ในด้านสีส้มของเครื่องดื่มมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 3.60 ในด้านรสชาติของเครื่องดื่มมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 3.53 ในด้านกลิ่นของเครื่องดื่มมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 3.96 ในด้านความคิดสร้างสรรค์ของเครื่องดื่ม มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 4.03 ในด้านความแปลกใหม่ของเครื่องดื่มมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 4.10 ในด้านความชอบโดยรวมในเครื่องดื่ม มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 4.10 ดังนั้นผลค่าเฉลี่ยความพึงพอใจโดยรวมทั้งหมดอยู่ในระดับมากคิดเป็นร้อยละ 3.89



## บทที่ 5

### สรุปผลงานและข้อเสนอแนะ

#### 5.1 สรุปผลการศึกษา ปัญหาที่พบ การแก้ปัญหา และข้อเสนอแนะ

##### 5.1.1 สรุปผลการศึกษา

จากการปฏิบัติทำโครงการสหกิจศึกษาดังแต่วันที่ 18 พฤษภาคม ถึง 31 สิงหาคม 2563 โดยมีพนักงานที่ปรึกษาในแผนกบาร์ ของ โรงแรมดับเบิลยู กรุงเทพฯ ได้เป็นผู้ให้คำปรึกษาในการทำโครงการนี้ สืบเนื่องมาจากทางมหาวิทยาลัยได้มีมติไม่ให้ส่งตัวนักศึกษาออกไปฝึกงาน เนื่องจากได้มีโรคระบาดของ โควิด19(Covid19) ดังนั้นทางภาควิชาจึงมีมติให้ทำการศึกษาปฏิบัติสหกิจภายใน โดยมีที่ปรึกษาจากโรงแรมที่มีชื่อเสียงเป็นคนคอยให้คำแนะนำในการทำโครงการสหกิจศึกษา และได้ทำการจัดตั้งกลุ่มในการทำโครงการขึ้น โดยมีแนวคิดร่วมกันกับอาจารย์ที่ปรึกษาและพนักงานที่ปรึกษาว่าควรที่จะทำเกี่ยวกับเครื่องดื่มต้อนรับที่ทันกับสถานการณ์โลก โดยได้มีแนวคิดในการหาส่วนผสมของสมุนไพรไทยที่ช่วยในการเสริมสร้างภูมิคุ้มกันของร่างกายและป้องกันการติดเชื้อไวรัสชนิดต่างๆรวมถึงโควิด19 นี้ด้วย วัตถุดิบเหล่านี้เป็นวัตถุดิบที่หาได้ง่ายและสามารถนำมาประยุกต์ทำให้เกิดเครื่องดื่มที่ดื่มได้ง่าย มีประโยชน์และช่วยสร้างความสดชื่นให้กับลูกค้า และยังถือได้ว่าเป็นการสร้างตัวเลือกใหม่ให้กับลูกค้าและ โรงแรมที่สนใจในส่วนของเครื่องดื่มสุขภาพ

จากการที่คณะผู้จัดทำได้รวบรวมค้นคว้าหาข้อมูลสมุนไพรที่สามารถช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกันของร่างกายและป้องกันการติดเชื้อไวรัสนั้น ได้พบว่า มะขามป้อม ลูกหม่อนและมะนาวสามารถช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกันได้และยังให้วิตามินซีสูง มีสารต้านอนุมูลอิสระ ดังนั้นทางคณะผู้จัดทำจึงได้ศึกษาเรียนรู้วิธีการผสมส่วนผสมใหม่นี้ขึ้นมา และทางคณะผู้จัดทำก็ได้ศึกษาถึงสมุนไพร ผัก และ ผลไม้ในประเทศไทยที่สามารถนำมาทำให้เป็นเครื่องดื่มต้อนรับสมุนไพรต้านภัยโควิด19 (Herbal Anti Covid19 Welcome Drink) นอกจากนี้ยังทำให้คณะผู้จัดทำเกิดทักษะและความคิดสร้างสรรค์ในการนำสมุนไพรที่มีสีและรสชาติที่แตกต่างกันมาผสมอยู่ในเครื่องดื่มแก้วเดียวกันให้เกิดประโยชน์เพิ่มขึ้นจึงเกิดเป็นเครื่องดื่มต้อนรับสมุนไพรต้านภัยโควิด19 (Herbal Anti

Covid19 Welcome Drink)และยังปฏิบัติให้บรรลุตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ได้สำเร็จ

จากผลการสำรวจพบว่าการประเมินความพึงพอใจที่มีต่อผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มต้อนรับสมุนไพรต้านภัยโควิด 19 (Herbal Anti Covid19 Welcome Drink) พบว่าส่วนใหญ่เป็นเพศชาย จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 57.10 มีช่วงอายุ 18-24 ปี มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 85.70 และเป็นอาชีพนักเรียน-นักศึกษามากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 85.70 และจากตารางค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อ โครงการเครื่องดื่มต้อนรับสมุนไพรต้านภัยโควิด 19 (Herbal Anti Covid19 Welcome Drink) มีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 3.89

### 5.1.2 ปัญหาที่พบในการทำโครงการ

5.1.2.1 การทดลองครั้งที่ 1 รสชาติเข้มข้นเกินไปเพราะเนื่องจากผู้จัดทำทำโครงการที่เป็น Welcome Drink ซึ่งจะต้องมีรสอ่อน ทานง่าย

5.1.2.2 การทดลองครั้งที่ 1 กลิ่นและรสชาติของน้ำผึ้งค่อนข้างแรงไปจึงทำให้ขณะดื่มไม่สามารถรับรู้อาหารรสของส่วนผสมหลักคือลูกหม่อน กับ มะขามป้อม

5.1.2.3 การทดลองครั้งที่ 2 กากของลูกหม่อนนอนกันซึ่งทำให้กลุ่มทดลองดื่มช่วงท้ายๆทำให้มีอาการตะกอนของลูกหม่อนไปด้วย ซึ่งทำให้มีอาการระคายคอ

### 5.1.3 การแก้ไขปัญหาและข้อเสนอแนะในการทำโครงการ

5.1.3.1 ลดปริมาณของน้ำลูกหม่อนลงเพราะน้ำลูกหม่อนค่อนข้างเข้มข้นและ กลิ่นแรง

5.1.3.2 ลดปริมาณของน้ำผึ้งลงและปรับเปลี่ยนยี่ห้อน้ำผึ้งเพื่อกลิ่นที่ดีขึ้นและไม่แรงจนเกินไป

5.1.3.3 ก่อนจะนำส่วนผสมทั้งหมดมาผสมกันนั้นควรนำน้ำลูกหม่อนมากรองกากเล็กๆออกก่อน เพื่อตอนที่นำมาผสมกันจะได้ไม่มีในส่วนของกากของลูกหม่อน

## 5.2 สรุปผลปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

### 5.2.1 ผลที่ได้รับจากการฝึกสหกิจศึกษา

5.2.1.1 ได้รับความรู้ใหม่ๆและประสบการณ์ใหม่ๆเพิ่มมากขึ้นในการทำเรื่องดีมรวมทั้งได้ศึกษาข้อมูลของส่วนผสมในแต่ละอย่าง

5.2.1.2 ฝึกการทำงานร่วมกับผู้อื่น ได้เป็นอย่างดี ฝึกความอดทน ความกระตือรือร้น และมีความรับผิดชอบมากขึ้น

5.2.1.3 ทำให้เกิดความชอบในการทำเรื่องดีมจากที่ไม่เคยทำและไม่กล้าที่จะคิดค้นสูตรเรื่องดีมใหม่ๆ

### 5.2.2 ปัญหาที่พบในการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

5.2.2.1 เนื่องจากช่วงระยะเวลาการปฏิบัติสหกิจอยู่ในช่วงของการระบาดของเชื้อไวรัสCovid-19 จึงทำให้คณะผู้จัดทำต้องแบ่งงานกันทำที่บ้านซึ่งทำให้มีการสื่อสารค่อนข้างลำบากและทำให้งานเกิดความผิดพลาดและล่าช้า

5.2.2.2 เกิดความล่าช้าในการหาวัตถุดิบเช่น ลูกหม่อนและมะขามป้อมซึ่งอยู่ในช่วงของการระบาดของเชื้อไวรัสโควิด19 ทำให้หาซื้อได้ยากจึงต้องทำการสั่งจากสวนโดยตรงและซึ่งทางสวนก็จะต้องรอให้ออกผลก่อนถึงจะนำส่งได้

### 5.2.3 ข้อเสนอแนะ

5.2.3.1 การสื่อสารเป็นสิ่งสำคัญในการทำโครงการซึ่งการทำโครงการครั้งนี้คณะผู้จัดทำมีการติดต่อสื่อสารที่ค่อนข้างลำบากจึงต้องหาวิธีการสื่อสารให้เข้าใจกันมากขึ้นเพื่อให้โครงการเสร็จสิ้นสมบูรณ์อย่างไม่มีข้อบกพร่อง

5.2.3.2 มีความรับผิดชอบและกระตือรือร้นในการทำโครงการและมีความตั้งใจที่จะให้โครงการนั้นผ่านไปได้อย่างดี

5.2.3.3 มีการเรียนรู้ประยุกต์และปรับปรุงในข้อเสียของโครงการเพื่อนำไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันและอนาคตได้



### บรรณานุกรม

- นคร เหลืองประเสริฐ และ คณะ. (2556). การวิจัยเพื่อคัดเลือกพันธุ์มะขามป้อม. เข้าถึงได้จาก [http://www3.rdi.ku.ac.th/exhibition/52/04-plant/nakorn/plant\\_00.html](http://www3.rdi.ku.ac.th/exhibition/52/04-plant/nakorn/plant_00.html)
- นันทิยา จันทิมา. (2559). การแปรรูปมะนาวสู่ระดับอุตสาหกรรม. เข้าถึงได้จาก <https://sites.google.com/a/tunu.ac.th/wicha-kestr-xxnlin/kar-paerrup-manaw-su-radab-xutsahkrrm>
- พิศมัย ศรีชาเวช และ คณะ. (2559). แปรรูปมะขามป้อมสร้างคุณค่าพร้อมมูลค่า. เข้าถึงได้จาก [https://kehakaset.com/articles\\_details.php?view\\_item=300](https://kehakaset.com/articles_details.php?view_item=300)
- วันดี กฤษณพันธ์. (2539). สมุนไพรสารพัดประโยชน์. (พิมพ์ครั้งที่2). กรุงเทพมหานคร: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- วิบูล ศศิวิมลกุล. (2558). สาระบุรีคินหน้าแปรรูปผลผลิตเพิ่มมูลค่า ชูผลิตภัณฑ์ 'น้ำมัลเบอร์รี่' เจาะตลาดคนรักสุขภาพ. เข้าถึงได้จาก <https://www.naewna.com/local/212884>
- สุภารัตน์ อำนาจ และ คณะ. (2559). ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากหม่อน. เข้าถึงได้จาก [http://www.phrae.mju.ac.th/admin-v1/UploadedFiles/6209161253131\\_บทความการแปรรูปผลิตภัณฑ์หม่อน.pdf](http://www.phrae.mju.ac.th/admin-v1/UploadedFiles/6209161253131_บทความการแปรรูปผลิตภัณฑ์หม่อน.pdf)
- Bbc.(2563). ไวรัสโคโรนา : ที่มา อาการ การรักษา และการป้องกัน โรคโควิด-19. เข้าถึงได้จาก <https://www.bbc.com/thai/features-51734255>.
- Bioveggie. (2563). สมุนไพรไทย ด้านไวรัส COVID-19. เข้าถึงได้จาก <https://www.bioveggie.net/healthy-005/>.
- Gotoknow. (2550). ความเป็นมาและความสำคัญของน้ำสมุนไพร. เข้าถึงได้จาก <https://www.gotoknow.org/posts/103117>.
- Health kapook. (2559). มัลเบอร์รี่ (ลูกหม่อน)สรรพคุณช่วยลดเรื่องลดน้ำหนัก เบี่ยงวิตามินซี ด้านมะเร็ง. เข้าถึงได้จาก <https://health.kapook.com/view143799.html>.
- Health kapook. (2560). มะขามป้อม ผลไม้วิตามินซีสูงปรี๊ด ประโยชน์จี้ดีกว่าแก้ว. เข้าถึงได้จาก <https://health.kapook.com/view178427.html>.

Honestdocs. (2560). มะนาว มีประโยชน์และสรรพคุณมากล้น.

เข้าถึงได้จาก <https://www.honestdocs.co/lemon-and-its-benefits>

Minaranightzeitblog. (2560). น้ำผึ้ง (*Apis dorsata*). เข้าถึงได้จาก

<https://minaranightzeitblog.wordpress.com/2017/03/11/น้ำผึ้ง-apis-dorsata/>.

W-hotels marriott. (2563). *W BANGKOK*. เข้าถึงได้จาก

<https://www.marriott.com/hotels/travel/bkkwb-w-bangkok/>.



**ภาคผนวก**





# ภาคผนวก ก

ภาพการปฏิบัติงาน

## การปฏิบัติโครงการสหกิจศึกษา



น้ำสมุนไพรต้อนรับต้านโควิด19 (Herbal Anti Covid19 Welcome Drink) ที่สำเร็จแล้ว



การทดลองทำน้ำสมุนไพรต้อนรับต้านโควิด19



แจกน้ำสมุนไพรต้อนรับต้านโควิด19 แก่กลุ่มทดลองซิม



นำแบบสอบถามออนไลน์แจกให้แก่กลุ่มทดลอง



# ภาคผนวก ข

ตัวอย่างแบบสอบถาม

## แบบการประเมินความพึงพอใจของเครื่องดื่ม

### ชื่อ เครื่องดื่มต้อนรับสมุนไพรด้านภัยโควิด 19

Herbal Anti Covid19 Welcome Drink

วัตถุประสงค์ : เพื่อวัดระดับความพึงพอใจของเครื่องดื่มต้อนรับสมุนไพรด้านภัยโควิด19

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม (ได้  เครื่องหมายใน  หรือเติมข้อความที่ตรงกับข้อมูลของท่าน)

#### เกณฑ์การประเมิน

(5) มากที่สุด (4) มาก (3) ปานกลาง (2) น้อย (1) น้อยที่สุด

#### ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ประเมิน

##### 1.1 เพศ

ชาย

หญิง

##### 1.2 อายุ

ช่วงอายุ 18-24 ปี

มากกว่า 28 ปีขึ้นไป

ช่วงอายุ 24-28 ปี

##### 1.3 อาชีพ

ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ

นักเรียน-นักศึกษา

ธุรกิจส่วนตัว

อื่นๆ(โปรดระบุ).....

รับจ้างทั่วไป





# ภาคผนวก ค

บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา



## บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

ผลการสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษาเกี่ยวกับโครงการเครื่องดื่มต้อนรับสมุนไพรต้านโควิด 19 (Herbal Anti Covid19 Welcome Drink) โดยนายธีรศักดิ์ เฮ้าเฮง ซึ่งเป็นพนักงานที่ปรึกษาจาก โรงแรมดับเบิลยู (W Bangkok Hotel ) นั้นมีความคิดเห็นว่าโครงการเครื่องดื่มต้อนรับสมุนไพรต้านโควิด19 (Herbal Anti Covid19 Welcome Drink) สามารถนำเครื่องดื่มไปต่อยอดได้แต่คณะผู้จัดทำอาจต้องจัดทำรูปแบบของบรรจุภัณฑ์ให้สวยงามและน่ารับประทานมากขึ้นเพื่อให้สามารถทานได้กับทุกช่วงอายุและอาจจะต้องดูแลสุขภาพของมะขามป้อมและลูกหม่อนให้เด่นชัดขึ้น



..... พนักงานที่ปรึกษา

(นายธีรศักดิ์ เฮ้าเฮง)



# ภาคผนวก ง

บทความวิชาการ

# เครื่องดื่มต้อนรับสมุนไพรต้านภัยโควิด 19

(Herbal Anti Covid 19 Welcome Drink)

นายชาคริต                      ศรีรัตน์ทวีชัย

นางสาวพิทชนันท์            นาคเจริญ

นางสาววรรณ                อินทมาศ

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

38 ถนนเพชรเกษม เขตภาษีเจริญ กรุงเทพมหานคร

## บทคัดย่อ

โครงการเรื่องเครื่องดื่มต้อนรับสมุนไพรต้านภัยโควิด19 (Herbal Anti Covid 19 Welcome Drink) จัดทำขึ้นเพื่อศึกษาวิธีการทำเครื่องดื่มที่ช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกันของร่างกายและป้องกันการติดเชื้อไวรัส โดยทำการศึกษาถึงสมุนไพร ผักและผลไม้ในประเทศไทยที่สามารถนำมาทำเป็นเครื่องดื่มต้อนรับได้ อาทิเช่น ลูกหม่อน มะขามป้อมน้ำผึ้งและมะนาว เป็นต้น ซึ่งวัตถุดิบเหล่านี้เป็นวัตถุดิบที่หาได้ง่าย นอกจากนี้ยังเป็นการรังสรรค์เครื่องดื่มต้อนรับตัวใหม่ให้เข้ากับยุคสมัยของโควิด19 ซึ่งเป็นการสร้างตัวเลือกรูปแบบใหม่ให้กับลูกค้าและทางโรงแรมจากที่ได้ทำการทดลองเครื่องดื่มต้อนรับสมุนไพรต้านภัยโควิด 19 คณะผู้จัดทำได้ทำการสำรวจความคิดเห็นโดยการทำแบบทดสอบความพึงพอใจในกลุ่มตัวอย่างเป็นจำนวน 28 คน ผลการศึกษาพบว่านักศึกษาและบุคลากรของมหาวิทยาลัยสยามมีความพึงพอใจในด้านสี รสชาติ และกลิ่นของเครื่องดื่มอยู่ในระดับมากส่วนด้านความคิดสร้างสรรค์และด้านความแปลกใหม่ของผลิตภัณฑ์อยู่ในระดับมากเช่นกัน ดังนั้นจึงสรุปได้ว่าโครงการเครื่องดื่ม

ต้อนรับสมุนไพรต้านภัยโควิด19 มีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ที่ระดับมาก

คำสำคัญ : เครื่องดื่มต้อนรับสมุนไพร/โควิด19

## Abstract

The purpose of through The “Herbal Anti Covid 19 Welcome Drink” project was created to study the production of a drink that enhances the body's immunity and prevents virus infection. This was done through the study of Thai herbs, vegetables and fruits that can be used as ingredients in a medicinal drink. Readily available ingredients such as mulberry, Indian gooseberry, honey and lemon were blended to create a new welcome drink that counters Covid19 and which can be provided as a tonic for hotel guests.

After the Herbal Anti Covid19 Welcome Drink project was completed, the members collected data by using satisfaction survey form, a sample of 28 persons.

The results showed that Siam University students and staff were very satisfied with the color, flavor and odor of the beverage. The creativity and novelty aspects of the product were also at a high level. It can thus be concluded that the Herbal Anti Covid 19 welcome drink was satisfying to hotel guests.

**Keywords :** Herbal Welcome Drink; Covid19,Thai Herbs

### ที่มาของปัญหา

เนื่องจากในปัจจุบันทั้งโลกได้มีการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด19 (Covid19) โครonavirus เป็นโรคติดต่อเกี่ยวกับทางเดินหายใจอาการรุนแรง นอกจากนี้ยังแพร่เชื้อด้วยการสัมผัสได้เช่นกันการจับของใช้สาธารณะร่วมกันแล้วมาสัมผัสในส่วนต่างๆของร่างกาย เป็นต้น

จึงทำให้คณะผู้จัดทำได้มีแนวคิดร่วมกับอาจารย์ที่ปรึกษาและพนักงานที่ปรึกษาว่าควรจะทำเกี่ยวกับเครื่องดื่มต้อนรับ (Welcome Drink) ที่ทันสมัยสถานการณ์โลก โดยได้มีแนวคิดในการหาส่วนผสมของสมุนไพรไทยที่ช่วยในการเสริมสร้างภูมิคุ้มกันของร่างกายและป้องกันการติดเชื้อไวรัสชนิดต่างๆรวมถึงโควิด19นี้ขึ้นมา จากการที่คณะผู้จัดทำการศึกษาค้นคว้าสมุนไพรจำพวก ผักและผลไม้ที่มีอยู่ในประเทศไทยพบว่ามะขามป้อม ลูกหม่อนและมะนาวสามารถช่วยในการเสริมสร้างภูมิคุ้มกันโรค ให้วิตามินซีสูงและยังมีสารต่อต้านอนุมูลอิสระ ซึ่งวัตถุดิบเหล่านี้เป็นวัตถุดิบที่หาได้ง่ายและสามารถเอามาประยุกต์ทำให้เกิดเครื่องดื่มที่ดื่มได้ง่าย มีประโยชน์และช่วยสร้างความสดชื่นให้กับลูกค้าเมื่อเข้ามาเช็คอิน (Check In) ในโรงแรม นอกจากนี้ยังถือได้ว่าเป็นการสร้างตัวเลือกใหม่ให้กับลูกค้าและโรงแรมที่สนใจในส่วนของการเครื่องดื่มสุขภาพนี้

### แนวคิดในการทำโครงการ (วัตถุดิบ)

เนื่องจากสถานการณ์แพร่ระบาดของไวรัสโควิด19 คณะผู้จัดทำจึงได้แนวคิดอยากจะทำเครื่องดื่มเสริมสร้างภูมิคุ้มกันให้กับร่างกายและเป็นเครื่องดื่มต้อนรับที่ช่วยสร้างความสดชื่นทำให้เกิดเป็นเครื่องดื่มต้อนรับสมุนไพรต้านโควิด19นี้ขึ้นมา

### วัตถุดิบในการทำเครื่องดื่มต้อนรับสมุนไพรต้านโควิด19

- ลูกหม่อน	100 กรัม
- มะขามป้อม	100 กรัม
- น้ำมะนาว	90 มิลลิลิตร
- น้ำผึ้ง	135 มิลลิลิตร

### วัตถุประสงค์

- 1.เพื่อศึกษาวิธีการทำเครื่องดื่มที่ช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกันของร่างกายและป้องกันการติดเชื้อไวรัส
- 2.เพื่อศึกษาถึงสมุนไพร ผัก และผลไม้ในประเทศไทยที่สามารถนำมาทำเป็นเครื่องดื่มต้อนรับได้
- 3.เพื่อเป็นการรังสรรค์เครื่องดื่มต้อนรับตัวใหม่ให้กับยุคสมัยของโควิด19

### ประโยชน์ที่ได้รับ

- 1.ได้เรียนรู้เกี่ยวกับสรรพคุณของสมุนไพรไทยที่นำมาทำเป็นเครื่องดื่มต้านโควิด19
- 2.ได้รู้จักวิธีแสวงหาความรู้ ข้อมูล และพัฒนาให้เกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการออกแบบเครื่องดื่ม
- 3.ได้นำสมุนไพรไทยที่คิดค้นขึ้นมาใหม่ มาทำเป็นเครื่องดื่มให้ทันสมัยและสถานการณ์ปัจจุบัน

### วิธีดำเนินการ

- 1.นำลูกหม่อนและมะขามป้อมล้างให้สะอาด
- 2.นำมะขามป้อมคว้านเอาเมล็ดออก

- 3.นำผลหม่อนกับเนื้อมะขามป้อมไปปั่น
- 4.นำผลหม่อนที่ปั่นแล้วไปต้ม
- 5.มะขามป้อมที่ปั่นไปกรองกับผ้าขาวบาง
- 6.นำน้ำหม่อนกับน้ำมะขามป้อมที่ได้ผสมเข้าด้วยกันจากนั้นวางพักไว้
- 7.นำน้ำผึ้งมาละลายกับน้ำร้อนจากบิบบิมะนาวใส่ตามลงไป
- 8.นำน้ำมะขามป้อมและน้ำหม่อนที่ผสมแล้วเทลงในเหยือกที่เตรียมไว้ จากนั้นนำน้ำผึ้งผสมมะนาวที่ผสมสำเร็จแล้วเทตามลงไป
- 9.นำสมุนไพรที่ทำสำเร็จแล้วบรรจุลงในขวด

### สรุปผลโครงการ

จากการปฏิบัติทำโครงการสหกิจศึกษาตั้งแต่วันที่ 18 พฤษภาคมถึง 31 สิงหาคม 2563 โดยมีพนักงานที่ปรึกษาในแผนกอาหารและเครื่องดื่มของโรงแรมดับเบิ้ลยู กรุงเทพฯ ได้เป็นผู้ให้คำปรึกษาในการทำโครงการนี้ สืบเนื่องมาจากทางมหาวิทยาลัยได้มีมติไม่ให้ส่งตัวนักศึกษาออกไปฝึกงาน เนื่องจากได้มีโรคระบาดของโควิด 19 ดังนั้นทางภาควิชาการจึงมีมติให้ทำการศึกษาปฏิบัติสหกิจภายใน โดยมีที่ปรึกษาจากโรงแรมที่มีชื่อเสียงคอยให้คำแนะนำในการทำโครงการสหกิจศึกษา และได้ทำการจัดตั้งกลุ่มในการทำโครงการขึ้น โดยมีแนวคิดร่วมกันกับอาจารย์ที่ปรึกษาและพนักงานที่ปรึกษาว่าควรจะทำเกี่ยวกับเครื่องดื่มต้อนรับที่ทันสมัย สถานการณ์โลก โดยได้มีแนวคิดในการหาส่วนผสมของสมุนไพรไทยที่ช่วยในการเสริมสร้างภูมิคุ้มกันของร่างกายและป้องกันการติดเชื้อไวรัสชนิดต่างๆรวมถึงโควิด 19 นี้ด้วย วัตถุประสงค์ให้เป็นวัตถุดิบที่หาได้ง่ายและสามารถนำมาประยุกต์ทำให้เกิดเครื่องดื่มที่ดื่มได้ง่าย มีประโยชน์และช่วยสร้างความสดชื่นให้กับลูกค้าและยัง

ถือได้ว่าเป็นการสร้างตัวเลือกใหม่ให้กับลูกค้าและโรงแรมที่สนใจในส่วนเครื่องดื่มสุขภาพ จากการที่คณะผู้จัดทำได้รวบรวมค้นคว้าหาข้อมูลสมุนไพรที่สามารถช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกันของร่างกายและป้องกันการติดเชื้อต่าง ๆ นั้น ได้พบว่า มะขามป้อม ลูกหม่อน และมะนาวสามารถช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกันได้และยังมีการให้วิตามินซีสูง มีสารต่อต้านอนุมูลอิสระและทางคณะผู้จัดทำจึงได้ใส่น้ำผึ้งเพิ่มเข้าไปเพื่อช่วยให้ดื่มง่ายขึ้นและทำให้มีกลิ่นหอม ทางคณะผู้จัดทำจึงได้ศึกษาเรียนรู้วิธีการผสมส่วนผสมนี้ขึ้นมาและศึกษาวิธีการทำเครื่องดื่มที่ช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกันของร่างกายและป้องกันการติดเชื้อไวรัสและทางคณะผู้จัดทำได้ศึกษาถึงสมุนไพร ผักและผลไม้ในไทยที่สามารถที่สามารถนำมาทำเป็นเครื่องดื่มต้อนรับสมุนไพรต้านภัยโควิด 19 (Herbal Anti Covid19 Welcome Drink) ทำให้คณะผู้จัดทำเกิดทักษะและความคิดสร้างสรรค์ในการนำสมุนไพรที่มีสีและรสชาติแตกต่างกันมาผสมอยู่ในเครื่องดื่มแก้วเดียวกันให้เกิดประโยชน์เพิ่มขึ้น จึงเกิดเป็นเครื่องดื่มต้อนรับสมุนไพรต้านภัยโควิด 19 (Herbal Anti Covid19 Welcome Drink) และยังปฏิบัติให้บรรลุตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ได้สำเร็จ จากผลการสำรวจพบว่าการประเมินความพึงพอใจที่มีต่อผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มต้อนรับสมุนไพรต้านภัยโควิด 19 (Herbal Anti Covid19 Welcome Drink) พบว่าส่วนใหญ่เป็นเพศชายจำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 57.10 มีช่วงอายุ 18-24 ปีมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 85.70 และเป็นอาชีพ นักเรียน-นักศึกษามากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 85.70 จากตารางค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มี

ต่อโครงการเครื่องดื่มต้อนรับสมุนไพรต้านภัยโควิด 19 (Herbal Anti Covid19 Welcome Drink) มีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 3.89

### ข้อเสนอแนะในการต่อยอดโครงการ

ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มต้อนรับสมุนไพรต้านภัยโควิด 19 ครั้งนี้เป็นการใช้วัตถุดิบสมุนไพรที่หาได้ง่ายนำมา

แปรรูปให้เกิดเป็นผลิตภัณฑ์ทางเลือกใหม่ให้กับทาง  
โรงแรมและสามารถนำไปดื่มได้ในชีวิตประจำวัน นำไป  
ต่อยอดในการขายได้ โดยที่เพิ่มรสชาติและกลิ่นของ  
เครื่องดื่มให้โดดเด่นกว่านี้และชัดกว่านี้หรืออาจนำไป  
ตัดแปลงด้วยการเพิ่มสมุนไพรเพื่อเป็นการทำให้  
เครื่องดื่มดียิ่งขึ้น

#### บรรณานุกรม

นคร เหลืองประเสริฐ และ คณะ. (2556). การวิจัยเพื่อ

คัดเลือกพันธุ์มะขามป้อม. เข้าถึงได้จาก

[http://www3.rdi.ku.ac.th/exhibition/52/04-plant/nakorn/plant\\_00.html](http://www3.rdi.ku.ac.th/exhibition/52/04-plant/nakorn/plant_00.html)

นันทิยา จันทิมา. (2559). การแปรรูปมะนาวสู่ระดับ

อุตสาหกรรม. เข้าถึงได้จาก

<https://sites.google.com/a/tunu.ac.th/wichakestr-xxnlin/kar-paerrup-manaw-su-radabxutsahkrmm>

พิศมัย ศรีชาเขษ และ คณะ. (2559). แปรรูปมะขามป้อม

สร้างคุณค่าพร้อมมูลค่า. เข้าถึงได้จาก

[https://kehakaset.com/articles\\_details.php?view\\_item=300](https://kehakaset.com/articles_details.php?view_item=300)

วันดี กฤษณพันธ์. (2539). สมุนไพรสารพัดประโยชน์.

(พิมพ์ครั้งที่2). กรุงเทพมหานคร: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

วิบูล ศศิวิมลกุล. (2558). สระบุรีเดินหน้าแปรรูปผลผลิต

เพิ่มมูลค่า ชูผลิตภัณฑ์ 'น้ำมัลเบอร์รี่' เจาะ

ตลาดคนรักสุขภาพ. เข้าถึงได้จาก

<https://www.naewna.com/local/212884>

สุภารัตน์ อำนวย และ คณะ. (2559). ผลิตภัณฑ์แปรรูป

จากหม่อน. เข้าถึงได้จาก

[http://www.phraemjuachadminv1UploadedFiles/6209161253131\\_บทความการแปรรูปผลิตภัณฑ์หม่อน.pdf](http://www.phraemjuachadminv1UploadedFiles/6209161253131_บทความการแปรรูปผลิตภัณฑ์หม่อน.pdf)

Bbc.(2563). ไวรัสโคโรนา : ที่มา อาการ การรักษาและการป้องกันโรคโควิด-19. เข้าถึงได้จาก

[https://www.bbc.com/thai/features-](https://www.bbc.com/thai/features-51734255)

51734255.

Bioveggie. (2563). สมุนไพรไทย ต้านไวรัส COVID-19. เข้าถึงได้จาก

<https://www.bioveggie.net/healthy-005/>

Gotoknow. (2550). ความเป็นมาและความสำคัญของน้ำสมุนไพร. เข้าถึงได้จาก

<https://www.gotoknow.org/posts/103117>.

Health kapook. (2559). มัลเบอร์รี่ (ลูกหม่อน)

สรรพคุณช่วยลดเรื่องลดน้ำหนัก เปี่ยมวิตามินซีต้านมะเร็ง. เข้าถึงได้จาก

<https://health.kapook.com/view143799.html>.

Health kapook. (2560). มะขามป้อม ผลไม้วิตามินซีสูง

ปรี๊ด ประโยชน์จืดกว่าแก้ว. เข้าถึงได้จาก

<https://health.kapook.com/view178427.html>.

Honestdocs. (2560). มะนาว มีประโยชน์และสรรพคุณ

มากล้น. เข้าถึงได้จาก

<https://www.honestdocs.co/lemon-and-its-benefits>

Minaranightzeitblog. (2560). น้ำผึ้ง (Apis dorsata).

เข้าถึงได้จาก

<https://>

[minaranightzeitblog.wordpress.com/201](https://minaranightzeitblog.wordpress.com/2017/03/11/น้ำผึ้ง-apis-dorsata/)

[7/03/11/น้ำผึ้ง-apis-dorsata/](https://minaranightzeitblog.wordpress.com/2017/03/11/น้ำผึ้ง-apis-dorsata/).



W-hotels marriott. (2563). W BANGKOK.

เข้าถึงได้จาก

<https://www.marriott.com/hotels/travel/>

[bkkwb-w-bangkok/](https://www.marriott.com/hotels/travel/bkkwb-w-bangkok/).



# ภาคผนวก จ

โปสเตอร์





# เครื่องดื่มต้อนรับสมุนไพรต้านโควิด 19

## Herbal Anti Covid19 Welcome Drink



### ความสำคัญของปัญหา

เนื่องจากปัจจุบันได้มีการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด 19 (Covid-19) จึงทำให้คณะผู้จัดทำได้มีแนวคิดร่วมกับอาจารย์ที่ปรึกษาและพนักงานที่ปรึกษาว่าอยากทำเครื่องดื่มต้อนรับ (Welcome Drink) ที่มีส่วนผสมในการช่วยเสริมภูมิคุ้มกันของร่างกาย และป้องกันการติดเชื้อไวรัสชนิดต่างๆนี้ขึ้นมา โดยการนำเอาพวกสมุนไพร ผัก และผลไม้ที่มีในประเทศไทยทั้งกลุ่มเสริมภูมิคุ้มกันต้านโรค วิตามินซี และสารต้านอนุมูลอิสระ ไม่ว่าจะเป็นมะขามป้อม ลูกหม่อน น้ำผึ้ง และมะนาวซึ่งวัตถุดิบเหล่านี้เป็นวัตถุดิบที่หาได้ง่ายและสามารถเอามาประยุกต์ทำให้เกิดเครื่องดื่มที่ดื่มได้ง่าย มีประโยชน์และช่วยสร้างความสดชื่นให้กับลูกค้าเมื่อเข้ามา Check In ในโรงแรม

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาวิธีการทำเครื่องดื่มที่ช่วยเสริมภูมิคุ้มกันของร่างกายและป้องกันการติดเชื้อไวรัส
2. เพื่อศึกษาถึงสมุนไพร ผัก และผลไม้ในประเทศไทยที่สามารถนำมาทำเป็นเครื่องดื่มต้อนรับได้
3. เพื่อเป็นการรังสรรค์เครื่องดื่มต้อนรับตัวใหม่ให้เข้ากับยุคสมัยของโควิด 19

### ประโยชน์ที่ได้รับ

1. ได้เรียนรู้เกี่ยวกับพืชผัก ผลไม้และสมุนไพรไทยที่สามารถนำมาทำเป็นเครื่องดื่มต้านโควิด 19
2. ได้รู้จักวิธีแสวงหาความรู้/ข้อมูล/การเรียนรู้สิ่งใหม่ให้ทันกับสถานการณ์ปัจจุบัน
3. ได้ฝึกทักษะกระบวนการทำงานด้วยตัวเอง หรือร่วมทำงานเป็นกลุ่ม
4. ได้ฝึกความกล้าในการแสดงออกและกล้าคิด
5. พัฒนาความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการออกแบบเครื่องดื่ม
6. นำความรู้ที่ได้ไปใช้ในชีวิตจริงและสามารถนำไปต่อยอดในอนาคต

### ผลงาน

วัตถุดิบและขั้นตอนการทำเครื่องดื่มต้อนรับสมุนไพรต้านโควิด (Herbal Anti- Covid19 Welcome Drink)

วัตถุดิบในการทำเครื่องดื่มต้อนรับสมุนไพรต้านโควิด 19 มีดังนี้

- |              |               |
|--------------|---------------|
| 1. ลูกหม่อน  | 100 กรัม      |
| 2. มะขามป้อม | 100 กรัม      |
| 3. มะนาว     | 90 มิลลิลิตร  |
| 4. น้ำผึ้ง   | 135 มิลลิลิตร |

ขั้นตอนการทำ

1. นำลูกหม่อนและขามขามป้อมไปล้างให้สะอาด
2. นำเมล็ดมะขามป้อมออก
3. นำมะขามป้อมและลูกหม่อนไปปั่นและกรองให้เหลือแต่น้ำ
4. นำน้ำลูกหม่อนไปต้มจนสุกแล้วพักทิ้งไว้
5. นำน้ำมะขามป้อมและน้ำลูกหม่อนผสมเข้าด้วยกันและเติมน้ำผึ้งกับมะนาวลงไป

### สรุปผล

จากการปฏิบัติทำโครงการสหกิจศึกษาตั้งแต่วันที่ 18 พฤษภาคม ถึง 31 สิงหาคม 2563 โดยมีพนักงานที่ปรึกษาในแผนกบาร์ ของโรงแรมดับเบิ้ลยู กรุงเทพฯ ได้เป็นผู้ให้คำปรึกษาในการทำโครงการนี้นั้น สืบเนื่องมาจากทางมหาวิทยาลัยได้มีมติให้ไม่ส่งตัวนักศึกษาออกไปฝึกงาน เนื่องจากได้มีโรคระบาดของโควิด 19 (Covid- 19) ดังนั้นทางภาควิชาจึงมีมติให้ทำการศึกษาปฏิบัติสหกิจภายในโดยมีที่ปรึกษาจากโรงแรมที่มีชื่อเสียงเป็นคนคอยให้คำแนะนำในการทำโครงการสหกิจศึกษานี้ และได้ทำการจัดตั้งกลุ่มในการทำโครงการขึ้น โดยมีแนวคิดร่วมกับอาจารย์ที่ปรึกษาและพนักงานที่ปรึกษาว่าควรที่จะทำเกี่ยวกับเครื่องดื่มต้อนรับที่ทันสมัยกับสถานการณ์โลก โดยได้มีแนวคิดในการหาส่วนผสมของสมุนไพรไทยที่ช่วยในการเสริมสร้างภูมิคุ้มกันของร่างกายและป้องกันการติดเชื้อไวรัสชนิดต่างๆรวมถึงโควิด 19 นี้ด้วย วัตถุดิบเหล่านี้เป็นวัตถุดิบที่หาได้ง่ายและสามารถนำมาประยุกต์ทำให้เกิดเครื่องดื่มที่ดื่มได้ง่าย มีประโยชน์และช่วยสร้างความสดชื่นให้กับลูกค้า และยังถือได้ว่าเป็นการสร้างตัวเลือกใหม่ให้กับลูกค้าและโรงแรมที่สนใจในส่วนของโรงแรมดื่ม

### คณะผู้จัดทำ

นายชาคริต ศรีรัตน์ทวีชัย 5804400169  
นางสาวพิทอนันท์ นาคเจริญ 5904400120  
นางสาววรวรรณ อินทนาท 5904400135

อาจารย์ที่ปรึกษา: อาจารย์ณันนิตี ทองอร  
พนักงานที่ปรึกษา: นายธีรศักดิ์ เลี้ยวอง





# ภาคผนวก ฉ

ประวัติผู้จัดทำ



ชื่อนักศึกษา : นายชาคริต ตรีรัตน์ทวีชัย

รหัสนักศึกษา : 5804400169

คณะ : ศิลปะศาสตร์

ภาควิชา : อุตสาหกรรมท่องเที่ยวและบริการ

ที่อยู่ : 37 ถนนเพชรเกษม แขวงวัดท่าพระ เขตบางกอกใหญ่ จังหวัดกรุงเทพมหานคร  
10600





ชื่อนักศึกษา : นางสาวพิทรนันท์ นาคเจริญ

รหัสนักศึกษา : 5904400120

คณะ : ศิลปศาสตร์

ภาควิชา : อุตสาหกรรมท่องเที่ยวและบริการ

ที่อยู่ : 20/26 ถนนจรัญสนิทวงศ์ แขวงท่าพระ เขตบางกอกใหญ่ จังหวัด  
กรุงเทพมหานคร 10600





ชื่อนักศึกษา : นางสาววรรณ อินทมาศ

รหัสนักศึกษา : 5904400135

คณะ : ศิลปะศาสตร์

ภาควิชา : อุตสาหกรรมท่องเที่ยวและบริการ

ที่อยู่ : 29 หมู่ 7 ตำบลหนองผักนาก อำเภอสามชุก จังหวัดสุพรรณบุรี 72130





ชื่อนักศึกษา : นายชากริต ตีร์รัตน์ทวิชัย

รหัสนักศึกษา : 5804400169

คณะ : ศิลปะศาสตร์

ภาควิชา : อุตสาหกรรมท่องเที่ยวและบริการ

ที่อยู่ : 37 ถนนเพชรเกษม แขวงวัดท่าพระ เขตบางกอกใหญ่ จังหวัดกรุงเทพมหานคร  
10600





ชื่อนักศึกษา : นางสาวพิทรนันท์ นาคเจริญ

รหัสนักศึกษา : 5904400120

คณะ : ศิลปะศาสตร์

ภาควิชา : อุตสาหกรรมท่องเที่ยวและบริการ

ที่อยู่ : 20/26 ถนนจรัญสนิทวงศ์ แขวงท่าพระ เขตบางกอกใหญ่' จังหวัด  
กรุงเทพมหานคร 10600



ชื่อนักศึกษา : นางสาววรรณ อินทมาศ  
รหัสนักศึกษา : 5904400135  
คณะ : ศิลปะศาสตร์  
ภาควิชา : อุตสาหกรรมท่องเที่ยวและบริการ  
ที่อยู่ : 29 หมู่ 7 ตำบลหนองผักนาก อำเภอสามชุก จังหวัดสุพรรณบุรี 72130

