



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจ

แยมส้มโอ

Pomelo Jam

โดย

นางสาวศศิวิมล มาตรฐาน รหัสนักศึกษา 5704400151

นางสาวปภาวี อัมพวานนท์ รหัสนักศึกษา 5704400159

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชาสหกิจศึกษา

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2560

หัวข้อโครงการ (ภาษาไทย) แยมส้มโอ
(ภาษาอังกฤษ) Pomelo Jam
รายชื่อผู้จัดทำ นางสาวศศิวิมล มาตรวงษ์ รหัสนักศึกษา 5704400151
นางสาวปภาวี อัมพวานนท์ รหัสนักศึกษา 5704400159
ภาควิชา การโรงแรมและการท่องเที่ยว
อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ธนวรรณ ทะนันชัย

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว ประจำปีภาคเรียนการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2560

คณะกรรมการสอบโครงการ

.....อาจารย์ที่ปรึกษา

อาจารย์ธนวรรณ ทะนันชัย

.....พนักงานที่ปรึกษา

คุณวันเพ็ญ ชนประชา

.....กรรมการกลาง

อาจารย์สุนทร สอนกิจดี

.....ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา

(ผศ.ดร. มารุจ ลิ้มปะวัฒนะ)

ชื่อโครงการ	: แยมส้มโอ
หน่วยกิต	: 5
ผู้จัดทำ	: นางสาวศศิวิมล มาตรวงษ์ นางสาวปภาวี อัมพวานนท์
อาจารย์ที่ปรึกษา	: อ.ธนวรรณ ชะนันชัย
ระดับการศึกษา	: ปริญญาตรี
สาขาวิชา	: การโรงแรม
คณะ	: ศิลปศาสตร์
ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา	: 2/2560

บทคัดย่อ

โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ มีผลิตภัณฑ์อินทรีย์ที่ผลิตขึ้นโดยชาวบ้านและมีผักผลไม้ที่
ถูกสุขอนามัยและปราศจากสารเคมี เช่น กล้วย พักทอง ลูกหม่อนและส้มโอ เป็นต้น โดยมี
วัตถุประสงค์เพื่อบูรณาการการเรียนการสอนของภาควิชาการ โรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลป
ศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ผู้การปฏิบัติงานสหกิจศึกษาหลังจากได้เข้าไปปฏิบัติงานภายใน โรงแรม
สามพราน ริเวอร์ไซด์ คณะผู้จัดทำได้สังเกตเห็นความสำคัญของเนื้อส้มโอและเปลือกส้มโอที่เหลือทิ้ง
จึงนำมาแปรรูปเป็นแยมเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เดิมของทางโรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ให้ดียิ่งขึ้น
การนำเนื้อส้มโอและเปลือกส้มโอมาแปรรูปเป็นแยมเพื่อลดต้นทุนและเป็นการเพิ่มมูลค่าของสินค้า
ทางการเกษตร รวมทั้งวิเคราะห์ข้อมูลโดยการแจกแบบสอบถามจำนวน 20 ชุดให้กับผู้บริโภคร
ภายในโรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ที่ได้ทดลองชิมแยมส้มโอแล้ว

ผลการวิจัยพบว่า ผู้บริโภคภายในโรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์มีความพึงพอใจมากในด้าน
รสชาติของแยมส้มโอ กลิ่นและเนื้อสัมผัสรวมทั้งช่วยลดปริมาณขยะและยังช่วยลดต้นทุนในการ
ผลิตแยมส้มโอภายในโรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์

คำสำคัญ : แบบสำรวจความพึงพอใจ, แยมส้มโอ

Project Title: Pomelo Jam
Credits: 5
By: Miss Sasiwimon Matrawong , Miss Papawee Ampawanon
Advisor: Miss Tanawan Tananchai
Degree: Bachelor of Arts (Hotel and Tourism Studies)
Major: Hotel
Faculty: Liberal Arts
Semester / Academic Year: 2/2017

Abstract

Sampran Riverside Hotel provides organic products made by local people as well as hygienic and chemical-free fruits and vegetables such as bananas, pumpkins, mulberries and pomelo, ect. The objective of this study was to integrate the teaching of the Department of Hotel and Tourism, Faculty of Liberal Arts, Siam University to cooperative education. After participating in the internship at Sampran Riverside Hotel, the authors have seen the importance of pomelo and pomelo shell residues, which could be processed as jam products. The processing of pomelo fleshs and pomelo shells to produce jam is for reducing cost and adding value to agricultural output. Data were analyzed by distributing 20 sets of questionnaires to consumers in Sampran Riverside Hotel who ever tasted pomelo jam.

The results of this study indicated that consumers in Sampran Riverside Hotel were highly satisfied with the taste and texture of pomelo jam. This processing is for reducing wastes and costs of production for Sampran Riverside Hotel.

Keywords: Satisfaction survey, pomelo jam

Approve by


กิตติกรรมประกาศ

(Acknowledgement)

การที่ผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ณ โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ ตั้งแต่วันที่ 8 มกราคม 2561 ถึงวันที่ 30 เมษายน 2561 ส่งผลให้คณะผู้จัดทำได้รับความรู้และประสบการณ์ต่างๆที่มีค่ามากมายสำหรับรายงานสหกิจศึกษานี้สำเร็จลงได้ด้วยดีจากความร่วมมือและสนับสนุนจากหลายฝ่ายดังนี้

1. อาจารย์ชนวรรณ ทะนันชัย อาจารย์ที่ปรึกษา
2. คุณวันเพ็ญ ชนประชา หัวหน้าแผนกครัวเบเกอรี่

บุคลากรของโรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์และบุคคลท่านอื่นๆที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำรายงาน

ผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วม ในการให้ข้อมูลและเป็นທີ່ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสิ้นสมบูรณ์ ตลอดจนให้การดูแลและให้ความเข้าใจกับชีวิตของการทำงานจริงซึ่งผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูง ณ ที่นี้ด้วย

คณะผู้จัดทำ

นางสาวศศิวิมล มาตรวงษ์

นางสาวปภาวี อัมพวานนท์

26 พฤษภาคม 2561

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 ทบทวนวรรณกรรม	
2.1 ความเป็นมาของส้มโอ.....	3
2.2 ลักษณะทางพฤกษศาสตร์.....	4
2.3 พันธุ์ส้มโอ	5
2.4 ประโยชน์ของผลส้มโอ	6
2.5 แนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับแยม	7
2.6 วัตถุประสงค์ในการทำแยมส้มโอ.....	8
2.7 วิธีการทำแยมส้มโอ	9
2.8 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	9
บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติงาน	
3.1 ชื่อและที่ตั้งสถานประกอบการ.....	12

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

3.2 ลักษณะการประกอบการ ผลิตภัณฑ์ การให้บริการหลักขององค์กร	15
3.3 รูปแบบการจัดองค์การและการบริหารงานขององค์กร	31
3.4 ตำแหน่งงานและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย	33
3.5 ตำแหน่งพนักงานที่ปรึกษา	35
3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน	35
3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน	35
3.8 วัตถุประสงค์และอุปกรณ์ที่ใช้	37
บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ	
4.1 วัตถุประสงค์ในการทำแอมสั่มไอ	38
4.2 ขั้นตอนการทำแอมสั่มไอ	40
4.3 การทำแอมสั่มไอมีต้นทุนในการผลิตฯ	47
4.4 ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม	47
กฎเกณฑ์ค่าเฉลี่ยในการแปลความหมาย	52
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลโครงการ	54
5.2 สรุปผลการปฏิบัติสหกิจศึกษา	55
บรรณานุกรม	
ภาคผนวก ก แบบสอบถาม	
ภาคผนวก ข ภาพการปฏิบัติงาน	
ภาคผนวก ค บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา	

สารบัญ (ต่อ)

ภาคผนวก ง บทความวิชาการ

ภาคผนวก จ โพสต์เตอร์

ภาคผนวก ฉ ประวัติผู้จัดทำ



สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 3.1 แสดงระยะเวลาในการดำเนินงานของ โครงการ.....	36
ตารางที่ 4.1 ตารางส่วนผสมแอมสั่มโอ	38
ตารางที่ 4.2 ต้นทุนการทำแอมสั่มโอ	47
ตารางที่ 4.3 เกณฑ์ค่าเฉลี่ย.....	52
ตารางที่ 4.4 ตารางค่าเฉลี่ยความพึงพอใจ	53



สารบัญรูปภาพ

หน้า

รูปที่ 2.1 ผลของส้มโอ.....	3
รูปที่ 3.1 ตราสัญลักษณ์ SAMPRAN RIVERSIDE	12
รูปที่ 3.2 แผนที่ตั้งของโรงแรม.....	13
รูปที่ 3.3 ห้องซูพีเรียวิวสวน	16
รูปที่ 3.4 ห้องพักดีลักซ์.....	16
รูปที่ 3.5 ห้องสวีท	17
รูปที่ 3.6 เรือนไทยขนาด.....	17
รูปที่ 3.7 เรือนไทยการเวก.....	18
รูปที่ 3.8 เรือนไทยพวงคราม.....	18
รูปที่ 3.9 เรือนไทยลัดดาวัลย์.....	19
รูปที่ 3.10 เรือนไทยกุมาริกา.....	19
รูปที่ 3.11 ห้องอาหาร อิน – จัน.....	20
รูปที่ 3.12 ห้องอาหารริมน้ำ.....	20
รูปที่ 3.13 ห้องอาหารแวนด้า.....	21
รูปที่ 3.14 ริมคลองคาเฟ่	21
รูปที่ 3.15 ห้องมรกต.....	22
รูปที่ 3.16 ห้องไพลิน.....	22
รูปที่ 3.17 ห้องนพรัตน์.....	23
รูปที่ 3.18 ห้องเจด	23
รูปที่ 3.19 ห้องโรสคอร์ทเนอร์.....	24

สารบัญญรูปภาพ (ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 3.20 ห้องลืออบบิการ์เดินวีว	24
รูปที่ 3.21 ห้องปัญญา	25
รูปที่ 3.22 ห้องโถงตัส	25
รูปที่ 3.23 เรือนแพ.....	26
รูปที่ 3.24 ปฐมออร์แกนิกสปา.....	27
รูปที่ 3.25 หมู่บ้านไทย.....	28
รูปที่ 3.26 การแสดงรอบบ่าย	28
รูปที่ 3.27 เรียนทำอาหารไทย.....	29
รูปที่ 3.28 สุขใจออร์แกนิกฟาร์ม	29
รูปที่ 3.29 ตลาดสุขใจ	30
รูปที่ 3.30 แผนผังองค์กรแผนกต่างๆภายในโรงแรม.....	31
รูปที่ 3.31 F&B OUTLET KITCHEN.....	32
รูปที่ 3.32 ผู้ปฏิบัติงาน นางสาวศศิวิมล มาตรวงษ์.....	33
รูปที่ 3.33 ผู้ปฏิบัติงาน นางสาวปภาวิ อัมพวานนท์.....	34
รูปที่ 3.34 คุณวันเพ็ญ ชนประชา	35
รูปที่ 4.1 เนื้อส้มโอ	39
รูปที่ 4.2 เปลือกส้มโอ	39
รูปที่ 4.3 น้ำตาลทรายแดง.....	39
รูปที่ 4.4 มะนาว.....	39
รูปที่ 4.5 น้ำเปล่า.....	39

สารบัญรูปรภาพ (ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 4.6 หั่นเปลือกส้ม โอและหั่นเชื้อสีขาวออก.....	40
รูปที่ 4.7 เปลือกส้มโอนำมาขยำกับเกลือ	40
รูปที่ 4.8 นำเปลือกส้มโอมาล้างน้ำสะอาด.....	41
รูปที่ 4.9 ขยำจนครบ 3 รอบ เปลือกส้มโอจะมีลักษณะใส.....	41
รูปที่ 4.10 นำเปลือกส้มโอลงไปต้มกับน้ำเกลือ	42
รูปที่ 4.11 ต้มเปลือกส้มโอประมาณ 5 นาที.....	42
รูปที่ 4.12 นำเปลือกส้มโอที่ต้มมาล้างน้ำเย็น ทำทั้งหมด 3รอบและพักไว้	43
รูปที่ 4.13 หั่นเนื้อส้มโอ.....	43
รูปที่ 4.14 รอสวนผสมเดือด	44
รูปที่ 4.15 นำเนื้อส้มโอใส่หม้อกวนจนเดือด.....	44
รูปที่ 4.16 ใส่เปลือกส้มโอที่ขยำไว้ลงไปตามด้วยน้ำมะนาว	45
รูปที่ 4.17 นำส่วนผสมทั้งหมดใส่ในกระทะทองเหลืองเพื่อง่ายต่อการกวน	45
รูปที่ 4.18 กวนจนเหนียวเป็นแฉม.....	46
รูปที่ 4.19 ผลการตอบแบบสอบถามด้านเพศ	47
รูปที่ 4.20 ผลการตอบแบบสอบถามด้านอายุ	48
รูปที่ 4.21 ผลการตอบแบบสอบถามด้านระดับการศึกษา.....	48
รูปที่ 4.22 ผลการตอบแบบสอบถามด้านรชาติ	49
รูปที่ 4.23 ผลการตอบแบบสอบถามด้านสี.....	49
รูปที่ 4.24 ผลการตอบแบบสอบถามด้านกลิ่น	50
รูปที่ 4.25 ผลการตอบแบบสอบถามด้านเนื้อสัมผัส	50

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

หน้า

รูปที่ 4.26 ผลการตอบแบบสอบถามช่วยลดปริมาณการทิ้งขยะ.....	51
รูปที่ 4.27 ผลการตอบแบบสอบถามด้านการแปรรูป.....	51



บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

อุตสาหกรรมอาหารเป็นอุตสาหกรรมที่มีความสำคัญต่อระบบเศรษฐกิจของประเทศอย่างชัดเจน ทั้งในด้านมูลค่าการผลิต การจ้างงาน และการส่งออกรวมทั้งมีความเชื่อมโยงกับทั้งภาคการเกษตรและอุตสาหกรรมอื่นๆสูง อย่างไรก็ตามอุตสาหกรรมอาหารในประเทศส่วนใหญ่เป็นอุตสาหกรรมขนาดกลางและขนาดย่อม ดังนั้น ในภาวะเศรษฐกิจที่มีการแข่งขันอย่างในปัจจุบันถึงแม้ประเทศไทยจะมีข้อได้เปรียบจากการมีค่าจ้างแรงงานที่ไม่สูงและมีความชำนาญในการผลิตรวมทั้งการมีวัตถุดิบอุดมสมบูรณ์ แต่การแข่งขันด้านราคาและการใช้ข้อได้เปรียบด้านทรัพยากรย่อมไม่ยั่งยืน

ปัจจุบันธุรกิจในอุตสาหกรรมอาหารมีการแข่งขันที่สูง ทำให้เกิดคู่แข่งใหม่ๆขึ้นอยู่เสมอ มีกฎระเบียบมาตรฐาน ความปลอดภัยใหม่ๆ และผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงพฤติกรรมการบริโภคอยู่ตลอดเวลา การพัฒนาและการสนับสนุนของรัฐบาลทั้งด้านข้อมูลกฎระเบียบ การตลาด การศึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อแปรรูปเพิ่มมูลค่า อีกทั้งยังสามารถลดปัญหาสินค้าเกษตรราคาตกต่ำในบางฤดูกาลและปัญหาการเก็บรักษาผลผลิต

จังหวัดนครปฐมเองเป็นจังหวัดที่สำคัญจังหวัดหนึ่งของประเทศไทยเพราะจังหวัดนครปฐมตั้งอยู่ในเขตปริมณฑลเป็นจังหวัดที่รองรับการขยายตัวของความเป็นเมืองจากกรุงเทพมหานครและเป็นเมืองที่อุดมสมบูรณ์มากมายไปด้วยผลไม้และอาหารขึ้นชื่อนานาชนิดผลไม้ที่มีชื่อเสียงประจำจังหวัดคือ ส้มโอ ซึ่งปลูกในอำเภอนครชัยศรี อำเภอสามพราน และอำเภอพุทธมณฑล ของจังหวัดนครปฐม เรียกกันว่าส้มโอนครชัยศรีเป็นผลไม้ที่กรมทรัพย์สินทางปัญญาออกสิทธิบัตร "ผลไม้บ่งชี้ทางภูมิศาสตร์" การเลือกซื้อส้มโอที่นิยมปลูกและนิยมบริโภค มีอยู่ 5 สายพันธุ์ ได้แก่ 1. ส้มโอพันธุ์ทองดี 2. ส้มโอพันธุ์ขาวน้ำผึ้ง 3. ส้มโอพันธุ์ขาวม่วง 4. ส้มโอพันธุ์ขาวแป้น 5. ส้มโอพันธุ์ขาวหอม ปัจจุบันได้มีการพัฒนาโดยการนำส้มโอมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ เช่น ส้มโอแก้ว ส้มโอหวาน เยลลี่ส้มโอ และบิวตี้ส้มโอ การแปรรูปอาหารนอกจากเป็นการถนอมอาหารยังสามารถเพิ่มมูลค่าให้แก่ผลิตภัณฑ์และเพิ่มความหลากหลายให้แก่ผลิตภัณฑ์ อีกทั้งยังสามารถสร้างรายได้ให้เกษตรกรในชุมชนอีกด้วย

ดังนั้น คณะผู้จัดทำจึงเล็งเห็นประโยชน์ของเปลือกส้มโอและได้นำส้มโอมาแปรรูปทำเป็นแยมที่ใช้ทานกับขนมปัง , แพนเค้กและโยเกิร์ต โดยการนำโยเกิร์ตที่มีส่วนผสมที่เป็นออร์แกนิกและมีรสชาติที่เปรี้ยวอย่างเป็นธรรมชาติมาทานคู่กันกับแยมส้มโอ

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1.2.1 เพื่อศึกษาถึงวิธีการทำและความเป็นมาของแฮมส้มโอ

1.2.2 เพื่อได้ผลิตภัณฑ์แฮมส้มโอ

1.3 ขอบเขตของโครงการ

1.3.1 ขอบเขตด้านเนื้อหาใช้วิธีการทำแฮมส้มโอและแจกแบบสอบถามแก่ผู้บริโภค

1.3.2 ขอบเขตด้านประชากร แบบสำรวจและใช้วิธีการทำแบบสอบถามให้แก่ผู้บริโภคและติดตามผลตอบรับ

1.3.3 ขอบเขตด้านพื้นที่ ทำการสำรวจและแจกแบบสอบถามให้แก่ผู้บริโภคในโรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์

1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ

1.4.1 เป็นแนวทางในการพัฒนาแฮมรสชาติใหม่ให้แก่ผู้ที่สนใจนำไปประยุกต์ใช้เพื่อเพิ่มคุณภาพในการผลิต

1.4.2 เป็นการนำเนื้อและเปลือกส้มโอมาแปรรูปเป็นแฮมเพื่อลดต้นทุน

1.4.3 เป็นการเพิ่มมูลค่าของสินค้าทางการเกษตรของจังหวัดนครปฐม



บทที่ 2

ทบทวนวรรณกรรม

การศึกษาเรื่อง แยมส้มโอ โดยคณะผู้จัดทำได้ทำการศึกษาและทบทวนวรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องดังต่อไปนี้

2.1 ความเป็นมาของส้มโอ

ส้มโอ (Pomelo/Shaddock) เป็นพืชในตระกูลเดียวกับส้ม ซึ่งเดิมทีมักมีความเข้าใจว่า ส้มโอเป็นส้มชนิดหนึ่งเหมือนกับส้มผลเล็ก (Grapefruits) หรือส้มชนิดกิ่งส้มโอกับส้มเกลี้ยงที่เรา นิยมรับประทานในทุกวันนี้ที่ใช้คำเรียกว่า “Pomelo” หรือที่เรียกในคำไทยคือ ส้มโอฝรั่ง แต่ความจริงแล้ว ส้มโอ ต่างจาก Grapefruit ทั้งชื่อเรียกทางวิทยาศาสตร์ รวมถึงลักษณะอื่นที่ต่างกัน อาทิ ส้มผลเล็กจะมีรสขมอมเปรี้ยว มีเนื้อเป็นกึ่งเล็กๆ และเรียวยาว ส่วนส้มโอ (Pummelo) จะมีรสหวานหรือหวานอมเปรี้ยว เนื้อเป็นกึ่งใหญ่ และอวบหนูน การปลูกส้มโอในประเทศไทยในช่วงแรกๆจะมีการปลูกบริเวณริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยาในช่วงพระนครและฝั่งธนบุรี โดยมีจุดเริ่มต้นของสายพันธุ์ในแถบจังหวัดภาคกลาง



รูปที่ 2.1 ผลของส้มโอ

ที่มา <https://www.thairath.co.th/content/930157>

2.2 ลักษณะทางพฤกษศาสตร์

2.2.1 ลำต้น

ลำต้นส้มโอมีลักษณะค่อนข้างเป็นเหลี่ยมและมีรูปทรงที่ไม่แน่นอนมีความสูงของลำต้นประมาณ 5-15 เมตร ลำต้นแตกกิ่งแขนงมาก กิ่งอ่อนมีขนปกคลุม ลำต้น และกิ่งมีหนามรูปทรงอ้วนยาวประมาณ 1-5 เซนติเมตร ลำต้นมีทรงพุ่มบริเวณส่วนปลายของลำต้น ขนาดทรงพุ่มประมาณ 3-4 เมตร เปลือกลำต้นมีสีน้ำตาลอมเทา ส่วนเนื้อไม้มีลักษณะเหนียว แต่ไม่แข็ง กิ่งหักได้ยาก

2.2.2 ใบ

ส้มโอเป็นพืชใบเลี้ยงคู่แตกออกเป็นใบเดี่ยว เรียงวนสลับกันบนกิ่ง ใบมีขนาดใหญ่ สีเขียวเข้มแผ่นใบหนาและเป็นมันกว้าง 10-12 เซนติเมตร ยาว 15-20 เซนติเมตร ใบประกอบด้วยแผ่นใบและก้านใบโดยก้านใบจะมีแผ่นใบขนาดเล็กที่เรียกว่า wing ส่วนแผ่นใบจะรูปร่างคล้ายรูปไข่ยาวหรือรูปโล่ฐานใบแหลมบ้านปลายใบมนและมีรอยเว้าตรงกลางเป็นรูปหัวใจ ส่วนขอบใบจะมีหยักเล็กๆ แผ่นใบด้านบนมีสีเขียวเข้มเป็นมันวาวส่วนแผ่นใบด้านล่างเป็นสีเขียวอ่อน และมีขนนุ่มปกคลุม

2.2.3 ดอก

ดอกส้มโอออกเป็นช่อหรือออกเป็นดอกเดี่ยวแทงออกบริเวณปลายของกิ่งอ่อน ประกอบด้วยช่อดอกที่เกิดบริเวณปลายยอดและตายอดด้านข้างแต่ละช่อมีดอก 1-20 ดอก ดอกมีขนาดใหญ่และเป็นดอกสมบูรณ์เพศที่ผสมเกสรในดอกตัวเองแต่ละดอกมีขนาด 3-7 เซนติเมตร ประกอบด้วยกลีบเลี้ยงที่ฐานดอก 3-5 กลีบ ส่วนกลีบดอกมีสีขาว กลีบดอกมีรูปหอก จำนวน 4-5 กลีบ กว้างประมาณ 1.5 เซนติเมตร ยาวประมาณ 3.5-4.0 เซนติเมตร แผ่นกลีบดอกหนา ด้านในกลีบดอกมีเกสรตัวผู้จำนวน 20-25 อัน เรียงซ้อนกันเป็นวงกลมรอบรังไข่ และมีฐานเกสรเชื่อมติดกันเป็นกลุ่ม 4-5 กลุ่ม ส่วนด้านในสุดเป็นรังไข่ที่แบ่งเป็นช่องๆ 11-16 ช่อง ทั้งนี้ ดอกส้มโอจะบานจากดอกส่วนปลายก่อน และทยอยบานในดอกโคนช่อดอกส้มโอจะเริ่มออกเมื่อปลูกได้ประมาณ 4 ปี และให้ผลผลิตนานกว่า 10 ปี ถึง 20 ปี โดยจะเริ่มออกดอกตั้งแต่เดือนพฤศจิกายน-มีนาคม และออกดอกมากที่สุดในช่วงเดือนมกราคม-กุมภาพันธ์ หลังจากนั้นจะติดผลและเก็บผลได้หลังจากดอกบานประมาณ 8 เดือน หรือจะอยู่ในช่วงเดือนสิงหาคม-กันยายน ทั้งนี้ ส้มโอพันธุ์ขาวทองดีจะให้ผลสุกช้ากว่าพันธุ์ขาวพวง ซึ่งจะเก็บผลได้ประมาณเดือนกันยายน-ตุลาคม

2.2.4 ผล

ผลส้มโอมีรูปร่างค่อนข้างกลม บางพันธุ์มีขั้วผลเรียวยาวแหลม ผลมีขนาดใหญ่ ขนาดผลประมาณ 10-13 เซนติเมตร ผลอ่อนมีสีเขียว ผลสุกมีสีเขียวอมเหลืองหรือสีเหลืองทองตามสายพันธุ์ เปลือกหนาประมาณ 1.5-2 เซนติเมตร แบ่งออกเป็น 3 ชั้น ประกอบด้วยชั้นนอกสุด เรียกว่า

Flavedo มีสีเขียวอมเหลือง มีต่อมน้ำมันจำนวนมาก ชั้นต่อมา เรียกว่า albedo เป็นส่วนที่เป็นเนื้อเยื่ออ่อนนุ่มสีขาวที่มีความหนา และชั้นที่สามเป็นเนื้อเยื่อของพูที่หุ้มรอบเนื้อผล ส่วนเนื้อผลแบ่งออกเป็นกลีบๆเรียงติดกันเป็นวงกลมแต่เกาะแยกออกจากกันง่าย เรียกกลีบเนื้อผลว่า Juice Sac ภายในกลีบจะลำค้ำด้วยน้ำที่ใสรสหวานหรือหวานอมเปรี้ยว

2.2.5 เมล็ด

เมล็ดส้มโอเป็นผลไม้ที่มีเมล็ดค่อนข้างน้อย แต่บางพันธุ์มีเมล็ดมาก เมล็ดรวมกันอยู่ตรงแกนกลางของผล มีจำนวนตั้งแต่ 0-265 เมล็ด/ผล เมล็ดมีทั้งขนาดใหญ่ และขนาดเล็กสุด เมล็ดมีรูปร่างแบนและผิวย่น เปลือกเมล็ดมีสีเขียวอมเหลืองและเป็นร่องลึก ขนาดเมล็ดกว้าง 0.6-1.2 เซนติเมตร

2.3 พันธุ์ส้มโอ

แหล่งปลูกส้มโอที่สำคัญในประเทศไทยแต่เดิมมีสองแหล่งคือ อำเภอนครชัยศรี จังหวัดนครปฐม เป็นแหล่งกำเนิดของพันธุ์ขาวแป้นและบางปะกอกในเขตธนบุรี เป็นแหล่งกำเนิดของพันธุ์ขาวพวง ในปัจจุบัน พันธุ์ส้มโอที่เป็นที่นิยมปลูกทางการค้าได้แก่

2.3.1 พันธุ์ทับทิมสยาม เนื้อสีแดงเข้ม รสชาติหวาน มีกลิ่นหอม เนื้อนุ่ม เปลือกบางสีเขียวเข้ม มีขนอ่อนปกคลุมทั่วผล

2.3.2 พันธุ์ทองดี ผลโต กลมแป้น ไม่มีจุก ที่ขั้วมีจิบเล็กน้อย รสหวาน น้ำน้ำ เนื้อสีชมพู เป็นพันธุ์ที่นิยมปลูกที่จังหวัดนครปฐม

2.3.3 พันธุ์ขาวน้ำผึ้ง ผลใหญ่ กลมสูง ก้นเรียว

2.3.4 พันธุ์ขาวใหญ่ เนื้อเป็นสีครีมอ่อน

2.3.5 พันธุ์ขาวพวง ผลกลม มีจุกสูง ผิวยเรียบ สีเปลือกเขียวอ่อนอมเหลือง มีเมล็ดน้อย

2.3.6 พันธุ์ขาวแดงกวา ผลขนาดกลางกลมแป้น เปลือกบาง เนื้อสีขาว

2.3.7 พันธุ์ท่าข่อย

2.3.8 พันธุ์ปัตตาเวีย

2.4 ประโยชน์ของผลส้มโอ

2.4.1 เนื้อส้มโอ

- 1) มีสารโมโนเทอร์ปีนในเนื้อส้มโอช่วยป้องกันโรคมะเร็ง
- 2) ช่วยในการขับลม
- 3) ช่วยเจริญอาหาร
- 4) ช่วยให้กระปรี้กระเปร่า
- 5) แก้อาการเมาสุรา
- 6) แก้อาการไอ

2.4.2 เปลือกส้มโอ

- 1) เปลือกด้านนอกนำมาบดทำรักษาแผล
- 2) ใช้ทำแก้อาการคันตามผิวหนัง
- 3) ใช้ทำรักษาโรคผิวหนัง
- 4) ใช้ทำรักษาอาการปวดบวมจากแมลงกัดต่อย

2.4.3 ใบส้มโอ

- 1) ใบนำมาขยี้ทำระงับอาการปวดบวมจากแมลงกัดต่อย
- 2) ใบนำมาตากแห้ง และขยี้เป็นชา แก้อาการปวดท้อง รักษาโรคลำไส้อักเสบ
- 3) น้ำชาใบส้มโอช่วยในการขับลม

2.4.4 ราก เปลือกและแก่นลำต้น

- 1) ช่วยขับพยาธิ
- 2) ช่วยขับลมในกระเพาะ

2.5 แนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับแยม

แยม เป็นผลิตภัณฑ์จากเนื้อผลไม้กับสารให้ความหวานอาจผสมน้ำผลไม้หรือน้ำผลไม้เข้มข้นแล้วทำให้มีความข้นเหนียว หรือกึ่งแข็งกึ่งเหลวพอเหมาะสำหรับใช้ทา มี สี กลิ่นรส ตามชนิดของผลไม้ที่ใช้อาจใช้ส่วนผสมอาหารที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ในการปรุงแต่งสีได้ มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่าร้อยละ 65.00 แยมสามารถแบ่งได้เป็น 2 ประเภท คือ ประเภทที่มีเนื้อผลไม้ทั้งหมดไม่ต่ำกว่าร้อยละ 45.00 ของน้ำหนัก และประเภทที่มีเนื้อผลไม้ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 33.00 ของน้ำหนัก ผลไม้ที่ใช้อาจใช้ผลไม้ชนิดเดียวหรือผลไม้ผสมหลายชนิด

คำนิยามของแยม คือผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเนื้อผลไม้ผสมกับน้ำตาลซูโครสหรือน้ำผลไม้โดยมีส่วนผสมหลักๆที่สำคัญ 3 อย่างด้วยกัน นั่นก็คือ น้ำตาล เพกติน และกรด ผสมกันในสัดส่วนที่เหมาะสม เพกตินจะพบได้ตามธรรมชาติในผนังเซลล์ของพืช ได้แก่ เปลือกหรือแกนของผลไม้ มีโครงสร้างโมเลกุลน้ำตาลเรียงต่อกันยาวเมื่อเราเอาผลไม้ไปเคี้ยวหรือผ่านความร้อน เพกตินก็จะถูกปล่อยออกมา และเมื่อมันไปรวมกับน้ำตาลและกรดในสัดส่วนที่เหมาะสม โมเลกุลที่เรียงกันยาวเหมือนลูกโซ่นี้มันก็จะไปเชื่อมต่อกัน ซึ่งอุณหภูมิที่ใช้ก็ประมาณ 104°C และหลังจากที่มันเย็นตัวลงและแยมจะเกาะตัวอย่างไรก็ตาม ผลไม้แต่ละชนิดก็จะมีปริมาณเพกตินมากน้อยต่างกันที่มีมากก็คือ แอปเปิ้ล แบล็คเคอร์แรนท์ และองุ่นส่วนที่มีน้อยกว่าก็ได้แก่พวกเบอร์รี่ ซึ่งถ้าจะเอามาทำแยม ต้องเอาผลไม้ที่มีเพกตินมากกว่ามาผสมหรือใช้เพกตินสกัดแทนก็ได้ ส่วนประกอบสำคัญที่สองคือน้ำตาล ซึ่งเป็นตัวที่ทำให้เกิดเป็นรสชาติ อีกทั้งยังช่วยให้เพกตินก่อตัวเป็นเจลด้วยดึงน้ำออกมาจากเพกติน ซึ่งถือเป็นข้อดีที่ช่วยให้ยืดอายุการเก็บของแยมได้นานขึ้น เป็นเพราะความชื้นทำให้อาหารเน่าเสียได้เร็วเมื่อน้ำตาลอยู่มากจะไม่มีที่เหลือน้ำได้อยู่เบคทีเรียก็ไม่สามารถเจริญเติบโตได้ ปริมาณน้ำตาลในแยมควรจะอยู่ที่ 65-69% และสิ่งที่จะช่วยให้แยมอยู่ตัวคือ กรดโดยปกติแล้วผลไม้ก็มีกรดตามธรรมชาติอยู่แล้ว แต่ไม่มากพอจึงต้องเติมกรดธรรมชาติ เช่น กรดซิตริกจากส้ม มะนาว ลงไปเพื่อปรับค่า pH ให้อยู่ระหว่าง 2.8-3.3 เพื่อให้แยมมีลักษณะเป็นเจล ความข้นของเนื้อแยมที่ดีจะต้องมีส่วนของส่วนประกอบทั้งสามที่เหมาะสม สูตรแยมส่วนใหญ่ใช้ผลไม้และน้ำตาลในอัตราส่วน 1:1 หากใส่ผลไม้มากเกินไป ก็อาจจะทำให้เก็บแยมได้ไม่นานหรือถ้าหากใส่น้ำตาลมากเกินไปน้ำตาลก็อาจนอนกันไ้ระหว่างการเก็บ (สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, 2521 อ้างอิงในวิศนี วรณนิคม, 2552)

2.6 วัตถุดิบในการทำแยมส้มโอ

2.6.1 ส้มโอ

ผลของส้มโอถือได้ว่าเป็นสรรพคุณทางยาในหลายด้าน ผลสดของส้มโอช่วยขับลมในลำไส้ แก้อาการเมาค้างได้ ส้มโอมีวิตามินซีและแคลเซียมสูงช่วยบำรุงกระดูกและฟันได้ดี ท้องอืด ท้องเฟ้อ รักษาโรคระเพาะ รักษาลำไส้อักเสบ แก้ไอ ขับเสมหะ นอกจากนี้ ส่วนอื่นๆ เช่น เปลือกของผล ใบ เมล็ด ดอกและราก ยังมีสรรพคุณทางยาอีกหลายด้าน

2.6.2 น้ำตาลทรายแดง

น้ำตาลทรายแดงคือน้ำตาลที่ได้จากการเอาน้ำตาลทรายดิบมาละลายกับน้ำอ้อยใส และน้ำเชื่อมดิบมีสารประกอบคาร์โบไฮเดรตประเภทโมโนแซ็กคาไรด์และไดแซ็กคาไรด์ซึ่งมีรสหวาน โดยทั่วไปจะได้มาจากอ้อย มะพร้าว น้ำตาลทรายแดงมีคุณสมบัติร้อนและมีรสหวานช่วยให้เลือดไหลเวียนได้สะดวกมากยิ่งขึ้น มีสรรพคุณช่วยบำรุงกำลัง ช่วยแก้อาการปวด

2.6.3 มะนาว

เป็นไม้ผลชนิดหนึ่งที่มีรสเปรี้ยวจัด จัดอยู่ในตระกูลส้มหรือที่เรียกว่า citrus ลักษณะของผลมีสีเขียว เมื่อสุกจะออกเป็นสีเหลือง ลักษณะของเปลือกจะบางภายในมะนาวจะมีเนื้อที่แบ่งออกเป็นกลีบและชุ่มน้ำมากและยังเป็นผลไม้ที่มีคุณค่าทางโภชนาการและทางการแพทย์ ประโยชน์ของน้ำมะนาวให้สารวิตามินเอ วิตามินซี ธาตุฟอสฟอรัส แคลเซียม กรดมาลิกและกรดซิตริกแก่ร่างกาย สรรพคุณทางยาตามตำรับสมุนไพรไทยสามารถใช้แก้และรักษาโรคที่เกิดจากธาตุต่างๆได้อีกหลายโรคโดยเฉพาะน้ำมะนาวที่เป็นกรดมีรสเปรี้ยว

2.6.4 น้ำเปล่า

เป็นสิ่งจำเป็นอย่างมากต่อการดำรงชีวิตร่างกายมนุษย์ประกอบไปด้วยน้ำ 70% ประโยชน์ของน้ำเปล่าช่วยให้ผิวสวยเปล่งปลั่งมีน้ำมีนวลทำให้ผิวชุ่มชื้นพร้อมทั้งปรับสมดุลในร่างกาย ช่วยระบบย่อยอาหารทำงานได้ดี ลดอาการท้องผูก ช่วยขับสารพิษในร่างกายทำให้ไตแข็งแรงและป้องกันการเกิดโรคนิ่วในไต

2.7 วิธีการทำแยมส้มโอ

2.7.1 หั่นเปลือกส้มโอและหั่นเนื้อสีขาวออกพอประมาณ

2.7.2 นำเปลือกส้มโอขยำกับเกลือเพื่อคลายความขมและนำไปล้างน้ำสะอาด ทำทั้งหมด 3 รอบ

2.7.3 นำเปลือกส้มโอไปต้มในน้ำเดือดประมาณ 5 นาทีและนำไปล้างน้ำสะอาด เพื่อคลายความขมและทำให้เปลือกส้มโอนิ่ม ทำทั้งหมด 3 รอบ

2.7.4 หั่นเนื้อส้มโอ

2.7.5 นำน้ำตาลทรายแดงและน้ำใส่หม้อรองจนเดือด

2.7.6 ใส่เนื้อส้มโอและเปลือกส้มโอเคี้ยวไปเรื่อยๆ

2.7.7 ตามด้วยน้ำมะนาว เคี้ยวทิ้งไว้สักครู่

2.7.8 พักให้เย็นและนำไปใส่ภาชนะแช่เก็บไว้ในตู้เย็น

2.8 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

รายงานด้านการวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการทำแยมในผักผลไม้มีหลายรายงานมากมายแต่นำมากล่าวพอสังเขปดังนี้

นฤมล นิติมงคลชัย (2545)พัฒนาผลิตภัณฑ์แยมกล้วยเล็บมือนางผสมผงบุกโดยให้ผู้บริโภครายงาน 100 คน ทำแบบสอบถามโดยใช้ Line scale ขนาด 15 เซนติเมตร เพื่อหาค่าทางอุดมคติของผลิตภัณฑ์แยมกล้วยเล็บมือนางพบว่าค่าทางอุดมคติที่ผู้บริโภคต้องการมีค่า ดังนี้ กิ่งแข็ง กิ่งเหลว 10.65 ความเป็นเจล 8.76 ความหนืด 7.75 สีเหลือง 8.65 ความหวาน 8.77 ความเปรี้ยว 5.43 รสกล้วย 8.55 และกลิ่นกล้วย 8.97 ตามลำดับหลังจากการพัฒนา ผลิตภัณฑ์เพื่อหาสูตรที่เหมาะสม โดยการวางแผนการทดลองแบบ Mixture design พบว่าสูตรที่ มีกล้วยเล็บมือนางร้อยละ 56.82 น้ำตาลทรายร้อยละ 42.05 และน้ำมะนาวร้อยละ 1.13 เป็นสูตรที่ผู้บริโภคให้คะแนนความชอบมากที่สุดเมื่อนำสูตรดังกล่าวมาทำการเติมผงบุกต่อเฟคติน ในอัตราส่วน 1:1, 1:2, 1:3, 2:1, 2:2, 2:3, 3:1, 3:2 และ 3:3 ตามลำดับ พบว่าเมื่อเพิ่มปริมาณ ของผงบุกต่อเฟคตินมากยิ่งขึ้นจะทำให้ค่า Cohesiveness ของแยมกล้วยเล็บมือนางเพิ่มขึ้นแต่ 15 จะทำให้ Adhesive Force มีค่าลดลงและแยมกล้วยเล็บมือนางที่ผสมผงบุกต่อเฟคตินใน อัตราส่วน 1:2 และ 1:3 ให้ค่าการทดสอบด้านประสาทสัมผัสโดยวิธี QDA ใกล้เคียงกับค่าทาง อุดมคติของผู้บริโภคมากที่สุด จากการวัดค่าสีพบว่า อัตราส่วนต่างๆ ของผงบุกต่อเฟคตินไม่มี ผลต่อค่าสีของแยมกล้วยเล็บมือนางอย่างที่มีนัยสำคัญทาง

สถิติ และแยมกล้วยเล็บมือนางผสม ผงบุกต่อเพศดินในอัตราส่วน 1:2 มีอายุการเก็บรักษาได้นานถึง 72 วัน เมื่อเก็บรักษาไว้ที่ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส

ธงชัย โสตามรรค และคณะ (2548)ศึกษาการผลิตแยมข้าวโพดหวาน โดยใช้ปริมาณน้ำนมข้าวโพดในระดับต่างกัน เพื่อศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อคุณภาพของแยมข้าวโพด หวาน โดยทดสอบปริมาณน้ำนมข้าวโพดที่เหมาะสมในการทำแยมข้าวโพดหวานให้เป็นที่ ยอมรับทางด้านสี กลิ่น รสชาติ และเนื้อสัมผัสของผู้บริโภค โดยวางแผนการทดลองแบบ CRD (Completely Randomized Design) มี 4 ตัวอย่างในการทดลองโดยใช้ปริมาณน้ำนมข้าวโพดในการทดลอง คือ ปริมาณน้ำนมข้าวโพด 200, 300, 400 และ 500 ซีซี จำนวน 4 ซ้ำ ผลการศึกษาพบว่า ปริมาณน้ำนมข้าวโพดทั้ง 4 ระดับ ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติทั้งด้านสี กลิ่น รสชาติ และเนื้อสัมผัส โดยมีระดับคะแนนเฉลี่ยดังนี้ ปริมาณน้ำนมข้าวโพด 400 ซีซี คะแนนเฉลี่ย 257.25 รองลงมา คือ ปริมาณน้ำนมข้าวโพด 500 ซีซี คะแนนเฉลี่ย 241.50 ปริมาณน้ำนมข้าวโพด 300 ซีซี คะแนนเฉลี่ย 235.75 และปริมาณน้ำนมข้าวโพด 200 ซีซี คะแนนเฉลี่ย 234.25

กุลวดี ครอบพาณิชย์ และคณะ. (2533). แยมจากผลมะม่วงหิมพานต์ได้ทดลองเก็บผลสดมะม่วงหิมพานต์เพื่อใช้ในการทำแยมด้วยวิธีต่างๆ พบว่า การใช้สารละลายโซเดียมเมตริกซ์ไฟต์ ความเข้มข้นตั้งแต่ 1,000 ส่วน ต่อล้านส่วนขึ้นไปจะทำให้กลิ่นซัลเฟอร์คั่งค้างในแยม การใช้สารละลายเกลือแกงความเข้มข้นร้อยละ 2.5 และ 10 จะทำให้กลิ่นของมะม่วงหิมพานต์หายไปแต่แยมจะรสเค็มจัดเมื่อใช้เกลือตั้งแต่ร้อยละ 5 ขึ้นไป จากการทดสอบความชอบของแยมที่ได้โดยผู้ชำนาญ พบว่าการใช้เนื้อมะม่วงหิมพานต์ 17.5%ในแยมจะได้รับการยอมรับจากกลุ่มผู้บริโภคคนไทยมากที่สุด

สุภาพร อภิรัตน์านุสรณ์(2554)พัฒนาแยมมังคุด แคลอรีต่ำสูตรใช้มอลทิทอล ทดแทน น้ำตาลทั้งหมดและเติมเปลือกมังคุดปริมาณร้อยละ 12 (น้ำหนักเปียก) ของเนื้อมังคุด พบว่า ผู้ทดสอบชิมยอมรับในด้านการประเมินทางประสาทสัมผัส ผลิตภัณฑ์มีปริมาณใยอาหาร ทั้งหมดร้อยละ 2.00 น้ำตาลทั้งหมดร้อยละ 27.12 น้ำตาลรีดิวซ์ร้อยละ 4.59 มีความชื้นร้อยละ 40.70 ค่าพลังงานของแยมสูตรมอลทิทอลมีค่า 2.09 กิโลแคลอรีต่อกรัม มีค่าลดลงต่ำกว่า แยมมังคุดสูตรน้ำตาล (2.63 กิโลแคลอรี/กรัม) การเติมเปลือกและใช้มอลทิทอลทดแทน น้ำตาลพบว่า แยมมีสารประกอบฟีนอลิกและความสามารถในการยับยั้งอนุมูลอิสระ DPPH เพิ่มขึ้น แต่ความแข็งแรงของเจลมีค่าลดลง ตรวจพบจุลินทรีย์ทั้งหมดไม่เกิน 1×10^4 CFU/g ยีสต์ ไม่เกิน 100 CFU/g และราไม่เกิน 100 CFU/g และไม่พบการเจริญของ E.coli ตลอดระยะเวลา การเก็บรักษาโดยแยมมีอายุการเก็บรักษาได้นานอย่างน้อย 12 สัปดาห์

ปาริชาติ ตียปรีชญา (2558) พัฒนาผลิตภัณฑ์แยมกล้วยผสมมะละกอลดน้ำตาล ผลิตภัณฑ์ สูตรที่เหมาะสมประกอบด้วย กล้วยน้ำว้าร้อยละ 13.68 มะละกอร้อยละ 13.68 16 กล้วยหอมร้อยละ 4.83 น้ำร้อยละ 21.46 ซอร์บิทอลร้อยละ 19.87 มอลทิทอลร้อยละ 16.10 น้ำตาลร้อยละ 8.72 เพคติน เมทอกซิลต่ำร้อยละ 0.85 แคลเซียมคลอไรด์ร้อยละ 0.02 สารละลายกรดซิตริกความเข้มข้นร้อยละ 0.70 และกลีเซอรีนร้อยละ 0.09 ผลิตภัณฑ์มีค่าสี L^* a^* b^* และ a_w เท่ากับ 39.40, -0.50, 5.00 และ 0.91 ตามลำดับ ความสามารถในการแผ่กระจายของแยม 3.30 มิลลิเมตร ความเป็นกรดต่าง 3.46 ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมด 55.60 องศาบริกซ์ ผลการทดสอบความชอบด้วยวิธี 9-point hedonic scale ผลิตภัณฑ์มี คะแนนความชอบเฉลี่ยด้านสี กลิ่นของแยม ความแข็งของเจลการแผ่กระจายของแยม รสหวานรสเปรี้ยว และคะแนนความชอบรวมอยู่ระหว่างชอบปานกลางถึงชอบมาก ผลิตภัณฑ์ มีปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด และปริมาณยีสต์และรา < 3 MPN/g แยมกล้วยผสม มะละกอลดน้ำตาลให้พลังงาน 2.12 kcal/g และมีปริมาณน้ำตาล ทั้งหมด 18.34 g/100 g เทียบกับ แยมสูตรปกติที่ให้พลังงาน 2.82 kcal/g และมีปริมาณน้ำตาล ทั้งหมด 69.54 g/100 g

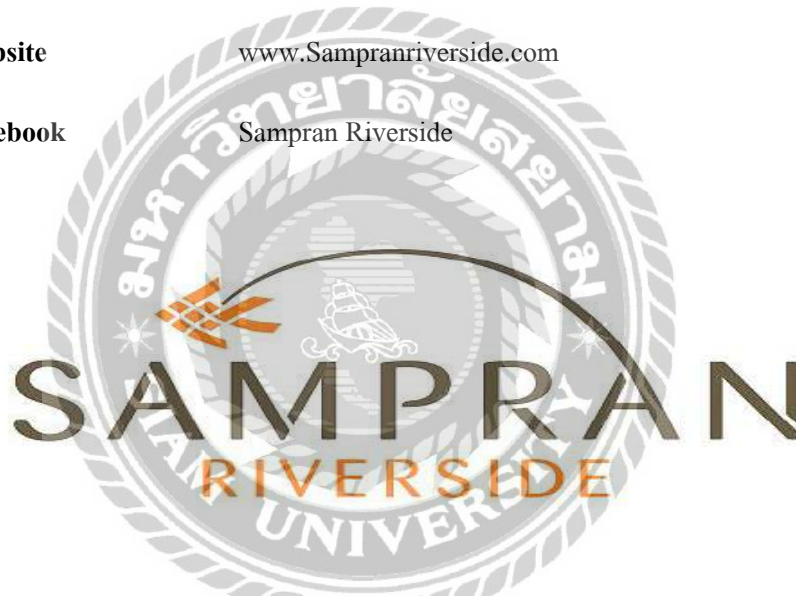


บทที่ 3

รายละเอียดการปฏิบัติงาน

3.1 ชื่อและที่ตั้งสถานประกอบการ

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

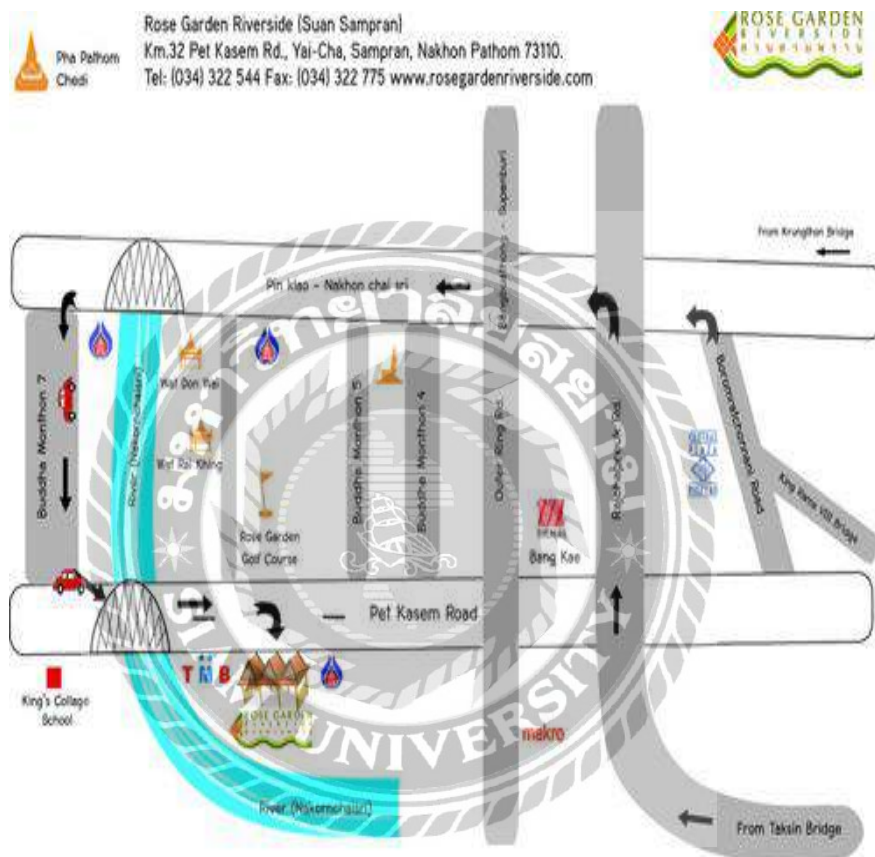


รูปที่ 3.1 ตราสัญลักษณ์ SAMPRAN RIVERSIDE

ที่มา: <http://sampranriverside.com>

3.1.1 แผนที่ตั้งของโรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์

โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ สถานที่พักผ่อนใกล้กรุงเทพมหานครมีวิถีชีวิตและภูมิปัญญาไทยดั้งเดิม ตั้งอยู่ในสวนที่ตกแต่งภูมิทัศน์อย่างงดงามเป็นธรรมชาติจำนวนหลายเอเคอร์ริมแม่น้ำท่าจีนแห่งนี้โดดเด่นด้วยบ้านพักไม้สักที่มีอายุนับร้อยปีที่ได้รับการปรับปรุงใหม่ถึงแม้ว่าจะอยู่ห่างจากกรุงเทพมหานครเพียง 1 ชั่วโมงแต่ผู้เข้าพักที่สามพราน ริเวอร์ไซด์จะรู้สึกอยู่ท่ามกลางธรรมชาติ



รูปที่ 3.2 แผนที่ตั้งของโรงแรม

ที่มา : <http://sampranriverside.com>

3.1.2 ประวัติโรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์ (Sampran Riverside)

"สวนสามพราน" มีจุดเริ่มต้นจากต้นพิกุลใหญ่อายุเกือบ 100 ปีกำลังจะโค่นล้มเพราะติ่งพังทำให้ดร.ชานาญและคุณหญิงวลี ยูวบูรณ์ตัดสินใจซื้อที่ดินเพื่ออนุรักษ์พิกุลต้นนั้นจึงซื้อที่ดินผืนนี้เพื่อสร้างบ้านพักตากอากาศของครอบครัว จากการปลูกกุหลาบเป็นงานอดิเรกในระยะแรกจนกลายเป็นธุรกิจในเวลาต่อมาความงดงามของสวนสามพราน ทำให้ได้รับการขนานนามจากชาวต่างชาติว่า "โรสกาเดิน" หรือชื่อ "สวนสามพราน" ในภาษาไทย จนถึงปัจจุบัน สวนสามพราน ได้กลายเป็นแหล่งพักผ่อนและสถานที่ท่องเที่ยวที่มีนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศไม่ต่ำกว่า 15 ล้านคนได้มาเยือนรวมทั้งห้องจัดประชุมสัมมนาที่มีมาตรฐานระดับสากล สนามกอล์ฟ ศูนย์แสดงศิลปวัฒนธรรมไทย

“สวนสามพราน” เป็นอาณาจักรแหล่งท่องเที่ยวที่สมบูรณ์แบบทั้งความสวยงามของพืชพรรณนานาชนิดทั้งทำเลภูมิประเทศที่อยู่ริมแม่น้ำนครชัยศรี การวางแผนภูมิสถาปัตยกรรมศิลปกรรม ซึ่งได้บรรจุรายการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมเข้าไว้อย่างเหมาะสมจนเป็นสถานที่ท่องเที่ยวอันดับหนึ่งของเมืองไทยเป็นที่นิยมของคนไทย รวมทั้งนักท่องเที่ยวต่างชาติจนถึงทุกวันนี้

3.1.3 จุดเด่นของโครงการและความประทับใจ

โรงแรมตั้งอยู่บนพื้นที่ขนานกับแม่น้ำท่าจีนและอยู่ท่ามกลางธรรมชาติสีเขียว เหมาะอย่างยิ่งกับการเป็นรีสอร์ทที่จะมาพักตากอากาศที่เต็มไปด้วยความสงบความร่มรื่นและธรรมชาติ

หมู่บ้านไทย เป็นศูนย์ศิลปวัฒนธรรมพื้นบ้านและการแสดงนาฏศิลป์ไทยเปิดดำเนินการเพื่อให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัสและเรียนรู้วิถีชีวิตแบบไทยๆซึ่งนับว่าหาดูยากในปัจจุบัน

การจัดสวนและภูมิสถาปัตย์ได้รวบรวมพันธุ์ต่างๆไว้มากมายทั้งไม้ดอกไม้ประดับมุ่งเน้นการอนุรักษ์พันธุ์ไม้พื้นเมืองที่ให้ความร่มรื่นและสมุนไพรไทยซึ่งได้จัดสวนแยกตามประเภทกลุ่มต้นไม้ทั้งหมด 8 ประเภทดังนี้

- 1) สวนกุหลาบ ได้จัดปลูกกุหลาบไว้บริเวณสวนกว่า 8,000 ต้น ส่วนใหญ่เป็นพันธุ์กุหลาบมอญซึ่งเป็นกุหลาบที่คนไทยสมัยก่อนนิยมปลูกเพราะมีกลิ่นหอม
- 2) สวนกล้วยไม้ ได้รวบรวมกล้วยไม้สกุลหายซึ่งเป็นกล้วยไม้เศรษฐกิจในปัจจุบันแล้วกล้วยไม้สกุลม้อคคา
- 3) สวนเข็ม ได้รวบรวมพันธุ์ต้นเข็มบางพันธุ์ที่หายากมาปลูกรวมกัน
- 4) สวนกล้วย ได้้นำพันธุ์กล้วยที่รับประทานได้จำนวน 40 ชนิดมาปลูก

5) สวนสมุนไพร ได้นำพืชสมุนไพรใกล้ตัวที่นำมาใช้ในชีวิตประจำวันกว่า 140 ชนิด

6) สวนไม้ดอกหอม ได้รวบรวมต้นไม้ที่มีกลิ่นหอมมาปลูกไว้รวมกัน

7) สวนไม้ตัด ได้ปลูกต้นบอนไซตะโกตัดและต้นไม้ตัดเป็นรูปทรงต่างๆที่สวยงาม

8) สวนครัว ได้นำพืชผักสวนครัวมาปลูกโดยรอบบ้านทรงไทยอายุ 100 ปี และเป็นสถานที่สาธิตการปรุงอาหารไทยให้แขกชาวไทยและชาวต่างประเทศที่สนใจได้ชมโดยใช้พืชผักเหล่านี้พร้อมการจดแสดงอุปกรณ์ของใช้ในชีวิตประจำวันของไทยสมัยโบราณ

สามพรานริเวอร์ไซด์(หรือที่เคยรู้จักกันดีในนามสวนสามพราน) แหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติใกล้กรุงเทพมหานครที่ผู้มาเยี่ยมเยือนจะได้มีประสบการณ์วิถีชีวิตและภูมิปัญญาไทยดั้งเดิมเต็มอิ่มด้วย ความตั้งใจในการอนุรักษ์ธรรมชาติและมรดกทางวัฒนธรรมยาวนานถึง 5 ทศวรรษโดยให้ชุมชนมีส่วนร่วมทำให้สามพรานริเวอร์ไซด์กลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่นักท่องเที่ยวประทับใจตลอดมา นอกจากนี้สามพรานริเวอร์ไซด์ยังมีสิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน โรงแรมริมแม่น้ำมาตรฐานระดับ 4 ดาว จำนวน 160 ห้อง เรือนไทยริมทะเลสาบ 6 หลัง ปฐมอแอนด์นิกสปา ห้องอาหาร 4 ห้อง ห้องประชุม 10 ห้อง สวนออร์แกนิกเพื่อนำผลิตผลส่งใช้ในโรงแรมจำนวน 30 ไร่บนฝั่งแม่น้ำตรงข้ามโรงแรมตลาดสุขใจแหล่งพืชผักและอาหารปลอดภัยที่เปิดให้เกษตรกรนำของมาขายในวัน เสาร์-อาทิตย์ หมู่บ้านไทยศูนย์รวมวัฒนธรรมและวิถีชีวิตไทยซึ่งเป็นที่รู้จักกันมามากกว่า 40 ปี

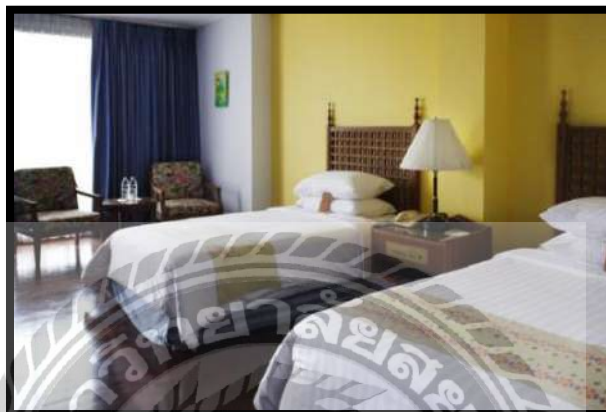
3.2 ลักษณะการประกอบการ ผลิตภัณฑ์ การให้บริการหลักขององค์กร

3.2.1 โรงแรม

ตัวโรงแรมเป็นอาคาร 2 หลังเชื่อมต่อกัน มีห้องพัก ทั้งหมด 160 ห้องเป็นห้องพักวิวสวนจำนวน 73 ห้องห้องพักวิวแม่น้ำท่าจีน 69 ห้อง ห้องดีลักซ์ 7 ห้อง ห้องสวีทมีระเบียงกว้าง ส่วนตัวอีก 7 ห้องหลายห้องถูกออกแบบให้เหมาะสมกับการพักผ่อนของทั้งครอบครัวนอนได้ห้องละ 2-3 ท่านรวมทั้งมีสิ่งอำนวยความสะดวกให้แก่ผู้พิการอีกด้วยและ สามารถแจ้งความประสงค์หากต้องการปลอดบุหรี่หรือห้องที่สามารถสูบบุหรี่ได้ตกแต่ง โทนอบอุ่นเป็นห้องมุมดีลักซ์ท่าจีนเห็นวิวแม่น้ำและพระอาทิตย์ลับขอบฟ้าชัดเจน

3.2.2 ประเภทของห้องพักมีดังนี้

1) ห้องพัสดุพีเรียริวสวน ตกแต่งเรียบง่าย สไตลคลาสสิก ฝั่งหนึ่งเห็นวิวบรรยากาศสวน ส่วนอีกฝั่งเห็นวิวแม่น้ำและสระว่ายน้ำ ขนาดห้อง 31.2 ตารางเมตร เป็นห้องเตียงคู่ 67ห้อง ห้องเตียงเดี่ยว 3 ห้อง และห้องเตียงเดี่ยว 1 เตียง บวกเตียงเสริม 1 เตียง สำหรับผู้เข้าพัก 3คน อีก 1 ห้อง สะดวกสบายด้วยเครื่องปรับอากาศ ระเบียงส่วนตัว ห้องน้ำแบบฝักบัว อินเทอร์เน็ต โทรศัพท์ระหว่างประเทศ เคเบิลทีวี มินิบาร์ ตู้เซฟ (ดังรูปที่ 3.3)



รูปที่ 3.3 ห้องพัสดุพีเรียริวสวน

ที่มา: <http://sampranriverside.com>

2) ห้องพักดีลักซ์ ตกแต่งโทนอบอุ่น เห็นวิวแม่น้ำและพระอาทิตย์ลับขอบฟ้าชัดเจน ขนาดห้อง 33 ตารางเมตร มีเตียงชั้นละ 1 ห้อง รวม 7 ห้องเท่านั้น มีเครื่องปรับอากาศ แยกฝักบัวและอ่างอาบน้ำ อินเทอร์เน็ต โทรศัพท์ระหว่างประเทศ เคเบิลทีวี มินิบาร์ ตู้เซฟ (ดังรูปที่ 3.4)



รูปที่ 3.4 ห้องพักดีลักซ์

ที่มา: <http://sampranriverside.com>

3) ห้องพักสวีท ห้องชุดพร้อมด้วยความสะดวกสบายแบบพิเศษสุด ทั้งห้อง Executive Suite, Family Suite และ The Rose Garden Suite เห็นบรรยากาศแม่น้ำท่าจีนได้ชัดเจนทุกห้อง พร้อมด้วยเครื่องปรับอากาศ ระเบียงส่วนตัว แยกห้องนั่งเล่นกับห้องนอนใหญ่ แยกอ่างอาบน้ำกับฝักบัว อินเทอร์เน็ต โทรศัพทระหว่างประเทศ เคเบิลทีวี มินิบาร์ ตู้เซฟ ห้องนอนใหญ่ในห้อง Family Suite มี 1 เตียงเดี่ยว 1 พิเศษสำหรับห้องสวีทฟรีผลไม้ตามฤดูกาล 1 ตะกร้า รวมทั้งชุดคลุมอาบน้ำ และรองเท้าสำหรับเดินในห้องฟรี (ดังรูปที่ 3.5)



รูปที่ 3.5 ห้องสวีท

ที่มา: <http://sampranriverside.com>

4) เรือนไทย ขนาด บ้านขนาด มี 4 ห้องนอน พักได้ 8 ท่าน ประกอบด้วย ห้องเตียงคู่ 2 ห้อง ห้องเตียงเดี่ยว 2 ห้อง แต่ละห้องมีห้องน้ำในตัว ศาลาไม้ทรงไทยนั่งเล่นริมทะเลสาบ ได้ดูบ้านใช้เป็นลานนั่งเล่นหรือทำกิจกรรมได้ สะดวกสบายด้วยเครื่องอำนวยความสะดวกครบครัน ทั้งเครื่องปรับอากาศ ระเบียงส่วนตัว ห้องน้ำแบบฝักบัว อินเทอร์เน็ต มินิบาร์ เคเบิลทีวี ตู้เซฟ โทรศัพทระหว่างประเทศ (ดังรูปที่ 3.6)



รูปที่ 3.6 เรือนไทยขนาด

ที่มา: <http://sampranriverside.com>

5) เรือนไทย การเวก บ้านการเวก มี 1 ห้องนอนใหญ่ 1 ห้อง และห้องนั่งเล่น ใต้ถุนบ้านใช้เป็นลานนั่งเล่นหรือทำกิจกรรมได้ มีเครื่องปรับอากาศ อ่างอาบน้ำ อินเทอร์เน็ต โทรศัพทระหว่างประเทศ มินิบาร์ เคเบิลทีวี ตู้เซฟ (ดังรูปที่ 3.7)



รูปที่ 3.7 เรือนไทยการเวก

ที่มา: <http://sampranriverside.com>

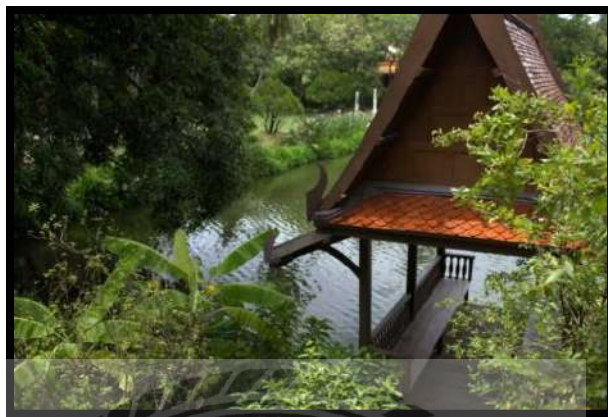
6) เรือนไทย พวงคราม บ้านพวงคราม มี 1 ห้องนอนใหญ่ 1 และห้องนั่งเล่น ทำน้่านั่งเล่นริมทะเลสาบ ใต้ถุนบ้านใช้เป็นลานนั่งเล่นหรือทำกิจกรรมได้ พร้อมด้วยเครื่องอำนวยความสะดวกครบครัน ทั้งเครื่องปรับอากาศ อ่างอาบน้ำ อินเทอร์เน็ต โทรศัพทระหว่างประเทศ มินิบาร์ เคเบิลทีวี ตู้เซฟ (ดังรูปที่ 3.8)



รูปที่ 3.8 เรือนไทยพวงคราม

ที่มา: <http://sampranriverside.com>

7) เรือนไทย ลัดดาวัลย์ บ้านลัดดาวัลย์ มี 2 ห้องนอน สำหรับ 4 ท่าน ทั้งสองห้องมี ห้องน้ำ ห้องนั่งเล่นบนบ้านและศาลาไม้ทรงไทยริมทะเลสาบ ทั้งสองห้องเป็นห้องเตียงคู่ ใต้ถุนบ้านใช้เป็นลานนั่งเล่นหรือทำกิจกรรมได้ พร้อมด้วยเครื่องอำนวยความสะดวกครบครัน ทั้งเครื่องปรับอากาศ อ่างอาบน้ำ อินเทอร์เน็ต โทรทัศน์ มินิบาร์ เคเบิลทีวี ตู้เซฟ (ดังรูปที่ 3.9)



รูปที่ 3.9 เรือนไทยลัดดาวัลย์

ที่มา: <http://sampranriverside.com>

8) เรือนไทย กุมาริกา บ้านกุมาริกา มี 2 ห้องนอน พักได้ 4 ท่าน ห้องเตียงคู่ 1 ห้อง ห้องเตียงเดี่ยว 1 ห้อง แต่ละห้องมีห้องน้ำและห้องนั่งเล่น ใต้ถุนบ้านใช้เป็นลานนั่งเล่นหรือทำกิจกรรมได้ พร้อมด้วยเครื่องอำนวยความสะดวกครบครัน ทั้งเครื่องปรับอากาศ ผักบัวอาบน้ำ อินเทอร์เน็ต โทรทัศน์ระหว่างประเทศ มินิบาร์ เคเบิลทีวี ตู้เซฟ (ดังรูปที่ 3.10)



รูปที่ 3.10 เรือนไทยกุมาริกา

ที่มา: <http://sampranriverside.com>

3.2.3 ห้องอาหาร

1) ห้องอาหารเรือนไทย อิน-จัน เป็นที่รู้จักมาตั้งแต่ พ.ศ.2507 ให้บริการอาหารไทยโบราณ ในบรรยากาศริมแม่น้ำท่าจีน เปิดให้บริการทุกวัน ระหว่าง 11.00 – 15.00 น. และในวันเสาร์เปิดให้บริการเพิ่มในช่วงเย็นเวลา 17.00 – 21.30 น. (ดังรูปที่ 3.11)



รูปที่ 3.11 ห้องอาหารอิน-จัน

ที่มา: <http://sampranriverside.com>

2) ห้องอาหารริมน้ำ บริการอาหารไทยโบราณที่นิยม 4 ภาค เน้นใช้ผักพื้นบ้าน อินทรีชัยจากโรงแรมและกลุ่มเครือข่ายเกษตรกรในจังหวัดนครปฐม เปิดบริการทุกวัน 2 ช่วงเวลา ระหว่าง 06.00-11.00 น. และ 15.00 – 23.00 น. (ดังรูปที่ 3.12)



รูปที่ 3.12 ห้องอาหารริมน้ำ

ที่มา: <http://sampranriverside.com>

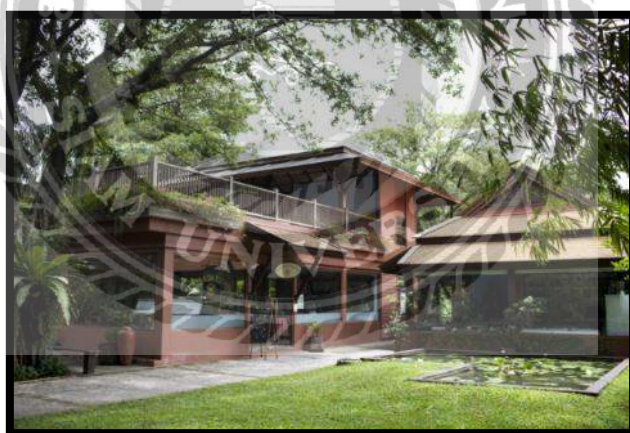
3) ห้องอาหารแวนด้า ห้องอาหารริมทะเลสาบ ให้บริการอาหารบุฟเฟต์นานาชาติ ทั้งไทย ฝรั่งเศส ญี่ปุ่น อินเดีย เปิดให้บริการช่วงกลางวันทุกวัน เวลา 11.30 – 14.30น. (ดังรูปที่ 3.13)



รูปที่ 3.13 ห้องอาหารแวนด้า

ที่มา: <http://sampranriverside.com>

4) ริมคลองคาเฟ่ ร้านกาแฟริมคลอง มีกาแฟสดและเครื่องดื่มนานาชาติ เบเกอรี่ และไอศกรีมโฮมเมดของทางโรงแรม เปิดบริการทุกวัน เวลา 9.30-17.30 (ดังรูปที่ 3.14)



รูปที่ 3.14 ริมคลองคาเฟ่

ที่มา: <http://sampranriverside.com>

3.2.4 ห้องสัมมนา/จัดเลี้ยง

1) ห้องมรกต ขนาด 22.50 x 11.50 เมตร ห้องประชุมใหญ่ที่สุดของสามพราน ริเวอร์ไซด์ ตกแต่งร่วมสมัย สิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน มีลิโอบบี้ส่วนตัวหน้าห้องประชุม และมีห้องประชุมย่อยอีก 4 ห้อง ส่วนช่วงอาหารว่างสามารถจัดเลี้ยงได้ตรงซุ้มทางเดิน หรือบริเวณใกล้ลานจ๊อบ (ดังรูปที่ 3.15)



รูปที่ 3.15 ห้องมรกต

ที่มา: <http://sampranriverside.com>

2) ห้องไพลิน ขนาด 18.00 x 12.00 เมตร ห้องประชุมไพลินตกแต่งแบบไทยร่วมสมัย ตั้งอยู่ชั้นล่างของอาคาร โรงแรม (ดังรูปที่ 3.16)



รูปที่ 3.16 ห้องไพลิน

ที่มา: <http://sampranriverside.com>

3) ห้องนพรัตน์ ขนาด 18.00 x 10.00 เมตร ห้องประชุมขอดนิยม ตกแต่งสไตล์ไทย ทั้งภายในภายนอก มีห้องย่อย 2 ห้อง สามารถเชื่อมต่อกับห้องใหญ่ได้ อาหารว่างสามารถเสิร์ฟทั้งในห้อง หรือเปลี่ยนบรรยากาศมาเสิร์ฟริมแม่น้ำได้ อีกทั้งเป็นห้องจัดพิธีมงคลสมรส หรืองานจัดเลี้ยงต่างๆ (ดังรูปที่ 3.17)



รูปที่ 3.17 ห้องนพรัตน์

ที่มา: <http://sampranriverside.com>

4) ห้องเจด ขนาด 17.00 x 11.50 เมตร ห้องเจดตั้งอยู่บนอาคารสัมมนาใกล้เคียงกับโรงแรม มี 2 ห้องประชุมย่อยที่ใช้ร่วมกัน คือ ห้องเพิร์ล 1 และ เพิร์ล 2 และมีพื้นที่ด้านหน้าห้องสำหรับจัดเบรก (ดังรูปที่ 3.18)



รูปที่ 3.18 ห้องเจด

ที่มา: <http://sampranriverside.com>

5) ห้องโรสคอร์ทเนอร์ เป็นห้องประชุมที่โดดเด่นมองเห็นสวนรายรอบ สามารถจัดเบรกได้ทั้งในห้องปรับอากาศ หรือในบรรยากาศแบบเปิดโล่งในสวน อีกทั้งเป็นห้องจัดพิธีมงคลสมรส (ดังรูปที่ 3.19)



รูปที่ 3.19 ห้องโรสคอร์ทเนอร์

ที่มา: <http://sampranriverside.com>

6) ห้องลือบปี่การ์เด็นวิว ห้องประชุมวิวสวน ตั้งอยู่ชั้นล่างนอกตัวอาคารใกล้ลานจอดรถของโรงแรม (ดังรูปที่ 3.20)



รูปที่ 3.20 ห้องลือบปี่การ์เด็นวิว

ที่มา: <http://sampranriverside.com>

7) ห้องปัญญา ตั้งอยู่ชั้น 2 ของโรงแรมเห็นวิวแม่น้ำท่าจีน (ดังรูปที่ 3.21)



รูปที่ 3.21 ห้องปัญญา

ที่มา: <http://sampranriverside.com>

8) ห้องโลตัส ห้องโลตัสอยู่บริเวณชั้น 2 ของโรงแรมฝั่งท่าจีน เหมาะสำหรับกลุ่มประชุมเล็ก ประมาณ 20 ท่าน (ดังรูปที่ 3.22)



รูปที่ 3.22 ห้องโลตัส

ที่มา: <http://sampranriverside.com>

9) เรือนแพ สถานที่จัดประชุมแบบเปิดโล่งบนแพขนาดใหญ่ริมแม่น้ำท่าจีน

(ดังรูปที่ 3.23)



รูปที่ 3.23 เรือนแพ

ที่มา: <http://sampranriverside.com>

3.2.4 กิจกรรมนันทนาการ

สามพราน ริเวอร์ไซด์ เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีกิจกรรมมากมายผสมผสานกันของความบันเทิง ความเป็นไทย ได้รับความรู้ และกิจกรรมเพื่อสุขภาพ เหมาะสำหรับการพักผ่อน มีสิ่งอำนวยความสะดวกครบครันมีสระว่ายน้ำระบบโอโซนแห่งแรกในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ที่นำระบบโอโซนมาใช้ทำความสะอาดสระว่ายน้ำกลางแจ้งแทนการใช้สารเคมีเพื่อประโยชน์สูงสุดของลูกค้ำและเป็นการรักษา

- ปั่นจักรยาน / จักรยานน้ำ ปั่นจักรยานชมวิวยอดสวน เปิดให้บริการเช้าทุกวัน เวลา 9.00 – 17.00 น.

- เรือล่องแม่น้ำนครชัยศรีติดต่อจอล่องหน้าได้ที่แผนกต้อนรับสำหรับบริการเฉพาะคณะ วันหยุดราชการและวันอาทิตย์จัดบริการไปตลาดดอนหวายเรือออกเวลา 10.00 น.

- ห้องออกกำลังกายตั้งอยู่ชั้น 3 ของอาคารท่าจีนภายในแบ่งเป็นห้องออกกำลังกายด้วย เครื่องเล่นและอบไอน้ำ เปิดให้บริการทุกวันเวลา 7.00-21.00 น.

- สระว่ายน้ำ ระบบโอโซนแห่งแรกในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ด้วยบรรยากาศริมแม่น้ำ ท่าจีนเหมาะสำหรับทุกท่านที่ต้องการผ่อนคลายเปิดให้บริการทุกวันเวลา 7.00-19.00 น.

- สนามเด็กเล่นเพิ่มพื้นที่สนุกสนาน เพิ่มพื้นที่สนุกสนานกลางแจ้งให้หวานระลึกถึงครั้งเยาว์กับสนามเด็กเล่นท่ามกลางสวนใหญ่ให้เด็กๆ สนุกสนานได้เต็มที่

- สวนแห่งสามพราน สามพรานริเวอร์ไซด์เริ่มต้นจากกุหลาบแปลงแรกผลิบานขึ้น ในสวนริมแม่น้ำท่าจีนจังหวัดนครปฐมเมื่อกว่า 50 ปีที่แล้ว ผ่านการดูแลอย่างเอาใจใส่ยึดหลักรักษาต้นไม้เดิมเติบโตเป็นร่มโพธิ์ปลูกต้นไม้ใหม่เติบโตใหญ่เป็นร่มเงาจนกลายเป็นสวนใหญ่ที่ให้ความรู้สึกโล่งโปร่งสบายและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม อยู่ใกล้กรุงเทพฯ เพียงนิดเดียวหนึ่งในจุดเด่นคือสวนพฤกษศาสตร์ตั้งอยู่ใกล้กับสนามเด็กเล่น ยิ่งไปกว่านั้นต้นไม้หลายต้นในสามพรานริเวอร์ไซด์ยังมีอายุไม่ต่ำกว่า 100 ปีส่วนห้องอาหารแต่ละห้องนั้นถูกออกแบบให้ลงตัวกับธรรมชาติ

3.2.5 ส่วนงานต่างๆและกิจกรรมภายในโรงแรม

1) ปฐมออร์แกนิกสปา

เดิมชื่ออรัญญาสปา สปาครบวงจรในเรือนไทยโบราณ มีห้องทรีตเมนต์ที่ปรับอากาศ พร้อมห้องน้ำในตัว 7 ห้อง ห้องจากุชชิ 1 ห้อง ห้องอบไอน้ำ อีก 3 ห้อง ความพิเศษของปฐมออร์แกนิกสปา คือการใช้สมุนไพรไทยและวัตถุดิบอินทรีย์สดจากสวนออร์แกนิก (ดังรูปที่ 3.24)

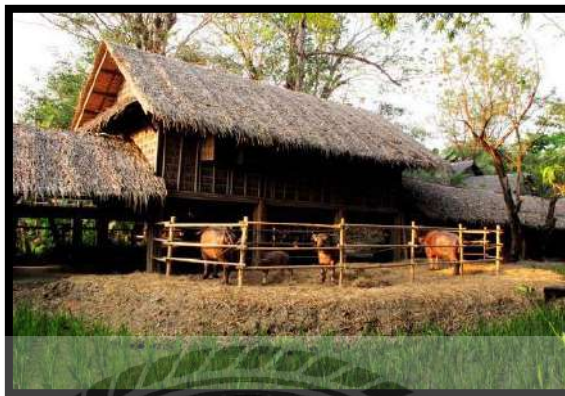


รูปที่ 3.24 ปฐมออร์แกนิกสปา

ที่มา: <http://sampranriverside.com>

2) หมู่บ้านไทย – กิจกรรมวิถีไทย (รอบเช้า)

เปิดบริการทุกวัน ระหว่างเวลา 09.30 – 12.00 น.นักท่องเที่ยวสามารถเดินชมและร่วมลงมือทำกิจกรรม “วิถีไทย” อาทิ เรียนรู้วิธีสานปลาตะเพียน การทำนาปลูกข้าว การละเล่นไทยโบราณ รำกระทงไม้ ศิลปะการต่อสู้ (ดังรูปที่ 3.25)



รูปที่ 3.25 หมู่บ้านไทย

ที่มา: <http://sampranriverside.com>

3) หมู่บ้านไทย – กิจกรรมวิถีไทยและชมการแสดง (รอบบ่าย)

กิจกรรม วิถีไทย เปิดบริการทุกวัน ระหว่างเวลา 13.00 – 15.30 น. นักท่องเที่ยวสามารถเดินชมและร่วมลงมือทำกิจกรรม “วิถีไทย” อาทิ เครื่องปั้นดินเผา ครัวไทย โบราณ วาดร่ม ร้อยมาลัย การทำลูกประคบสมุนไพรไทย (ดังรูปที่ 3.26)



รูปที่ 3.26 การแสดงรอบบ่าย

ที่มา: <http://sampranriverside.com>

4) การเรียนทำอาหารไทย

โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ เปิดสอนการทำอาหารไทยในหลากหลายพื้นที่ ไม่ว่าจะเป็นได้ถึนบ้านเรือนไทยหรือบนเรือนแพริมแม่น้ำทำเงินเหมาะสำหรับคณะ 2-80 ท่าน ก่อนมื้ออาหารกลางวัน หรือก่อนมื้ออาหารค่ำ (ดังรูปที่ 3.27)



รูปที่ 3.27 เรียนทำอาหารไทย

ที่มา: <http://sampranriverside.com>

5) สุขใจออร์แกนิกฟาร์ม

ปัจจุบันได้รับมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ IFOAM, EU ในทุกๆวันผักสด และผลไม้ต่างๆจากในสวน ที่ปลูกได้ทั้งหมดจะถูกส่งเข้าสู่ครัวของโรงแรม นอกจากนี้จะทำการเพาะปลูกโดยใช้วิถีเกษตรแบบดั้งเดิมสวนออร์แกนิกแห่งนี้ยังเป็นแหล่งเรียนรู้ถ่ายทอดวิถีเกษตรอินทรีย์แก่ชุมชน (ดังรูปที่ 3.28)

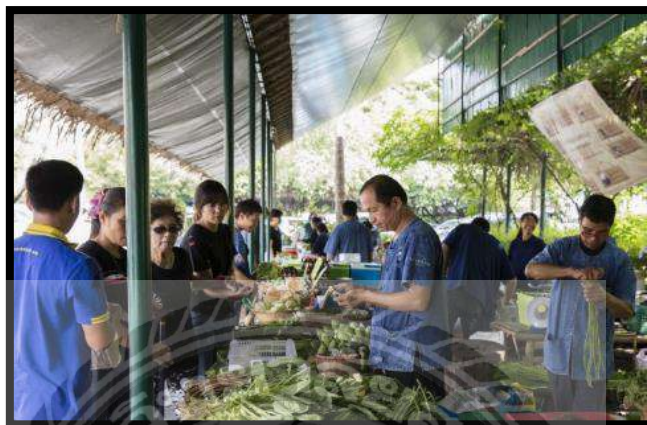


รูปที่ 3.28 สุขใจออร์แกนิกฟาร์ม

ที่มา: <http://sampranriverside.com>

6) ตลาดสุขใจ

เป็นตลาดจำหน่ายสินค้า โดยสินค้าที่นำมาจำหน่ายต้องผ่านการตรวจสอบสารเคมีทั้งผักและผลไม้ มีการตรวจสอบสารตกค้างทุกๆอาทิตย์ นักท่องเที่ยวสามารถเลือกซื้อสินค้าได้หลากหลาย ตลาดสุขใจเปิดบริการเฉพาะวันเสาร์ – อาทิตย์ เวลา 09.00-16.00 น. ดิฉันริมถนนเพชรเกษม (ดังรูปที่ 3.29)

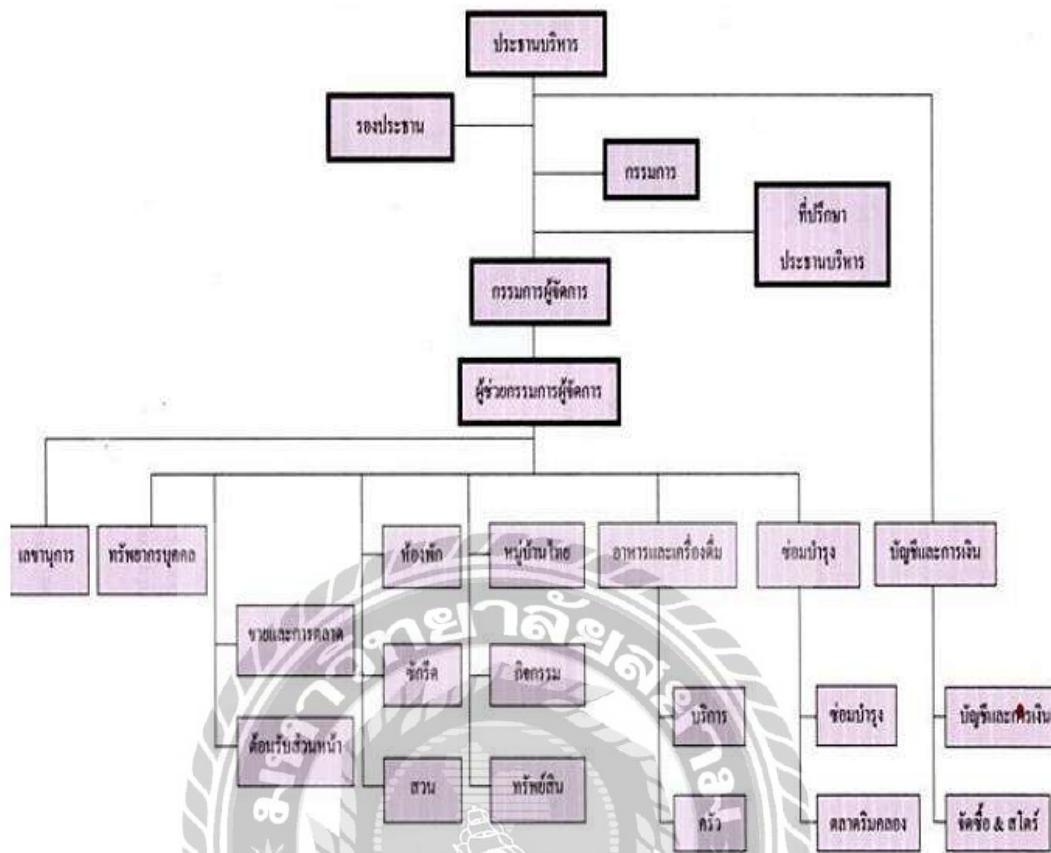


รูปที่ 3.29 ตลาดสุขใจ

ที่มา: <http://sampranriverside.com>



3.3 รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารงานขององค์กร



รูปที่ 3.30 แผนผังองค์กรแผนกต่างๆ ในโรงแรม
 ORGANIZATION CHART – ROSE GARDER RIVERSIDE

3.3.1 ครั้วของโรงแรม มี 5 ประเภท ได้แก่

ครั้วกลาง, ครั้วริมน้ำ, ครั้วอิน-จัน, ครั้วเบเกอร์, ครั้วข้าวแกง

แผนครั้วงานประกอบอาหารหรืองานครั้ว (Kitchen) ในโรงแรมจะมีครั้วอยู่หลายครั้ว ขึ้นอยู่กับลักษณะและขนาดของโรงแรมแบ่งได้ ดังนี้

1. ครั้วใหญ่หรือครั้วเมน (Main Kitchen) หรือครั้วกลางของ โรงแรมทำหน้าที่ปรุงอาหารทุกชนิดที่เป็นของร้อนหรือเรียกว่า ครั้วร้อน (Hot Kitchen) ทำหน้าที่ปรุงอาหารที่เตรียม เช่น จำพวกซूप ซอสผักต่างๆมันฝรั่ง ข้าว พาสต้า เนื้อปลาอาหารทะเล ฯลฯ

2. ครั้วเย็น (Cold Kitchen) ทำหน้าที่จัดเตรียมของสดทุกชนิดเพื่อใช้ปรุงอาหารของครั้วร้อนโดยแยกเป็นอาหารที่เป็นของแช่แข็งอาหารเรียกน้ำย่อยเนื้อดิบประเภทต่างๆปลาดิบและอาหารทะเล

3. ครั้วเฉพาะ (Outlet Kitchen) สำหรับโรงแรมที่มีภัตตาคารและขายอาหารประจำชาติต่างๆไม่สามารถปรุงอาหารทุกชนิดในครั้วใหญ่ได้เพราะห้องอาหารต่างๆอาจจะอยู่ห่างไกลจากครั้วและความไม่สะดวกในการสั่งและลำเลียงอาหารไปเสิร์ฟแขกหรืออาจมีปัญหาในวิธีการปรุงและกลิ่นของอาหารที่แตกต่างกัน เช่น ครั้วริมน้ำ, ครั้วอิน – จัน, ครั้วข้าวแกง เป็นต้น



รูปที่ 3.31 F&B OUTLET KITCHEN

3.4 ตำแหน่งงานและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย



รูปที่ 3.32 ผู้ปฏิบัติงาน นางสาวศศิวิมล มาตรฐานซ์

ชื่อ – นามสกุล

นางสาวศศิวิมล มาตรฐานซ์

ตำแหน่งที่ได้รับมอบหมาย

ฝึกแผนกครัวเบเกอรี่

หน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

เตรียมวัตถุดิบการทำขนม

ตีครีมหน้าเค้ก

ตัดเค้กเพื่อนำไปจำหน่ายที่ร้านคาเฟ่ริมคลอง

ช่วยทำบราวนี่

ช่วยทำเค้กมะพร้าวมะนาว

ช่วยทำเค้กกล้วยหอมน้ำมันมะพร้าว

ช่วยตกแต่งคัพเค้ก

ปั้นไส้สากุ

ปั้นน้ำใบเตย

ทำขนมกลีบลำดวน



รูปที่ 3.33 ผู้ปฏิบัติงาน นางสาวภาวิ อัมพวานนท์

ชื่อ – นามสกุล

นางสาวภาวิ อัมพวานนท์

ตำแหน่งที่ได้รับมอบหมาย

ฝึกแผนกครัวเบเกอรี่

หน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

เตรียมวัตถุดิบการทำขนมไทย

หั่นผักและผลไม้ที่ใช้ในการทำขนม

ทำโยเกิร์ตออร์แกนิก

หยอดวุ้น

ช่วยทำวุ้นกรอบ

ชั่งขนมเพื่อนำไปขาย

ชูดมะพร้าวเพื่อใช้โรยหน้าขนมและมะพร้าวแก้ว

ปั้นไส้สากุ

ปั้นน้ำใบเตย

ทำขนมกลีบลำดวน

3.5 ตำแหน่งพนักงานที่ปรึกษา



รูปที่ 3.34 คุณวันเพ็ญ ชนประชา

พนักงานที่ปรึกษา: คุณวันเพ็ญ ชนประชา ตำแหน่ง หัวหน้าแผนกครัวเบกอรี่

3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน

วันที่ 8 มกราคม 2561 ถึง วันที่ 30 เมษายน 2561 เข้าปฏิบัติงาน ตั้งแต่เวลา 7.00 – 15.00 น.

3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

ระยะเวลาในการดำเนินงานเริ่มตั้งแต่ 8 มกราคม 2561 ถึง 30 เมษายน 2561 ดังนี้

3.7.1 กำหนดหัวข้อองค์ความรู้ที่จะจัดทำเพื่อให้มีความสอดคล้องกับองค์กร โดยการสังเกตถึงปัญหาที่เกิดขึ้นและสามารถแก้ปัญหาได้โดยนำมาทำเป็นหัวข้อโครงการสหกิจศึกษา

3.7.2 เขียนโครงร่างรายงาน

เขียนหัวข้อโครงการเพื่อนำเสนออาจารย์ที่ปรึกษาและพนักงานในแผนกเพื่อขอคำแนะนำและร่างเอกสารโครงการสหกิจ

3.7.3 กำหนดหัวข้อในการหาข้อมูล

โดยปรึกษากับพนักงานที่ปรึกษาถึงหัวข้อโครงการที่กำหนดขึ้น

3.7.4 ทดลองการทำ

ผู้จัดทำได้ทำการทดลองการทำแฮมสลิ้ม โอ ไม่มีปัญหาเพราะเราศึกษาก่อนที่จะลงมือทดลองและมีพนักงานที่ปรึกษาคอยช่วยเหลือและให้คำปรึกษา

3.7.5 เก็บรวบรวมข้อมูล

จัดเก็บข้อมูลถึงวิธีการแก้ปัญหาและวิธีทำจากหัวหน้าแผนกและพนักงานในครัว
ตามหัวข้อที่กำหนด

3.7.6 วิเคราะห์ข้อมูล

โดยการนำผลลัพธ์ที่ได้มาวิเคราะห์

3.7.7 สรุปข้อมูลและเขียนรายงาน

จัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์เพื่อเตรียมนำเสนอ

3.7.8 นำเสนออาจารย์

3.7.9 ส่งรายงานรูปเล่มและนำเสนองานต่ออาจารย์และ โครงการงานสหกิจศึกษา

นำรายงานส่งอาจารย์เพื่อตรวจสอบข้อมูลและรับข้อเสนอแนะเพื่อนำมาแก้ไข

ตารางที่ 3.1 แสดงระยะเวลาในการดำเนินงานของโครงการงาน

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ม.ค. 61	ก.พ. 61	มี.ค. 61	เม.ย. 61	พ.ค. 61	
1. กำหนดหัวข้อและ เสนอหัวข้อ	←→					
2. รวบรวมข้อมูล		←→				
3. วิเคราะห์ข้อมูล			←→			
4. ดำเนินการทำ โครงการงาน				←→		
5. นำเสนออาจารย์เพื่อ ตรวจสอบแก้ไข				←→		
6. ส่งโครงการงานรูปเล่ม และนำเสนอโครงการงาน					←→	

3.8 วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้

วัตถุดิบ	อุปกรณ์
1) เปลือกส้มโอทองดี	1) มีด
2) เนื้อส้มโอทองดี	2) เขียง
3) น้ำตาลทรายแดง	3) กะละมัง
4) มะนาว	4) กระจอน
5) น้ำเปล่า	5) หม้อ
	6) กระทะทองเหลือง
	7) ทัพพี
	8) เตาแก๊ส
	9) กระจุกใส่แยม



บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ

ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ การได้เข้าร่วมการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาของทางมหาวิทยาลัยสยาม ทำให้ได้ทราบและได้เรียนรู้ทักษะต่างๆในการทำงาน เทคนิคในการทำเค้กและการทำขนมไทยชนิดต่างๆ จึงทำให้ผู้จัดทำโครงการมีประสบการณ์ในการทำงานจริงและเรียนรู้มากขึ้น

ขั้นตอนการทำแยมส้มโอ มีดังนี้

ตารางที่ 4.1 วัตถุดิบในการทำแยมส้มโอ

ลำดับ	วัตถุดิบ	ปริมาณ	หน่วย
1	เนื้อส้มโอทองดี	600	กรัม
2	เปลือกส้มโอ	200	กรัม
3	น้ำตาลทรายแดง	800	กรัม
4	น้ำมะนาว	1	ลูก
5	น้ำเปล่า	400	มิลลิลิตร



รูปที่ 4.1 เนื้อส้มโอ

ที่มา: <https://www.google.com>



รูปที่ 4.2 เปลือกส้มโอ

ที่มา: <https://www.google.com/>



รูปที่ 4.3 น้ำตาลทรายแดง

ที่มา: <https://www.google.com>



รูปที่ 4.4 มะนาว

ที่มา : <https://www.google.com>



รูปที่ 4.5 น้ำเปล่า

ที่มา: คณะผู้จัดทำ

4.2 ขั้นตอนการทำแฮมส้มโอ

ขั้นตอนการทำแฮมส้มโอ มีดังนี้

1. หั่นเปลือกส้มโอและหั่นเยื่อสีขาวออกพอประมาณ (ดังรูปที่ 4.6)



รูปที่ 4.6 หั่นเปลือกส้มโอและหั่นเยื่อสีขาวออก

2. เปลือกส้มโอขยำกับเกลือเพื่อคลายความขม ขยำและนำไปล้างน้ำออกทำทั้งหมด 3 รอบ (ดังรูปที่ 4.7 - 4.9)



รูปที่ 4.7 เปลือกส้มโอนำมาขยำกับเกลือ



รูปที่ 4.8 นำเปลือกส้มโอมาล้างน้ำสะอาด



รูปที่ 4.9 ขยำนครบ 3 รอบ เปลือกส้มโอมือจะมีลักษณะใส

3. ต้มน้ำให้เดือดใส่เปลือกส้มโกลงไปต้มประมาณ 5 นาทีและนำไปล้างน้ำเย็นทำทั้งหมด 3 รอบ การต้มเปลือกส้มโอยะทำให้เปลือกส้มโอบลายความขมและทำให้เปลือกส้มโอนิ่มลง (ดังรูปที่ 4.10 – 4.12)



รูปที่ 4.10 นำเปลือกส้มโกลงไปต้มกับน้ำเดือด



รูปที่ 4.11 ต้มเปลือกส้มโอยประมาณ 5 นาที



รูปที่ 4.12 นำเปลือกส้มโอที่ต้มมาล้างน้ำเย็น ทำทั้งหมด 3 รอบและพักไว้

4. นำเนื้อส้มโอมาหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ (ดังรูปที่ 4.13)



รูปที่ 4.13 หั่นเนื้อส้มโอ

5. นำน้ำตาลทรายแดงและน้ำเปล่าใส่หม้อจนส่วนผสมละลายและใส่เนื้อส้มโอ

(ดังรูปที่ 4.14 -4.15)



รูปที่ 4.14 รอส้มผสมเดือด



รูปที่ 4.15 นำเนื้อส้มโอใส่หม้อกวนจนเดือด

6. เมื่อน้ำเดือดใส่เปลือกส้มโอและน้ำมะนาวลงไปเคี่ยวให้เหนียวจนเป็นแยม

(ดังรูปที่ 4.16 – 4.17)



รูปที่ 4.16 ใส่เปลือกส้มโอที่ขยำไว้ลงไปตามด้วยน้ำมะนาว



รูปที่ 4.17 นำส่วนผสมทั้งหมดใส่ในกระทะทองเหลืองเพื่อง่ายต่อการกวน

7. กวนจนเหนียว พักให้เย็นและนำไปใส่ภาชนะแช่เก็บไว้ในตู้เย็น (ดังรูปที่ 4.18)



รูปที่ 4.18 กวนจนเหนียวเป็นแยม



4.3 การทำแยมส้มโอมีต้นทุนในการผลิตตามตารางที่ 4.2 ดังนี้

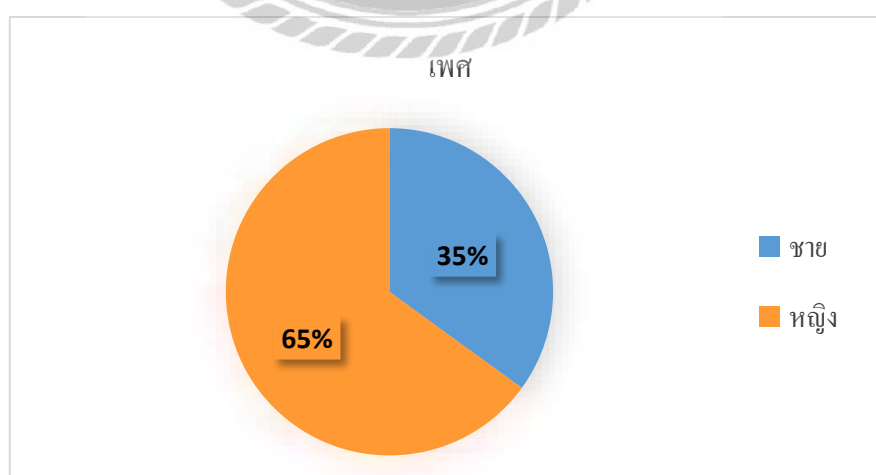
ลำดับ	วัตถุดิบ	หน่วย	ปริมาณที่ใช้	ต้นทุน	ราคาต่อหน่วย (กก./บาท)
1	เนื้อส้มโอทองดี	กรัม	600	-	-
2	เปลือกส้มโอ	กรัม	200	-	-
3	น้ำตาลทรายแดง	กรัม	800	26.4	33
4	มะนาว	ลูก	1	2	2
5	น้ำเปล่า	มิลลิลิตร	400	-	-
				รวมต้นทุนต่อ 1 สูตร 10 กระปุก	28.4
				ต้นทุน 1 กระปุกราคา	2.84
				ราคาขาย	120
				กำไร	97.63%

ตารางที่ 4.2 ต้นทุนการทำแยมส้มโอ

4.4 ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 20 ชุด

1. ด้านเพศ

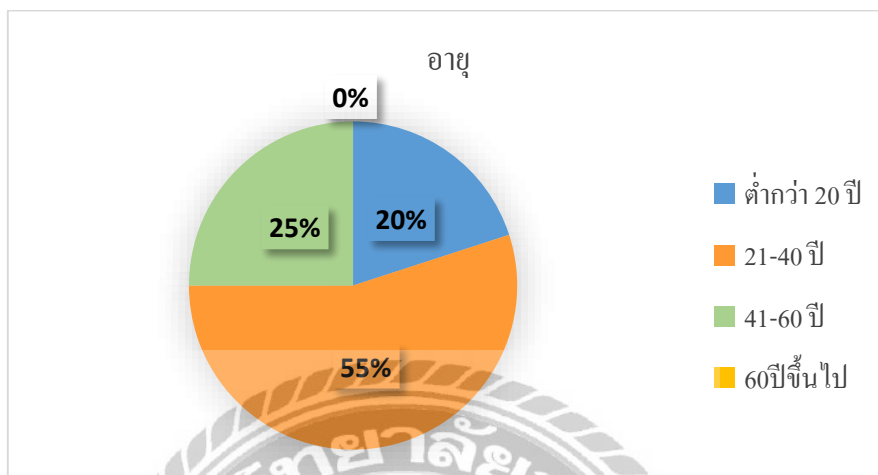
ผลจากแบบสอบถาม พบว่า มีเพศชายร้อยละ 35.00 เพศหญิงร้อยละ 65.00 สรุปผลว่ามีจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามเพศหญิงมากกว่าเพศชาย (ดังรูปที่ 4.19)



รูปที่ 4.19 ผลการตอบแบบสอบถามด้านเพศ

2. ด้านอายุ

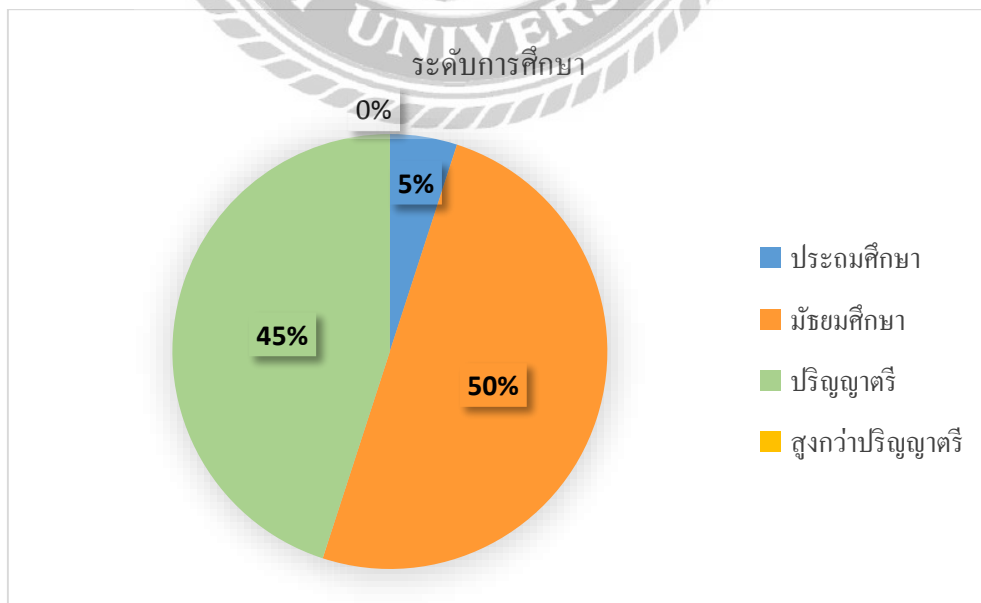
ผลจากแบบสอบถาม พบว่า มีอายุต่ำกว่า 20ปีร้อยละ 20.00 อายุ 21-40ปีร้อยละ 55.00 อายุ 41-60ปีร้อยละ 25.00 และอายุ 60ปีขึ้นไปไม่มีผู้ตอบแบบสอบถาม สรุปผลว่า มีจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามอายุระหว่าง 21-40ปีมากที่สุด (ดังรูปที่ 4.20)



รูปที่ 4.20 ผลการตอบแบบสอบถามด้านอายุ

3. ระดับการศึกษา

ผลจากแบบสอบถาม พบว่า ระดับประถมศึกษาร้อยละ 5.00 ระดับมัธยมศึกษาร้อยละ 50.00 ระดับปริญญาตรีร้อยละ 45.00 สูงกว่าปริญญาตรีไม่มีผู้ตอบแบบสอบถาม สรุปผลว่า มีจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามระดับมัศึกษามากที่สุด (ดังรูปที่ 4.21)

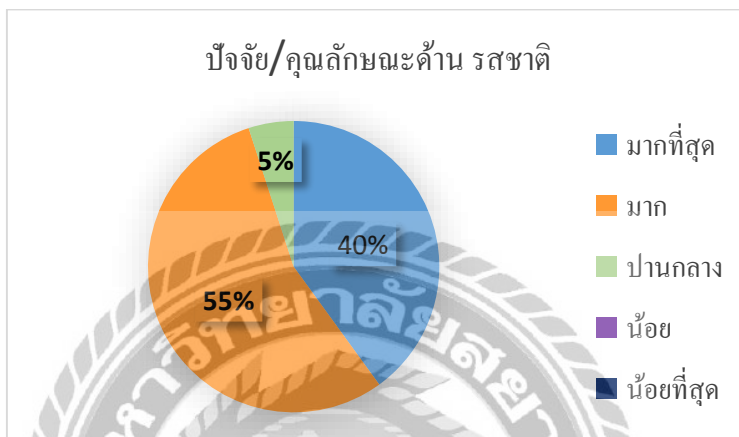


รูปที่ 4.21 ผลการตอบแบบสอบถามด้านระดับการศึกษา

4.4.1 ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจของผู้บริโภค

4. ปัจจัย/คุณลักษณะด้าน รสชาติ

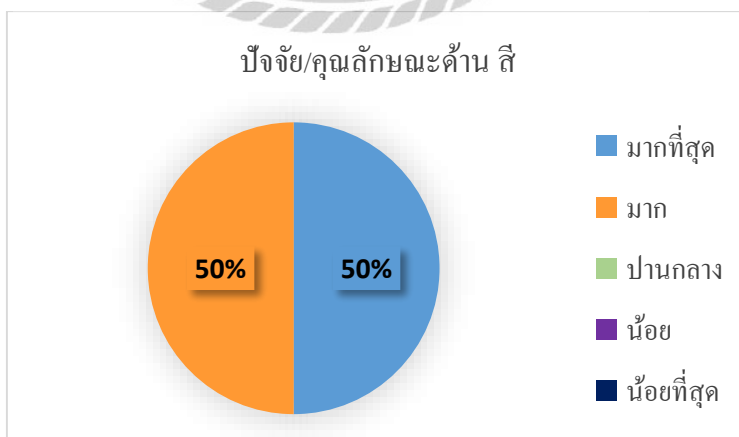
ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านความพึงพอใจด้านรสชาติ มีความพึงพอใจมากที่สุดร้อยละ 40.00 รองลงมามีความพึงพอใจมากร้อยละ 55.00 และความพึงพอใจปานกลางร้อยละ 5.00 โดยคิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.30 เมื่อนำมาเปรียบเทียบกับเกณฑ์ค่าเฉลี่ยพบว่าระดับความพึงพอใจมาก (ดังรูปที่ 4.22)



รูปที่ 4.22 ผลการตอบแบบสอบถามด้านรสชาติ

5. ปัจจัย/คุณลักษณะด้าน สี

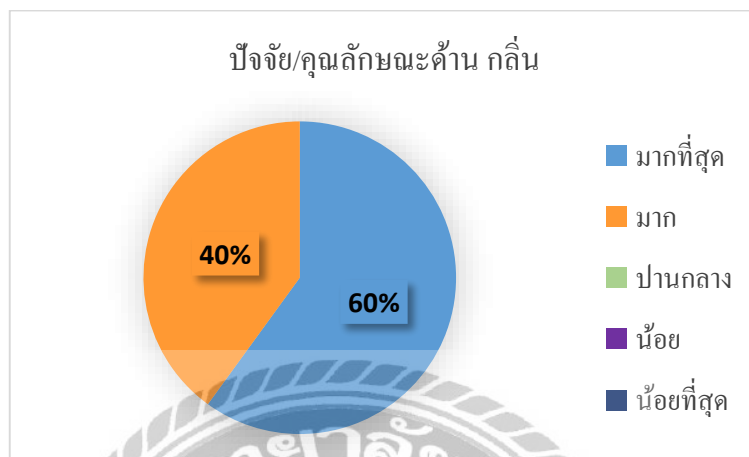
ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านความพึงพอใจด้านสี มีความพึงพอใจมากที่สุดร้อยละ 50.00 รองลงมามีความพึงพอใจมากร้อยละ 50.00 โดยคิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.60 เมื่อนำมาเปรียบเทียบกับเกณฑ์ค่าเฉลี่ยพบว่าระดับความพึงพอใจมากที่สุด (ดังรูปที่ 4.23)



รูปที่ 4.23 ผลการตอบแบบสอบถามด้านสี

6. ปัจจัย/คุณลักษณะด้าน กลิ่น

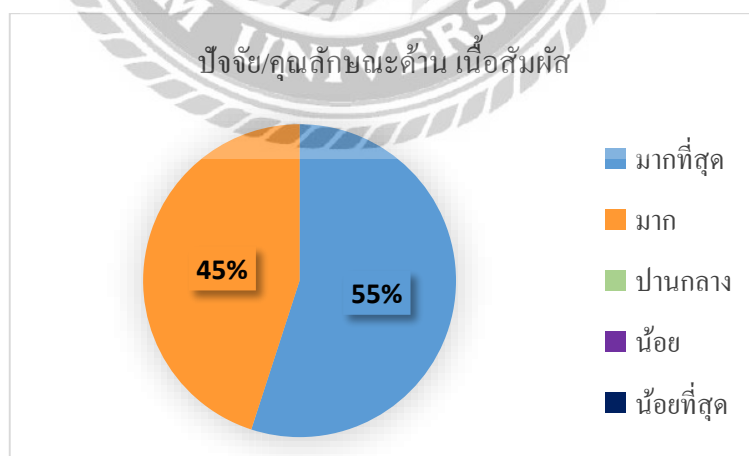
ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านความพึงพอใจด้านกลิ่น มีความพึงพอใจมากที่สุดร้อยละ 60.00 รองลงมา มีความพึงพอใจมากร้อยละ 40.00 โดยคิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.60 เมื่อนำมาเปรียบเทียบกับเกณฑ์ค่าเฉลี่ยพบว่าระดับความพึงพอใจมากที่สุด (ดังรูปที่ 4.24)



รูปที่ 4.24 ผลการตอบแบบสอบถามด้านกลิ่น

7. ปัจจัย/คุณลักษณะด้าน เนื้อสัมผัส

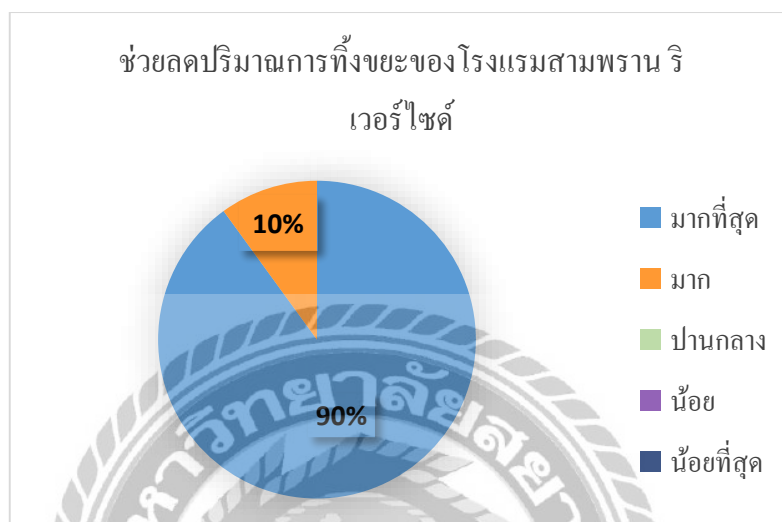
ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านความพึงพอใจด้านเนื้อสัมผัส มีความพึงพอใจมากที่สุดร้อยละ 55.00 รองลงมา มีความพึงพอใจมากร้อยละ 45.00 โดยคิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.55 เมื่อนำมาเปรียบเทียบกับเกณฑ์ค่าเฉลี่ยพบว่าระดับความพึงพอใจมากที่สุด (ดังรูปที่ 4.25)



รูปที่ 4.25 ผลการตอบแบบสอบถามด้านเนื้อสัมผัส

8. ช่วยลดปริมาณการทิ้งขยะของโรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์

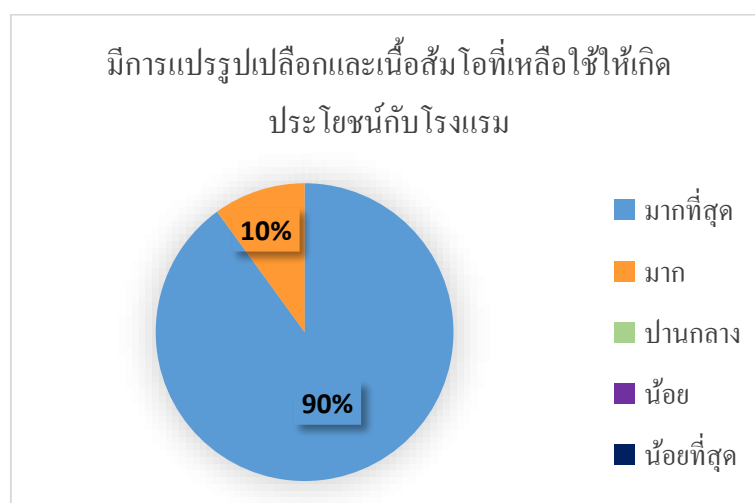
ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านช่วยลดปริมาณการทิ้งขยะของโรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ มีความพึงพอใจมากที่สุดร้อยละ 90.00 รองลงมา มีความพึงพอใจร้อยละ 10.00 โดยคิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.80 เมื่อนำมาเปรียบเทียบกับเกณฑ์ค่าเฉลี่ยพบว่าระดับความพึงพอใจมากที่สุด (ดังรูปที่ 4.26)



รูปที่ 4.26 ผลการตอบแบบสอบถามด้านการช่วยลดปริมาณขยะ

9. มีการแปรรูปเปลือกและเนื้อส้มโอที่เหลือใช้ให้เกิดประโยชน์กับโรงแรม

ผลจากการตอบแบบสอบถามด้านการแปรรูปเปลือกและเนื้อส้มโอที่เหลือใช้ให้เกิดประโยชน์กับโรงแรม มีความพึงพอใจมากที่สุดร้อยละ 90.00 รองลงมา มีความพึงพอใจร้อยละ 10.00 โดยคิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.90 เมื่อนำมาเปรียบเทียบกับเกณฑ์ค่าเฉลี่ยพบว่าระดับความพึงพอใจมากที่สุด (ดังรูปที่ 4.27)



รูปที่ 4.27 ผลการตอบแบบสอบถามด้านการแปรรูปเปลือกและเนื้อส้มโอ

กฎเกณฑ์ค่าเฉลี่ยในการแปลความหมาย

ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
4.50 - 5.00	ระดับความพึงพอใจมากที่สุด
3.50 – 4.49	ระดับความพึงพอใจมาก
2.50 – 3.49	ระดับความพึงพอใจปานกลาง
1.50 – 2.49	ระดับความพึงพอใจน้อย
1.00 – 1.49	ระดับความพึงพอใจน้อยที่สุด

ตารางที่ 4.3 เกณฑ์ค่าเฉลี่ย

คะแนนเฉลี่ยอยู่ในระหว่าง 1.00 – 1.49 หมายถึง ความพึงพอใจอยู่ในระดับน้อยที่สุด

คะแนนเฉลี่ยอยู่ในระหว่าง 1.50 – 2.49 หมายถึง ความพึงพอใจอยู่ในระดับน้อย

คะแนนเฉลี่ยอยู่ในระหว่าง 2.50 – 3.49 หมายถึง ความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง

คะแนนเฉลี่ยอยู่ในระหว่าง 3.50 – 4.49 หมายถึง ความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก

คะแนนเฉลี่ยอยู่ในระหว่าง 4.50 – 5.00 หมายถึง ความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด



4.4.2 สรุปความพึงพอใจในผลิตภัณฑ์ ดังตารางที่ 4.5

ความพึงพอใจที่มีต่อ แยมส้ม โอ	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
1. ป้างจ้ย/คุณลักษณะด้าน รสชาติ	4.40	มาก
2. ป้างจ้ย/คุณลักษณะด้าน สี	4.60	มากที่สุด
3. ป้างจ้ย/คุณลักษณะด้าน กลิ่น	4.60	มากที่สุด
4. ป้างจ้ย/คุณลักษณะด้าน เนื้อสัมผัส	4.55	มากที่สุด
5. ช่วยลดปริมาณการทิ้งขยะของ โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์	4.80	มากที่สุด
6. มีการแปรรูปเปลือกและเนื้อส้มโอที่เหลือใช้ให้เกิดประโยชน์กับ โรงแรม	4.90	มากที่สุด

ตารางที่ 4.5 ตารางค่าเฉลี่ยความพึงพอใจ

ผลจากแบบสอบถามพบว่า ความพึงพอใจที่มีต่อแยมส้ม โอ ป้างจ้ย/คุณลักษณะด้านรสชาติดีมีระดับความพึงพอใจมากและป้างจ้ย/คุณลักษณะความพึงพอใจด้าน สี กลิ่นและเนื้อสัมผัสมีระดับความพึงพอใจมากที่สุดและระดับความพึงพอใจด้านการช่วยลดปริมาณการทิ้งขยะและการแปรรูปเปลือกและเนื้อส้มโอที่เหลือใช้ให้เกิดประโยชน์กับ โรงแรมมีระดับความพึงพอใจมากที่สุด

บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

หลังจากการที่ผู้จัดทำได้เข้ารับการฝึกงานมาเป็นระยะเวลา 4 เดือนที่ผ่านมา ในแผนกครัวเบเกอรี่ทำให้ได้ทราบถึงการปฏิบัติงานจริง การทำงานร่วมกับผู้อื่น การฝึกความอดทนต่ออุปสรรคในการทำงานภายในสถานประกอบการ อีกทั้งยังได้ทราบถึงการถนอมอาหาร โดยการนำวัตถุดิบที่สดๆ เพื่อยืดเวลาในการใช้งาน โดยการนำมาถนอมเพื่อแปรรูป จากการประกอบอาหารมาแปรรูปให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ขึ้นเพื่อสร้างรายได้เพิ่มให้กับทางโรงแรม โดยทางโรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์นั้น มีการนำเอาผลไม้คือ ส้มโอ เป็นผลไม้เกษตรอินทรีย์ ที่เกษตรกรปลูกโดยไม่ใช้สารเคมีใดๆ ทั้งสิ้น จึงเกิดการทำแยมส้มโอขึ้น ในส่วนนี้ผู้วิจัยได้นำผลการศึกษาที่ได้จากการวิเคราะห์ข้อมูลมาสรุปผลโดยมีรายละเอียด ดังนี้

5.1 สรุปผลโครงการ

จากการวิเคราะห์ข้อมูลสรุปผลโครงการได้ ดังนี้

5.1.1 สรุปผลโครงการ

คณะผู้จัดทำได้เข้ารับการฝึกและการปฏิบัติงานในแผนกครัวเบเกอรี่ โดยหน้าที่ของคณะผู้จัดทำคือ การเตรียมวัตถุดิบและการประกอบอาหารให้แก่ลูกค้าและได้นำขนมไปส่งที่ไลน์บุฟเฟ่ต์อาหารเช้าจึงพบว่าเนื้อส้มโอและเปลือกส้มโอที่เหลือทิ้งเป็นจำนวนมาก ทำให้คณะผู้จัดทำเล็งเห็นถึงความสำคัญของเนื้อส้มโอและเปลือกส้มโอนำมาพัฒนาแปรรูปเป็นแยมส้มโอที่ใช้เปลือกเป็นวัตถุดิบ

จากการทดลองในการทำครั้งแรกมีปัญหาเนื่องจากคณะผู้จัดทำได้หั่นเปลือกส้มโอหนาและออกแรงในการขยำเปลือกส้มโอน้อยและไม่ได้ต้มเปลือกส้มโอก่อนนำไปกวนแยมจึงส่งผลให้แยมมีรสชาติขมและซ่า โดยในการทดลองครั้งแรกได้ใช้น้ำในปริมาณ 600 มิลลิตรทำให้แยมมีความเหลวและไม่เหนียวข้นตามที่ต้องการ จึงทำการปรับที่เคี้ยวเพื่อแก้ไขปัญหา ซึ่งที่เคี้ยวได้แนะนำว่าให้ลดปริมาณน้ำและหั่นเปลือกส้มโอให้บางลงพร้อมทั้งนำเปลือกส้มโอไปต้มให้คลายความขมและออกแรงขยำเปลือกส้มโอให้มากขึ้น

จากการทดลองการทำครั้งที่สอง คณะผู้จัดทำได้ทำการหั่นเปลือกส้มโอให้บางลงพร้อมทั้งนำเปลือกส้มโอไปต้มให้คลายความขมและออกแรงขยำเปลือกส้มโอมากขึ้นจากนั้นได้ลดปริมาณน้ำลงทำให้แยมมีเนื้อสัมผัสและรสชาติตามที่ต้องการ

5.1.2 ปัญหาที่พบในโครงการ

- 1) การเก็บรักษาแอมป์ไอให้มีคุณภาพและรสชาติคงเดิมเนื่องจากคณะผู้จัดทำไม่ได้ใส่วัตถุดิบเสีย
- 2) นักศึกษายังขาดความเข้าใจในการทำโครงการ

5.1.3 การแก้ไขปัญหา/ข้อเสนอแนะ

- 1) เก็บรักษาไว้ในตู้เย็นเสมอและเก็บใส่ภาชนะที่สะอาดและปิดสนิท
- 2) ศึกษาหาข้อมูลเพิ่มเติมและสอบถามพี่เลี้ยงและอาจารย์ที่ปรึกษา

5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

จากการที่ได้ไปปฏิบัติสหกิจศึกษาที่ โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ ในแผนกครัวเบเกอรี่ ได้รับความรู้และประสบการณ์เป็นอย่างมาก สามารถสรุปผลได้ดังนี้

5.2.1 ประโยชน์ของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

- 1) ได้รับความรู้พร้อมทั้งเทคนิคในการทำงานชนิดต่างๆ
- 2) ได้ลงมือปฏิบัติงานจริง
- 3) ได้รู้จักฝึกความอดทนในการปฏิบัติงาน
- 4) ได้ประสบการณ์ใหม่ในการทำงาน
- 5) รู้จักการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน

5.2.2 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

- 1) การใช้เครื่องมือภายในครัวยังไม่ชำนาญพอ
- 2) ขาดประสบการณ์ในการทำงานจึงส่งผลให้การทำงานเป็นไปอย่างล่าช้า
- 3) ในบางครั้งคณะผู้จัดทำไม่สามารถจดจำสูตรต่างๆของขนมได้

5.2.3 การแก้ไข้ปัญหา

- 1) ควรฝึกใช้เครื่องมือภายในครัวให้ชำนาญเพื่อ้ง่ายต่อการปฏิบัติงาน
- 2) ศึกษาหาความรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับการทำเบเกอรี่เพื่อความเร็วในการปฏิบัติงาน
- 3) ควรถามสูตรจากพี่เลี้ยงหากไม่เข้าใจและจดสูตรไว้เพื่อจะได้ไม่ผิดพลาดในการทำครั้งต่อไป



บรรณานุกรม

- ทัศนาศิริโชค. (2558). การพัฒนาผลิตภัณฑ์แยมจำปาอะ. เข้าถึงได้จาก <https://ird.skru.ac.th/>
- พีชเกษตร. (ม.ป.ป.). ส้มโอ สรรพคุณและการปลูกส้มโอ. เข้าถึงได้จาก <http://puechkaset.com>
- โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์. (ม.ป.ป.). ข้อมูลโรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์. เข้าถึงได้จาก <http://sampranriverside.com/th/>
- วิกิพีเดีย. (ม.ป.ป.). ส้มโอ. วันที่สืบค้น 28 มีนาคม 2561, จาก <https://th.wikipedia.org/>
- Oknation. (ม.ป.ป.). คลังความรู้ทางการเกษตร. เข้าถึงได้จาก <http://oknation.nationtv.tv>
- Siamknow. (ม.ป.ป.). วิธีการทำแยมส้มโอ. เข้าถึงได้จาก <http://www.siamknow.com>





ภาคผนวก ก

แบบสอบถาม

แบบสอบถาม

เรื่อง ความพึงพอใจในผลิตภัณฑ์ แยมส้มโอ

ตอนที่ 1 แบบสอบถามข้อมูลพื้นฐานทั่วไป

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่าน

1. เพศ

1. ชาย

2. หญิง

2. อายุ

1. ต่ำกว่า 20 ปี

2. 21-40 ปี

3. 41-60 ปี

4. 60ปีขึ้นไป

3. ระดับการศึกษา

1. ประถมศึกษา

2. มัธยมศึกษา

3. ปริญญาตรี

4. สูงกว่าปริญญาตรี



ตอนที่ 2 ประเมินความพึงพอใจของผู้บริโภค

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องตามความคิดเห็นของท่านให้ตรงกับความพึงพอใจของท่านมากที่สุดเพียงช่องเดียว โดยมีเกณฑ์

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

ข้อที่	รายการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
		5	4	3	2	1
1.	รสชาติ					
2.	สี					
3.	กลิ่น					
4.	เนื้อสัมผัส					
5.	ช่วยลดปริมาณการทิ้งขยะของ โรงแรมสามพรานริเวอร์ไซด์					
6.	มีการแปรรูปเปลือกและเนื้อส้มโอที่เหลือใช้ให้เกิดประโยชน์กับโรงแรม					

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะ

.....

.....



ภาคผนวก ข

การปฏิบัติงานภายในโรงแรม

การปฏิบัติงานภายในโรงแรมแผนกเบเกอรี่



รูปที่ ข-1 ทำโยเกิร์ต



รูปที่ ข-2 ทำสาอูไส้ฝัก



รูปที่ ข-3 ผสมแป้งทำขนมปัง



รูปที่ ข-4 ชูคมะพร้าว



รูปที่ ข-5 ปั้นขนมปังผัก



รูปที่ ข-6 ทำขนมเบื้อง



รูปที่ ข-7 ีตมะพร้าวแก้ว



รูปที่ ข-8 ทำเค้กกล้วยหอม



รูปที่ ข-9 ตกแต่งหน้าเค้กกล้วยหอม



รูปที่ ข-10 ทำขนมเบื้อง



รูปที่ ข-11 หั่นมะเขือเทศ



รูปที่ ข-12 หน้าเค้กชาไทย



ภาคผนวก ค

บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา



ภาคผนวก ง
บทความทางวิชาการ



ภาคผนวก จ

โปสเตอร์



ภาคผนวก ฉ

ประวัติผู้จัดทำ

ประวัติคณะผู้จัดทำ



รหัสนักศึกษา : 5704400151
ชื่อ – นามสกุล : นางสาวศศิวิมล มาตรวงษ์
คณะ : ศิลปศาสตร์
สาขาวิชา : การโรงแรม
ที่อยู่ : 438 ถ.บางบอน 3 แขวงหลัก
สอง เขตบางแค กรุงเทพฯ
10160

ผลงาน/ประกาศนียบัตร : ได้รับประกาศนียบัตร หลัง
จากปฏิบัติสหกิจศึกษาที่
โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์
แผนกครัวเบเกอรี่ ระยะเวลา
ตั้งแต่วันที่ 8 มกราคม 2561
จนถึงวันที่ 30 เมษายน 2561



ประวัติคณะผู้จัดทำ



รหัสนักศึกษา : 5704400159
ชื่อ – นามสกุล : นางสาวปภาวี อัมพวานนท์
คณะ : ศิลปศาสตร์
สาขาวิชา : การโรงแรม
ที่อยู่ : 30/27 หมู่บ้านชวลีรัตน์ ม.5
ตำบล ถนนขาด อ.เมือง
จ.นครปฐม 7300

ผลงาน/ประกาศนียบัตร : ได้รับประกาศนียบัตร หลัง
จากปฏิบัติสหกิจศึกษาที่
โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์
แผนกครัวเบเกอรี่ ระยะเวลา
ตั้งแต่วันที่ 8 มกราคม 2561
จนถึงวันที่ 30 เมษายน 2561



ประวัติคณะผู้จัดทำ



รหัสนักศึกษา : 5704400151
ชื่อ – นามสกุล : นางสาวศศิวิมล มาตรวงษ์
คณะ : ศิลปศาสตร์
สาขาวิชา : การโรงแรม
ที่อยู่ : 438 ถ.บางบอน 3 แขวงหลัก
สอง เขตบางแค กรุงเทพฯ
10160

ผลงาน : ได้รับประกาศนียบัตร หลัง
จากปฏิบัติสหกิจศึกษาที่
โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์
แผนกครัวเบเกอรี่ ระยะเวลา
ตั้งแต่วันที่ 8 มกราคม 2561
จนถึงวันที่ 30 เมษายน 2561



ประวัติคณะผู้จัดทำ



รหัสนักศึกษา : 5704400159
ชื่อ - นามสกุล : นางสาวปภาวี อัมพวานนท์
คณะ : ศิลปศาสตร์
สาขาวิชา : การโรงแรม
ที่อยู่ : 30/27 มบ.ชวลีรัตน์ ม.5 ต.
ถนนขาด อ.เมือง จ.
นครปฐม 73000

ผลงาน : ได้รับประกาศนียบัตร หลัง
จากปฏิบัติสหกิจศึกษาที่
โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์
แผนกครัวเบเกอรี่ ระยะเวลา
ตั้งแต่วันที่ 8 มกราคม 2561
จนถึงวันที่ 30 เมษายน 2561

