



การจัดตกแต่งอาหารเชิงสร้างสรรค์แบบฉบับสวนดุสิต CREATIVE FOOD DECORATION SUAN DUSIT STYLE

อัศรพล ไวเชียงคำ* และกาญจนา เฟื่องศรี

Akkarapol Waichiangkha* and Kanchana Fuangsri

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

School of Culinary Art, Suan Dusit University

*Corresponding Author E-mail: akkarapol_wai@dusit.ac.th

Received July 22, 2025; Revised May 22, 2026; Accepted May 28, 2026

บทคัดย่อ

บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาองค์ประกอบในการจัดตกแต่งอาหารเชิงสร้างสรรค์แบบฉบับสวนดุสิต 2) สร้างรูปแบบการจัดตกแต่งอาหารเชิงสร้างสรรค์แบบฉบับสวนดุสิต และ 3) จัดทำคู่มือแนวทางการจัดตกแต่งอาหารเชิงสร้างสรรค์แบบฉบับสวนดุสิต โดยใช้ระเบียบวิธีวิจัยแบบผสมผสาน (Mixed Methods Research) แบ่งเป็น 2 ระยะ คือ ระยะที่ 1 การวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) เก็บข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) จากผู้ทรงคุณวุฒิและเชี่ยวชาญด้านอาหารและศิลปะ จำนวน 15 ท่าน และระยะที่ 2 การวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Research) ประเมินความเหมาะสมของคู่มือโดยผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 7 ท่าน เครื่องมือที่ใช้ ได้แก่ แบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง และแบบประเมินความเหมาะสม วิเคราะห์ข้อมูลด้วยการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) และสถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ผลการวิจัยพบว่า 1) องค์ประกอบในการจัดตกแต่งอาหารฯ ประกอบด้วย 6 องค์ประกอบสำคัญ ได้แก่ (1) องค์ความรู้ด้านศิลปะ (2) องค์ความรู้ด้านอาหาร (3) คุณภาพของภาชนะที่ใช้ (4) ลักษณะหรือชนิดของอาหาร (5) วัตถุดิบที่ใช้ และ (6) ความปลอดภัยของวัตถุดิบ 2) รูปแบบการจัดตกแต่งอาหารฯ ที่สังเคราะห์ได้มีลักษณะเด่นคือความเรียบง่ายที่ทรงคุณค่าเน้นการกินได้จริงและสุขอนามัย โดยพัฒนาเป็นต้นแบบ 10 เมนูอัตลักษณ์ ได้แก่ ขนมจีนน้ำยา ขนมจีนน้ำพริก ผัดไท ข้าวเกรียบปากหม้อ เมี่ยงคำ กระทงทอง ข้าวตังหน้าตั้ง สาकुไส้หมู เต้าส่วน และบัวลอยเผือก 3) คู่มือแนวทางการจัดตกแต่งอาหารฯ มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด (Mean = 4.94, S.D. = 0.16) ซึ่งสามารถนำไปใช้เป็นมาตรฐานในการยกระดับการนำเสนออาหารไทยสู่สากลได้จริง

คำสำคัญ: การจัดตกแต่งอาหาร, เศรษฐกิจสร้างสรรค์, อัตลักษณ์อาหารไทย, สวนดุสิต

Abstract

This research aimed to: 1) study the components of creative food decoration in the Suan Dusit style, 2) create a model for creative food decoration, and 3) develop a handbook on creative food decoration guidelines. The study employed a mixed methods research design. Phase 1 involved qualitative research through in-depth interviews with 15 experts in food and art to synthesize the model. Phase 2 involved quantitative research to evaluate the suitability of handbook by 7 experts. Research



instruments included semi-structured interview forms and evaluation forms. Data were analyzed using content analysis and descriptive statistics (mean and standard deviation).

The findings revealed that: 1) The components of creative food decoration consist of six key elements: Art Knowledge, Food Knowledge, Container Quality, Food Characteristics, Ingredients, and Ingredient Safety. 2) The created model emphasizes "Simplicity with Value," focusing on edible aesthetics and hygiene. It encompasses 10 identity menus: Khanom Chin Nam Ya, Khanom Chin Nam Phrik, Pad Thai, Khao Kriap Pak Mo, Miang Kham, Krathong Thong, Khao Tang Na Tang, Saku Sai Mu, Tao Suan, and Bua Loi Phueak. 3) The handbook for creative food decoration guidelines was evaluated as highly suitable ($M = 4.94$, $SD = 0.16$). This research provides a standardized approach to elevating Thai food presentation to international standards while preserving its cultural roots.

Keywords: Food Decoration, Creative Economy, Thai Food Identity, Suan Dusit

บทนำ

ในบริบทของโลกยุคปัจจุบัน อาหารไทยได้ยกระดับสถานะจากการเป็นเพียงปัจจัยในการดำรงชีพก้าวสู่การเป็นเครื่องมือทางวัฒนธรรมที่ทรงพลัง หรือ ซอฟต์พาวเวอร์ (Soft Power) ซึ่งมีบทบาทสำคัญในการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เศรษฐกิจสร้างสรรค์ (Creative Economy) ของประเทศ (พิมพ์ภรณ์ บุญประเสริฐ, 2567) โดยใช้วัฒนธรรมการกินเป็นสื่อกลางในการสร้างมูลค่าเพิ่มและภาพลักษณ์ที่ดีในเวทีโลก อย่างไรก็ตาม ท่ามกลางการแข่งขันที่รุนแรงในอุตสาหกรรมอาหารระดับโลก ปัจจัยแห่งความสำเร็จไม่ได้ถูกจำกัดอยู่เพียงแค่รสชาติที่เป็นเลิศเท่านั้น แต่ยังให้ความสำคัญอย่างยิ่งกับรูปลักษณ์และการนำเสนอ ซึ่งเปรียบเสมือนประตูด่านแรกในการสร้างความประทับใจและดึงดูดผู้บริโภคตามหลักการ คุณกินด้วยตาของคุณก่อน (You eat with your eyes first) การออกแบบรูปลักษณ์อาหารจึงเป็นส่วนหนึ่งของงานประยุกต์ศิลป์ที่ต้องอาศัยทัศนศิลป์ เช่น เส้น สี แสงเงา และพื้นที่ว่าง มาบูรณาการร่วมกับหลักการทางศิลปะเพื่อช่วยสร้างสรรค์สุนทรียภาพทางอารมณ์ให้แก่ผู้บริโภคถึงกระนั้น ปัญหาสำคัญที่พบในปัจจุบันคือ รูปแบบการนำเสนออาหารไทยมักถูกแบ่งแยกออกเป็นสองขั้วอย่างชัดเจนและขาดจุดเชื่อมโยงที่เหมาะสมสำหรับการใช้งานในเชิงธุรกิจสากล กล่าวคือ ข้าวอาหารชาววัง เน้นงานจิตรศิลป์ขั้นสูงและการแกะสลักผักผลไม้ที่ซับซ้อนงดงาม ทรงคุณค่าทางวัฒนธรรม (รัตติกาล เจนจิต, 2565) แต่มีข้อจำกัดในเรื่อง ความสะดวกในการรับประทาน และต้นทุนเวลาในการผลิตเชิงพาณิชย์ ซึ่งอาจไม่สอดคล้องกับวิถีชีวิตที่เร่งรีบในปัจจุบัน และ ข้าวอาหารสตรีทฟู้ดหรืออาหารสมัยใหม่ เน้นรสชาติที่จัดจ้านและความรวดเร็วในการบริการ (สุเมษย์ หนกหลัง และคณะ, 2567) แต่อาจขาดความละเอียดละไม หรือขาดอัตลักษณ์ความงามแบบไทยที่ชัดเจน ทำให้มูลค่าของอาหารไม่ได้ถูกยกระดับเท่าที่ควร สิ่งนี้สะท้อนให้เห็นถึงช่องว่างทางความรู้ที่สำคัญ กล่าวคือ ปัจจุบันยังขาดองค์ความรู้หรือต้นแบบที่เป็น กึ่งกลาง หรือ จุดสมดุล ที่สามารถผสมผสานความประณีตบรรจงของศิลปะไทยเข้ากับความทันสมัยและหลักการกินได้จริงในเชิงพาณิชย์ได้อย่างลงตัว



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ในฐานะสถาบันอุดมศึกษาชั้นนำที่มีรากฐานทางประวัติศาสตร์มาจากโรงเรียนการเรือนแห่งแรกของประเทศไทย (ศิโรจน์ ผลพันธิน และคณะ, 2567) ถือเป็นคลังปัญญาที่สำคัญด้านอาหารและการบริการโดยมีอัตลักษณ์เฉพาะตัวที่เรียกว่าอาหารข้างวัง หรือตำรับอาหารแม่บ้าน การเรือน ซึ่งมีจุดเด่นที่แตกต่างจากอาหารชาววังดั้งเดิม กล่าวคือ แม้จะมีความประณีตบรรจง แต่เน้นความเรียบง่ายที่ทรงคุณค่า ยึดหลักการกินได้จริง และคำนึงถึงหลักโภชนาการมากกว่าการตกแต่งที่ฟุ่มเฟือยเกินความจำเป็น อย่างไรก็ตาม องค์ความรู้และเอกลักษณ์การตกแต่งอาหารในแบบฉบับสวนดุสิตนี้ยังประสบปัญหาความกระจัดกระจายโดยส่วนใหญ่มักฝังอยู่ในตัวบุคคล ผู้เชี่ยวชาญ หรือปรากฏอยู่ในตำราเรียนเก่า ขาดการรวบรวมและสังเคราะห์อย่างเป็นระบบให้เป็นรูปแบบมาตรฐาน (Standardized Model) หรือคู่มือปฏิบัติงานที่ชัดเจน ซึ่งเป็นอุปสรรคสำคัญในการนำไปประยุกต์ใช้ในเชิงพาณิชย์และการแข่งขันในระดับสากล ท่ามกลางกระแสการเปลี่ยนแปลงของโลกที่ต้องการมาตรฐานความเป็นมืออาชีพ

ดังนั้น งานวิจัยนี้จึงมุ่งเน้นที่จะเติมเต็มช่องว่างทางความรู้นี้โดยการถอดรหัสพันธุกรรมทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาดั้งเดิมของสวนดุสิต มาบูรณาการร่วมกับหลักการออกแบบสมัยใหม่ และทัศนศิลป์ อาทิ เช่น การใช้เส้น สี และพื้นที่ว่าง ควบคู่ไปกับหลักวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อรักษาคุณภาพและรสชาติ กระบวนการนี้มีเป้าหมายเพื่อสร้างสรรค์ รูปแบบการจัดตกแต่งอาหารเชิงสร้างสรรค์แบบฉบับสวนดุสิตที่เป็นรูปธรรม มีมาตรฐานและสามารถนำไปปฏิบัติได้จริง ซึ่งจะไม่เพียงแต่เป็นการอนุรักษ์รากเหง้าทางวัฒนธรรมไม่ให้อ่อนด้อย แต่ยังเป็นการยกระดับอาหารไทยให้เป็นทุนทางวัฒนธรรมที่สร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจในธุรกิจบริการและโรงแรม เพื่อรองรับนโยบายการขับเคลื่อนซอฟต์พาวเวอร์ (Soft Power) และยุทธศาสตร์ คราวไทยสู่ครัวโลก ได้อย่างยั่งยืนและสง่างาม

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาองค์ประกอบในการจัดตกแต่งอาหารเชิงสร้างสรรค์แบบฉบับสวนดุสิต
2. เพื่อสร้างรูปแบบการจัดตกแต่งอาหารเชิงสร้างสรรค์แบบฉบับสวนดุสิต
3. เพื่อจัดทำคู่มือแนวทางการจัดตกแต่งอาหารเชิงสร้างสรรค์แบบฉบับสวนดุสิต

การทบทวนวรรณกรรม

ตามแนวคิดของ Lohr, L. (2003) กล่าวว่า การออกแบบ คือศาสตร์แห่งความคิด การแก้ไข ปัญหา เพื่อสนองจุดมุ่งหมาย และนำกลับมาใช้งานได้อย่างพึงพอใจ โดยแบ่งความพึงพอใจเป็น 3 ประเด็นสำคัญดังนี้ 1) ความสวยงาม (Authentic) ความงามทั้ง 2 ลักษณะ คือ ความงามทางด้านกายภาพ มองเห็นได้ด้วยตา และความงามทางด้านจิตใจ ความรู้สึกในเรื่องความงามเป็นผลอันเกิดจากประสบการณ์และความรู้ ของมนุษย์ ซึ่งส่วนหนึ่งได้ตกทอดมาจากบรรพบุรุษ และอีกส่วนหนึ่งเป็นผลที่เกิดจากความเกี่ยวข้องกับความรู้ทางวิทยาศาสตร์สมัยใหม่ 2) มีประโยชน์ใช้สอยที่ดี (Function) การมีประโยชน์ใช้สอยที่ดีนั้นเป็นเรื่องสำคัญมากในงานออกแบบทุกประเภท ถ้าเป็นงานกราฟิก สื่อสิ่งพิมพ์ ตัวหนังสือที่อยู่ในงาน ควรต้องอ่านง่าย จึงจะเรียกได้ว่าเป็นงานออกแบบที่มีประโยชน์ใช้สอยที่ดีได้ เป็นต้น และ 3) มีแนวความคิดในการออกแบบที่ดี (Concept) แนวความคิดในการออกแบบที่ดีคือ



หนทางที่ำให้งานออกแบบตอบสนองต่อความรู้สึกพอใจและมีคุณค่า (Value) มากขึ้น ทฤษฎีทางศิลปะเป็นเพียงแนวทางในการทำงาน ศิลปะไม่ใช่กฎเกณฑ์ในการทำงานศิลปะ เพราะศิลปะไม่สามารถบีบบังคับและมีหลักเกณฑ์ที่แน่นอนตายตัว

Halse, A. O. (1968) ได้สรุปเกี่ยวกับองค์ประกอบของการออกแบบคือ ทศนธาตุและลักษณะของทศนธาตุ ทศนธาตุ ได้แก่ จุด, เส้น, รูปร่าง, รูปทรง 1) จุด (Dot) จุดเป็นองค์ประกอบของการออกแบบอันดับแรกมีความหมายในตัวเอง แสดงให้เห็นพลังในการขยายหรือรวมตัวได้ จุดที่มีขนาดแตกต่างกันสามารถก่อให้เกิดความรู้สึกต่าง ๆ ได้ เช่นทำให้เกิดความรู้สึกของทิศทาง สามารถรวมกันเป็นเอกภาพ การรวมกันของจุด สามารถทำให้เกิดน้ำหนักเป็นเส้น เกิดเป็นปริมาตรและรูปทรงได้ 2) เส้น (Line) คือ จุดหลายจุดที่เรียงกันเป็นแถว ก่อให้เกิดความรู้สึกเคลื่อนไหวไปมาในทิศทางต่าง ๆ สามารถสื่อความหมายได้หลากหลาย 3) รูปร่าง (Shape) รูปร่างมีลักษณะแบนไม่มีความหนา เป็นรูป 2 มิติ รูปร่างเกิดจากเส้นและทิศทางที่มีปลายทั้งสองมาบรรจบกันมีอยู่ 3 ลักษณะ คือ วงกลม สามเหลี่ยม และสี่เหลี่ยม ซึ่งเรียกว่าเป็นรูปร่างพื้นฐานหรือรูปร่างเรขาคณิต รูปร่างเหล่านี้มีความหมายในตัวเอง เช่น รูปสี่เหลี่ยมให้ความรู้สึกสงบ ตรงไปตรงมา รูปสามเหลี่ยมมีพลังให้ความรู้สึกได้แย่งส่วนวงกลมนั้น ให้ความรู้สึกอบอุ่น ปลอดภัย รูปร่างอีกลักษณะคือ รูปร่างอิสระ (Free Shape) รูปร่างอิสระให้ความรู้สึกที่เป็นเสรี และ 4) รูปทรง (Form) รูปทรงมีลักษณะเป็น 3 มิติ เป็นรูปร่างที่มีความหนา รูปทรงมีสองประเภทใหญ่ ๆ คือ รูปทรงเรขาคณิตและรูปทรงอิสระ (Free Form) เป็นรูปทรงที่มีลักษณะไม่จำกัด รูปทรงแต่ละชนิดสามารถให้ความรู้สึกต่าง ๆ กัน เช่น รูปทรงเหลี่ยมจะทำให้รู้สึกมีความแข็งแรงและมั่นคงแน่นอน รูปทรงกลมจะสร้างความรู้สึกเคลื่อนไหว และรูปทรงกระบอกสูงจะให้ความรู้สึกสง่างาม รูปทรงอิสระ มักจะเห็นกันอยู่ในธรรมชาติ ให้ความรู้สึกที่เป็นอิสระ เป็นต้น

ศุภรา อรุณศรีมรกต (2561) ได้กล่าวถึงศิลปะการจัดวาง เป็นองค์ประกอบเสริมทำให้งานออกแบบมีชีวิตชีวา มีความงามเป็นที่พอใจมากขึ้น ลักษณะเหล่านี้จะปรากฏอยู่ในผลงานออกแบบทุกประเภท แต่อาจมีลักษณะที่เด่นแตกต่างกันไปตามความต้องการของผู้ออกแบบ ซึ่งประกอบด้วย 1) ขนาด (Size) พิจารณาจากพื้นที่หรือบริเวณตัววัตถุ (Positive Space) เป็นเกณฑ์จากพื้นที่หรือบริเวณโดยรอบตัววัตถุ (Negative space) ให้ความรู้สึกเรื่องระยะหรือความลึก (Distance or Depth) ว่าใกล้หรือไกล วัตถุที่มีขนาดใหญ่จะรู้สึกว่ามีวัตถุก้อนนั้นอยู่ใกล้ตัวเรา ถ้าวัตถุมีขนาดแตกต่างกันวางอยู่ใกล้กัน ก่อให้เกิดความรู้สึกขัดแย้ง 2) ทิศทาง (Direction) ทิศทางมีความหมายในการให้ความรู้สึกคล้ายลักษณะของเส้น ทิศทางในแนวนอน-ตั้งฉากแสดงออกถึงความมั่นคง แนวเฉียงแสดงออกถึงความไม่อยู่กับที่ มีความเคลื่อนไหว มีอิทธิพลในการสร้างความตื่นเต้นต่อการรับรู้ทางตา ทิศทางเหล่านี้มีพลัง และมีความสำคัญที่ส่งผลต่อการสื่อความหมายในการออกแบบ 3) พื้นที่ว่าง (Space) หมายถึง บริเวณว่างที่ล้อมรอบรูปร่างหรือรูปทรง บริเวณว่างสามารถเป็นได้ทั้งบริเวณว่างจริงและบริเวณว่างลวงตามีลักษณะเป็นสองมิติและสามมิติ บริเวณว่างสองมิติหมายถึงแผ่นระนาบของกระดาษ ผ้าใบ ผืนดิน แสดงเฉพาะความกว้างและความยาว ส่วนบริเวณว่างสามมิติ หมายถึง บริเวณว่างลวงตาแสดงความกว้าง ยาว และความลึก 4) ระยะ-ความลึก (Distance-Depth) ในการสร้างความรู้สึกของระยะความลึกลงในภาพจะใช้เส้นระดับที่ขนานกับกรอบพื้นที่ เริ่มต้นใช้เส้นระดับตา แล้วค่อย ๆ เพิ่มระดับของเส้นขึ้นเรื่อย ๆ ก็จะทำให้รู้สึกมีระยะ-ความลึกของพื้นที่มากขึ้น ความสัมพันธ์ระหว่างภาพกับพื้นหลังมีส่วนสร้างความรู้สึกของความลึกให้เกิดขึ้นได้ 5) ลักษณะผิว (Texture) ลักษณะผิว หมายถึง ลักษณะภายนอก



ของสิ่งต่าง ๆ เช่น มั่น ด้าน ละเอียด หยาบ เรียบ ขรุขระ เราเรียนรู้ในเรื่องเหล่านี้ได้ทางตา และการสัมผัส ลักษณะผิวมีบทบาทสำคัญสำหรับงานออกแบบทั้ง 2 และ 3 มิติ เพราะช่วยสร้างความเข้าใจและตื่นตัวให้กับผู้ที่ได้สัมผัส 6) ลวดลาย เป็นการจัดตกแต่งพื้นผิวให้ปรากฏเป็นลวดลายในลักษณะต่าง ๆ อาจจัดโดยใช้ลักษณะซ้ำ ๆ กันของจุด เส้น สี ลงบนพื้นผิวของรูปร่างหรือรูปทรง สามารถสร้างความสมบูรณ์ให้เกิดขึ้นในงานออกแบบได้ 7) ความเข้ม (Value) เป็นน้ำหนักความมืดและสว่างของแสงที่ตกกระทบลงยังพื้นที่ หรือวัตถุมืดมีความแตกต่างกันตั้งแต่ขาว เทา-อ่อน เทา เทาเข้ม ไปจนถึงดำ ก่อให้เกิดความรู้สึกในการรับรู้ได้ เช่น เกิดความเคลื่อนไหว ระยะใกล้-ไกล ความลึก-ตื้น ความแตกต่างของขนาด ความ กลม ความหนา เป็นต้น และ 8) สี (Color) เป็นลักษณะอย่างหนึ่งของทัศนธาตุที่มีบทบาทสำคัญ สัมผัสที่พลต่อจิตใจมนุษย์เป็นอย่างยิ่ง สามารถสร้างปฏิกิริยาให้กับอารมณ์ความรู้สึกได้อย่างมาก

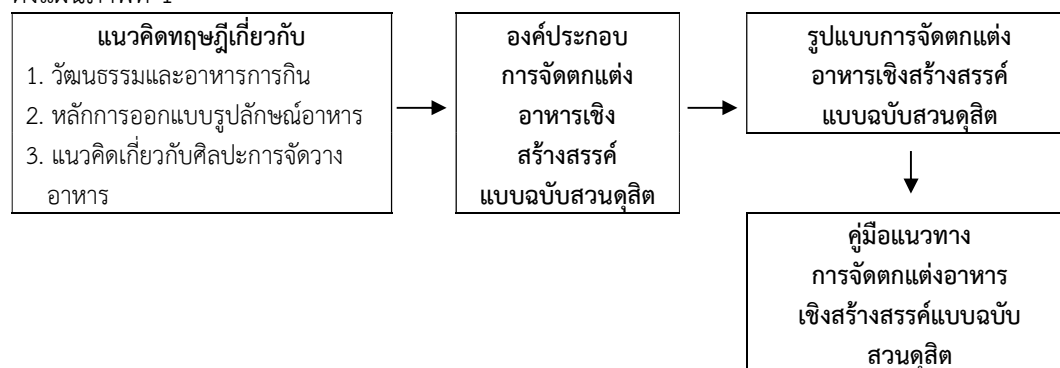
ปณัต นัจนฤตย์ (2554) ได้ศึกษาการพัฒนาหลักสูตรการออกแบบตกแต่งอาหารเชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ผลการวิจัยพบว่า 1) ผลการศึกษาข้อมูลพื้นฐาน พบว่า ควรมีหลักสูตรการออกแบบตกแต่งอาหารเป็นหลักสูตรฝึกอบรม ควรเน้นการปฏิบัติการออกแบบอาหารตามสถานการณ์จริงซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของเศรษฐกิจสร้างสรรค์ 2) หลักสูตรการออกแบบตกแต่งอาหารที่พัฒนาขึ้นมีหลักการ เน้นการสร้างรูปลักษณ์อาหารเข้าสู่ระบบ เศรษฐกิจสร้างสรรค์ด้วยรูปแบบอาหารที่มีความคิดสร้างสรรค์แปลกใหม่ วัตถุประสงค์หลักสูตร เพื่อพัฒนา บุคลากรด้านอาหาร โดยการเน้นการปฏิบัติการ มีเนื้อหาเกี่ยวกับความรู้เบื้องต้น ทัศนธาตุและหลักการศิลปะ ภาชนะและบรรจุภัณฑ์ และการนำเสนอรูปลักษณ์อาหาร 3) มีขั้นตอนการนำหลักสูตรไปใช้ โดยมีรูปแบบ PLATE ประกอบด้วย ขั้นตอนการเตรียมการ (P: Preparing) ขั้นตอนจัดกระบวนการเรียนรู้ (L: Learning) ขั้นตอนประเมินผล (A: Assessment) การลำดับเนื้อหาของการอบรม (T: Topic of Content) และการเพิ่มความเป็นมืออาชีพ (E: Enhancements of professional skills) 4) ผลการประเมินหลักสูตร พบว่า 1) ความรู้การออกแบบตกแต่งอาหารหลังการเรียนบุคลากรธุรกิจอาหารมีความรู้ในการออกแบบตกแต่งอาหารสูงกว่าก่อนเรียนแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ .01 2) ความสามารถปฏิบัติการออกแบบตกแต่งอาหารหลังการเรียนบุคลากรธุรกิจอาหารมีความสามารถในการปฏิบัติออกแบบ ตกแต่งอาหารสูงกว่าก่อนเรียนแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ 01 3) ผลการปฏิบัติการกิจกรรมระหว่างเรียน บุคลากรธุรกิจอาหารอยู่ในระดับดีมาก 4) บุคลากรธุรกิจอาหารมีทัศนคติที่ดีต่อหลักสูตรและการออกแบบตกแต่ง อาหาร เพราะได้ความรู้และแนวมุมมองใหม่เพิ่มมากขึ้น ได้เทคนิควิธีการช่วยออกแบบอาหาร มีความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบสร้างงานและนำไปประยุกต์ใช้ในการทำงาน และ 5) ผู้เรียนและวิทยากรมีความพึงพอใจของต่อหลักสูตรในระดับสูงและผู้เชี่ยวชาญรับรองผลว่าหลักสูตรมีความเหมาะสมในระดับสูง

จากการทบทวนวรรณกรรม พบว่า มีงานวิจัยหลายชิ้นที่ศึกษาองค์ประกอบการตกแต่ง ซึ่งเป็นส่วนช่วยให้ผลงานมีรูปลักษณ์ที่แปลกใหม่ น่าสนใจ และมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ทั้งนี้เพื่อให้เกิดผลงานสร้างสรรค์ใช้ในการคิดตำรับอาหารจากการพัฒนารูปลักษณ์เป็นฐานแล้ว ยังจะช่วยต่อยอดให้เกิดการพัฒนาสู่รูปลักษณ์อาหารประเภทอื่น ๆ ได้อีกเป็นจำนวนมากต่อไป



กรอบแนวคิดการวิจัย

งานวิจัยนี้ เป็นการวิจัยเชิงแบบผสมผสาน (Mixed Methods Design) ผู้วิจัยกำหนดกรอบแนวคิดการวิจัยตามแนวคิด/ทฤษฎี หลักการออกแบบตกแต่ง และศิลปะการจัดวางอาหาร โดยมีรายละเอียดดังแผนภาพที่ 1



แผนภาพที่ 1 แสดงกรอบแนวคิดในการวิจัย

วิธีดำเนินการวิจัย

1. รูปแบบของการวิจัย การศึกษาครั้งนี้เป็นการวิจัยแบบผสม (Mixed Methods Design) ระหว่างการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research Method) และการวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Research Method) เก็บข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์ และแบบสอบถาม เพื่อศึกษาการจัดตกแต่งอาหารเชิงสร้างสรรค์แบบฉบับสวนดุสิต

2. กลุ่มเป้าหมาย ประชากรที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้

2.1 กลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลัก (Key Informants) สำหรับการวิจัยเชิงคุณภาพ ได้แก่ ผู้ทรงคุณวุฒิ ด้านอาหารและศิลปะ ผู้บริหาร และคณาจารย์ที่มีประสบการณ์ในมหาวิทยาลัยสวนดุสิต จำนวน 15 ท่าน ได้มาโดยการเลือกแบบเจาะจง (Purposive Sampling) เพื่อทำการสัมภาษณ์เชิงลึกและสังเคราะห์รูปแบบ

2.2 กลุ่มผู้เชี่ยวชาญ (Experts) สำหรับการวิจัยเชิงปริมาณ ได้แก่ ผู้เชี่ยวชาญด้านการออกแบบ สื่อและเนื้อหาอาหาร จำนวน 7 ท่าน เพื่อประเมินความเหมาะสมของคู่มือ

3. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

3.1 แบบสัมภาษณ์เชิงลึกกึ่งโครงสร้าง (Semi-Structured Interview) ครอบคลุมประเด็นคำถามเกี่ยวกับ 1) อัตลักษณ์อาหารสวนดุสิต 2) หลักการใช้ทัศนธาตุและศิลปะในอาหาร 3) การจัดการวัตถุดิบและภาชนะ และ 4) เทคนิคการนำเสนออาหาร 10 เมนูเป้าหมาย

3.2 แบบประเมินความเหมาะสม เป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ (Rating Scale) สำหรับประเมินรูปแบบและคู่มือ

4. การเก็บรวบรวมข้อมูลและการวิเคราะห์ข้อมูล

4.1 วัตถุประสงค์ที่ 1 และ 2 สัมภาษณ์เชิงลึกผู้ทรงคุณวุฒิ 15 ท่าน บันทึกข้อมูล และใช้วิธีการ วิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) เพื่อสกัดองค์ประกอบและสังเคราะห์เป็นรูปแบบต้นแบบ (Draft Model)

4.2 วัตถุประสงค์ที่ 3 นำคู่มือที่พัฒนาขึ้นให้ผู้เชี่ยวชาญ 7 ท่านประเมิน วิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้ค่าสถิติร้อยละ ค่าเฉลี่ย (Mean) ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation)

ผลการวิจัย

วัตถุประสงค์ที่ 1 เพื่อศึกษาองค์ประกอบในการจัดตกแต่งอาหารเชิงสร้างสรรค์แบบฉบับสวนดุสิต ผลการวิจัยพบว่า จากการวิเคราะห์เนื้อหาจากการสัมภาษณ์ผู้ทรงคุณวุฒิ 15 ท่าน พบว่า การจัดตกแต่งอาหารต้องประกอบด้วย 6 องค์ประกอบหลัก คือ 1) องค์ความรู้ด้านศิลปะการใช้ทัศนธาตุ (สี เส้น รูปร่าง) และหลักการจัดวาง (ความสมดุล จุดเด่น) 2) องค์ความรู้ด้านอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหาร การรักษาอุณหภูมิและรสสัมผัส 3) คุณภาพของภาชนะ การใช้วัสดุมาตรฐาน (เครื่องกระเบื้อง/เซรามิก) ที่ส่งเสริมมูลค่า 4) ลักษณะของอาหาร อัตลักษณ์อาหารข้างวังที่ประณีตแต่กินง่าย 5) วัตถุดิบที่ใช้ การใช้วัตถุดิบธรรมชาติไม่ใช้สิ่งปลอมปน และ 6) ความปลอดภัย สำคัญที่สุดคือสิ่งที่ตกแต่งต้องรับประทานได้จริงและปลอดภัย พิษ แสดงดังแผนภาพที่ 2



แผนภาพที่ 2 แสดงองค์ประกอบในการจัดตกแต่งอาหารเชิงสร้างสรรค์แบบฉบับสวนดุสิต



วัตถุประสงค์ที่ 2 เพื่อสร้างรูปแบบการจัดตกแต่งอาหารเชิงสร้างสรรค์แบบฉบับสวนดุสิต รูปแบบการจัดตกแต่งอาหารเชิงสร้างสรรค์แบบฉบับสวนดุสิต (10 รูปแบบ) จากการสังเคราะห์ข้อมูล ผู้วิจัยได้สร้างสรรค์รูปแบบการจัดตกแต่งอาหารที่เป็นเอกลักษณ์จำนวน 10 เมนู โดยเน้นแนวคิด East Meets West คือ การเสิร์ฟแบบสากล (จานเดี่ยว/พอดี้คำ) แต่คงรสชาติและจิตวิญญาณไทย ดังนี้

1. รูปแบบขนมจีนน้ำยา เน้นการแยกหมวดหมู่ผักเคียงอย่างชัดเจนโดยใช้เทคนิคการซอยผัก ที่ละเอียดประณีตและจัดเสิร์ฟแบบจานเดี่ยวที่แยกน้ำยาและเส้นออกจากกันหรือจัดวางให้เป็นระเบียบ เพื่อความสะดวกและให้ผู้บริโภคกำหนดสัดส่วนการทานได้เอง

2. รูปแบบขนมจีนน้ำพริก เน้นการบริหารจัดการรสสัมผัสโดยแยกของทอด (เช่น ใบไม้ทอด ดอกไม้ทอด) ออกจากของสดและน้ำแกงเพื่อรักษาความกรอบ มีการใช้ดอกไม้ทอดเพิ่มสีสันและจัดเส้น เป็นคำ (จับ) วางคู่กับเครื่องเคียงที่ตัดสีกันอย่างสวยงาม

3. รูปแบบผัดไท สร้างอัตลักษณ์ด้วยการไม่ห่อไข่เพื่อโชว์คุณภาพของเส้นที่เหนียวนุ่มและ น้ำซอส คัดสรรกุ้งขนาดใหญ่ทอดแยกเพื่อคงรูปทรงสวยงามวางด้านบนแยกเครื่องปรุงและผักสดจัดเป็น กลุ่มก้อนเพื่อสุกน่ายิ้ม และแกะสลักมะนาวแบบบังลายขวางเพื่อความสะดวกในการบีบ

4. รูปแบบข้าวเกรียบปากหม้อ แบ่งมีความบางใสเห็นไส้ใช้สีจากธรรมชาติ จัดเสิร์ฟโดยแยก ของร้อนออกจากผักสด เพื่อป้องกันผักช้ำและจัดผักเคียงมัตรวมเป็นช่อหรือคำ เพื่อความเป็นระเบียบและ สะดวกในการหยิบรับประทาน

5. รูปแบบเมี่ยงคำ เน้นศิลปะการพันเครื่องเคียง (ซิง หอมแดง มะนาว) เป็นทรงลูกเต๋าเล็ก ๆ ขนาดเท่ากันจัดวางแยกหมวดหมู่สีสันทัดเจนล้อมรอบน้ำเมี่ยง หรือจัดเสิร์ฟแบบคำสำเร็จเพื่อความสะดวก และทันสมัย

6. รูปแบบกระทงทอง เน้นความกรอบและสีสันธรรมชาติ โดยแยกตัวกระทงแบ่งและไส้ออก จากกัน (กรณีไม่ทานทันที) ใส่ใช้ผักสามสี (ข้าวโพด แครอท ถั่วลันเตา) ผัดให้แห้งกำลังติดก้นหน้า ด้วยผักชีและพริกชี้ฟ้าแดงเพื่อตัดกับสีเหลืองทองของกระทง

7. รูปแบบข้าวตังหน้าตั้ง ยกระดับจากอาหารทานเล่นด้วยการทำแผ่นข้าวตังเป็นทรงเรขาคณิต (กลม/เหลี่ยม) พอดี้คำ ทอดฟูเหลืองทองจัดเสิร์ฟโดยแยกน้ำราดใส่ถ้วยไว้ตรงกลางหรือด้านข้างเพื่อรักษา ความกรอบของข้าวตังจนคำสุดท้าย น้ำหน้าตั้งเน้นสีนวลตามธรรมชาติของกะทิ

8. รูปแบบสาकुไส้หมู โดดเด่นด้วยลักษณะเม็ดสาकुแบบตากบ (สุกใสแต่มีไตขุ่นตรงกลาง) ผิวเป็นเงาวาวจากการคลุกน้ำมันกระเทียมเจียว จัดเสิร์ฟคู่กับผักเคียงที่จัดเป็นช่อหรือมัดคำอย่างประณีต เพื่อเปลี่ยนภาพลักษณ์จากขนมทั่วไปสู่อาหารว่างที่มีมูลค่า

9. รูปแบบเต้าส่วน นำเสนอสุนทรียภาพแห่งความใสและเนื้อสัมผัส แบ่งต้องใสวาวเม็ดถั่วเรียง ตัวสวยไม่เลอะ ตัดสีด้วยกะทิขาวชั้นหนืดด้านบน จัดเสิร์ฟในภาชนะถ้วยกระเบื้องหรือแก้วโดยตักเพียง 3 ใน 4 ส่วนของถ้วยเพื่อให้เห็นขอบภาชนะที่สะอาดตา

10. รูปแบบบัวลอยเผือก เน้นสัดส่วนเนื้อเผือกมากกว่าแป้งเพื่อให้ได้สัมผัสอ่อนธรรมชาติและ รสสัมผัสเนียนนุ่ม ปั่นเม็ดกลมเท่ากันทุกเม็ด ลอยในน้ำกะทิชั้นหนืด (ไม่แตกมัน) เสิร์ฟในถ้วยและช้อน กระเบื้องที่สอดคล้องกับรูปทรงอาหารเพื่อความสะดวกในการรับประทาน



ภาพที่ 1 แสดงรูปแบบการจัดตกแต่งอาหารเชิงสร้างสรรค์ แบบฉบับสวนดุสิต

วัตถุประสงค์ที่ 3 เพื่อจัดทำคู่มือแนวทางการจัดตกแต่งอาหารเชิงสร้างสรรค์แบบฉบับสวนดุสิต ผลการวิจัยพบว่า คู่มือประกอบด้วย 2 ส่วนหลัก คือ บทนำ (องค์ประกอบความรู้) และแนวทางการจัดตกแต่ง 10 เมนู (วัสดุอุปกรณ์ ขั้นตอน เอกลักษณ์) โดยมีการใช้ภาพประกอบที่ชัดเจน ผลการประเมินความเหมาะสมโดยผู้เชี่ยวชาญทั้ง 7 ท่าน มีความเห็นว่าคู่มือมีความเหมาะสมในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.94$, S.D. = 0.16) โดยเนื้อหาครอบคลุมทั้งภาคทฤษฎีและแนวทางปฏิบัติที่ชัดเจน สามารถนำไปใช้เป็นต้นแบบในการเรียนการสอนและการประกอบธุรกิจได้จริง



อภิปรายผล

1. องค์ประกอบในการจัดตกแต่งอาหารเชิงสร้างสรรค์แบบฉบับสวนดุสิต จากการศึกษาพบว่า องค์ประกอบสำคัญในการจัดตกแต่งอาหารแบบฉบับสวนดุสิต ประกอบด้วย 6 ด้าน ได้แก่ องค์ความรู้ด้านศิลปะ องค์ความรู้ด้านอาหาร คุณภาพของภาชนะ ลักษณะของอาหาร วัตถุดิบ และความปลอดภัย โดยมีหัวใจสำคัญคือการบูรณาการระหว่างศาสตร์และศิลป์ภายใต้ปรัชญา ความเรียบง่ายที่ทรงคุณค่า ซึ่งสอดคล้องกับประเด็นสำคัญ คือ การบูรณาการสุนทรียศาสตร์เข้ากับวิทยาศาสตร์ การอาหาร ผลการวิจัยชี้ให้เห็นว่า การตกแต่งอาหารต้องอาศัยศาสตร์ในการรักษาคุณภาพ เช่น การจัดการอุณหภูมิและความกรอบ ควบคู่กับศิลป์ในการจัดวาง ซึ่งสอดคล้องกับ ปณัต นัจนฤตย์ (2560) ในแนวคิดของทัศนศิลป์ธาตุในการออกแบบอาหาร ที่ระบุว่าการออกแบบรูปลักษณ์อาหารต้องคำนึงถึงเส้น สี รูปร่าง และพื้นผิวเพื่อกระตุ้นความอยากอาหาร บุคลากรทางอาหารจำเป็นต้องมีความรู้เรื่องทัศนธาตุและหลักการศิลปะเพื่อนำไปสู่การจัดวางที่เหมาะสมและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหาร นอกจากนี้ การให้ความสำคัญกับความปลอดภัยของวัตถุดิบตกแต่งที่ต้องรับประทานได้จริง ยังสอดคล้องกับ สรินทร พัฒอำพันธ์ และคณะ (2567) ในแนวคิด จิตวิทยาประสาทสัมผัส ที่ระบุว่า รูปลักษณ์อาหารเป็นด่านแรกของการประเมินความปลอดภัยในการบริโภค หากผู้บริโภครู้สึกปลอดภัยและกินได้จริงจะช่วยลดภาวะการต่อต้านอาหารและสร้างความไว้วางใจ และการใช้อาหารเป็นเครื่องมือสื่อสารทางวัฒนธรรม องค์ประกอบด้านลักษณะและอัตลักษณ์ของอาหารที่สะท้อนความเป็นโรงเรียนการเรือนและอาหารข้างวัง สอดคล้องกับนโยบาย เศรษฐกิจสร้างสรรค์และการสร้าง Soft Power ของรัฐบาลไทย ที่มุ่งเน้นการใช้อาหารเป็นทูตวัฒนธรรมเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ การที่สวนดุสิตเน้นความประณีตแต่กินได้จริง เป็นการนำทุนทางวัฒนธรรมมาตีความใหม่เพื่อสร้างจุดขายที่แตกต่าง ซึ่งตรงกับแนวคิดของ จุฑารัตน์ พรโชคกุลพัฒน์ และคณะ (2567) ที่กล่าวว่า อาหารทำหน้าที่เป็นสัญลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่สะท้อนถึงความประณีตและอัตลักษณ์ของชาติ

2. รูปแบบการจัดตกแต่งอาหารเชิงสร้างสรรค์แบบฉบับสวนดุสิต ผลการสร้างรูปแบบการจัดตกแต่งอาหารจำนวน 10 เมนู ที่มีการพัฒนาผ่าน 3 มิติ (รากเหง้าดั้งเดิม ปัจจุบัน และร่วมสมัย) โดยเน้นการแยกส่วนประกอบเพื่อรักษาคุณภาพและการใช้ภาชนะที่ส่งเสริมภาพลักษณ์ มีประเด็นที่กล่าวได้ คือ รูปแบบการจัดเสิร์ฟที่เปลี่ยนจากส้ารวบรวมมาเป็นจานเดี่ยวหรือการจัดเป็นคำพอดิคำ ในเมนูอย่างเมี่ยงคำหรือขนมจีนน้ำยา สอดคล้องกับการศึกษาของ พระมหาสุชาน ชาครธมโม (2561) ซึ่งเป็นการผสมผสานวัฒนธรรมการกินแบบตะวันตกเข้ามาปรับใช้กับอาหารไทยเพื่อความสะดวกและทันสมัย การปรับเปลี่ยนนี้ยังสอดคล้องกับพฤติกรรมผู้บริโภคยุคใหม่ที่เน้นความสะดวกสบายและการถ่ายภาพลงสื่อสังคมออนไลน์ ผลการวิจัยที่เน้นการใช้ภาชนะคุณภาพสูง เช่น เครื่องกระเบื้อง หรือ ชุดชาเมตราไก่ เพื่อยกระดับมูลค่าอาหาร สอดคล้องกับการศึกษาของ อธิราภรณ์ หุ่นธานี (2556) ในเรื่อง ทฤษฎี จิตวิทยาภาชนะรองรับอาหารที่ระบุว่าสีและคุณภาพของภาชนะมีผลต่อการรับรู้รสชาติและคุณภาพของอาหาร โดยภาชนะสีขาวหรือภาชนะที่มีคุณภาพดีจะช่วยขับเน้นสีส่นของอาหารให้โดดเด่นและดูมีราคาแพงขึ้น นอกจากนี้ การเลือกใช้ภาชนะที่เหมาะสมกับบริบท เช่น ชุดลายครามสำหรับความดั้งเดิม ยังสอดคล้องกับหลักการความกลมกลืนในการจัดองค์ประกอบศิลป์ที่ภาชนะต้องส่งเสริมลักษณะเด่นของอาหาร รูปแบบการจัดวางที่เน้นการแยกของกรอบออกจากของเหลวในเมนูข้าวตัง หน้าตังและขนมจีนน้ำพริก สอดคล้องกับหลักการวิทยาศาสตร์การอาหาร และเทคนิคเชิงปฏิบัติ

ในการจัดงาน ที่ต้องคำนึงถึงอุณหภูมิและปฏิกิริยาของอาหารเพื่อให้ผู้บริโภคได้รับสัมผัสที่ดีที่สุด ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้ผู้บริโภคเกิดความพึงพอใจสูงสุด

3. คู่มือแนวทางการจัดตกแต่งอาหารเชิงสร้างสรรค์แบบฉบับสวนดุสิต ผลการจัดทำคู่มือ และผลการประเมินความเหมาะสมที่อยู่ในระดับมากที่สุด แสดงให้เห็นถึงความสำคัญของการมีมาตรฐาน ในการปฏิบัติงาน ซึ่งสอดคล้องดังนี้คือการมีคู่มือที่เป็นรูปธรรมช่วยให้สามารถถ่ายทอดอัตลักษณ์ แบบฉบับสวนดุสิตได้อย่างชัดเจน สอดคล้องกับ ภารดา จันทร์สว่าง และคณะ (2567) ที่พบว่าการพัฒนา หลักสูตรหรือคู่มือการออกแบบตกแต่งอาหารช่วยยกระดับทักษะของบุคลากรในธุรกิจอาหารให้มี สมรรถนะสูงขึ้นและสามารถแข่งขันได้ การมีคู่มือยังเปรียบเสมือนการสร้างมาตรฐานการผลิตที่ช่วย ควบคุมคุณภาพของอาหารให้คงที่ซึ่งเป็นหัวใจสำคัญของการบริหารจัดการธุรกิจอาหาร เนื้อหาในคู่มือ ที่ระบุถึงเอกลักษณ์และที่มาของแต่ละเมนู สอดคล้องกับ อภิญา มานะโรจน์ และคณะ (2567) ในแนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มด้วย เรื่องเล่า ตามโมเดล 4C-TIPS ที่ระบุว่าการบอกเล่าภูมิปัญญาและ ประวัติความเป็นมาช่วยยกระดับอาหารท้องถิ่นให้ดูทันสมัยและมีคุณค่าทางจิตใจ ซึ่งเป็นกลยุทธ์สำคัญ ในยุคเศรษฐกิจสร้างสรรค์ที่ผู้บริโภคไม่ได้ซื้อเพียงแค่อาหารแต่ซื้อประสบการณ์และเรื่องราวที่แฝงอยู่ เบื้องหลัง

องค์ความรู้ใหม่จากการวิจัย

จากการสังเคราะห์ผลการวิจัยเรื่องการจัดตกแต่งอาหารเชิงสร้างสรรค์แบบฉบับสวนดุสิต นำไปสู่การค้นพบองค์ความรู้ใหม่ที่เป็นพิมพ์เขียวสำหรับการยกระดับมาตรฐานการนำเสนออาหารไทย ซึ่งเกิดจากการบูรณาการระหว่าง ศาสตร์ (วิทยาศาสตร์การอาหาร) และศิลป์ (ทัศนศิลป์) ภายใต้ ปรัชญาความเรียบง่ายที่ทรงคุณค่า โดยสามารถสรุปเป็นองค์ความรู้ใหม่ได้ ดังนี้

1. โมเดลองค์ประกอบการจัดตกแต่งอาหารเชิงสร้างสรรค์ งานวิจัยนี้ได้ค้นพบว่า การจัด ตกแต่งอาหารให้มีความสวยงามระดับสากลและคงอัตลักษณ์ความเป็นสวนดุสิต ไม่ได้ขึ้นอยู่กับทักษะ ทางศิลปะเพียงอย่างเดียว แต่ต้องประกอบด้วย 6 องค์ประกอบสำคัญที่ทำงานสัมพันธ์กัน คือ องค์ความรู้ด้านศิลปะ องค์ความรู้ด้านอาหาร คุณภาพของภาชนะที่ใช้ ลักษณะหรือชนิดของอาหาร วัตถุดิบที่ใช้ และความปลอดภัยของวัตถุดิบ

2. นวัตกรรมรูปแบบการนำเสนอ East Meets West องค์ความรู้นี้ได้นำเสนอแนวทางการปรับเปลี่ยนรูปแบบการเสิร์ฟอาหารไทยจากวิถีดั้งเดิม (สำหรับ) สู่มาตรฐานสากลใน 10 เมนู อัตลักษณ์ที่เน้นการแยกส่วนประกอบ เพื่อรักษาคุณภาพรสชาติจนกว่าจะถึงมือผู้บริโภค

กล่าวโดยสรุป องค์ความรู้ใหม่นี้คือการเปลี่ยนกระบวนการตกแต่งเพื่อความสวยงาม เพียงอย่างเดียวไปสู่การตกแต่งที่คำนึงถึง สุนทรียศาสตร์แห่งการกินได้จริงซึ่งเป็นหัวใจสำคัญของการสร้าง Soft Power อาหารไทยในยุคเศรษฐกิจสร้างสรรค์ สรุปได้ดังแผนภาพที่ 3



แผนภาพที่ 3 แสดงการจัดตกแต่งอาหารเชิงสร้างสรรค์แบบฉบับสวนดุสิต

สรุป

การวิจัยเรื่องการจัดตกแต่งอาหารเชิงสร้างสรรค์แบบฉบับสวนดุสิต มีข้อค้นพบที่สำคัญตามวัตถุประสงค์การวิจัย คือ องค์ประกอบในการจัดตกแต่งอาหารเชิงสร้างสรรค์แบบฉบับสวนดุสิต พบว่าเกิดจากการบูรณาการระหว่างศาสตร์และศิลป์ภายใต้ปรัชญา “ความเรียบง่ายที่ทรงคุณค่า” ประกอบด้วย 6 องค์ประกอบสำคัญ ได้แก่ 1) องค์ความรู้ด้านศิลปะ ที่เน้นการใช้ทัศนศิลป์ธาตุและความงามจากธรรมชาติ 2) องค์ความรู้ด้านอาหาร ซึ่งใช้หลักวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อรักษาคุณภาพและรสสัมผัส 3) คุณภาพของภาชนะที่ใช้ โดยเน้นมาตรฐานสูงเพื่อยกระดับมูลค่า 4) ลักษณะหรือชนิดของอาหารที่สอดคล้องกับบริบทการบริการ 5) วัตถุดิบที่ใช้ ซึ่งต้องสอดคล้องกับรสชาติและรับประทานได้จริงทั้งหมด และ 6) ความปลอดภัยของวัตถุดิบ ที่ยึดหลักสุขอนามัยเป็นสำคัญ รูปแบบการจัดตกแต่งอาหารเชิงสร้างสรรค์แบบฉบับสวนดุสิต พบว่ามีการพัฒนาผ่าน 10 รูปแบบเมนูอัตลักษณ์ ได้แก่ ขนมจีนน้ำยา ขนมจีนน้ำพริก ผัดไท ข้าวเกรียบปากหม้อ เมี่ยงคำ กระทงทอง ข้าวตังหน้าตั้ง สาकुไส้หมู เต้าส่วน และบัวลอยเผือก ซึ่งรูปแบบเหล่านี้เน้นเทคนิคการแยกส่วนประกอบเพื่อรักษาคุณภาพ (เช่น แยกของทอดออก



จากของเหลว) การจัดระเบียบเครื่องเคียง และการนำเสนอที่ทันสมัยแต่ยังคงรสชาติและจิตวิญญาณไทย คู่มือแนวทางการจัดตกแต่งอาหารเชิงสร้างสรรค์แบบฉบับสวนดุสิต พบว่ามีความเหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด โดยเนื้อหาคู่มือแบ่งออกเป็น 2 ส่วนหลัก คือ ส่วนที่ 1 บทนำ (องค์ประกอบความรู้พื้นฐาน) และ ส่วนที่ 2 แนวทางการจัดตกแต่งอาหารทั้ง 10 เมนู ซึ่งบรรยายละเอียดวัสดุอุปกรณ์ ขั้นตอน และเทคนิค ที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว สามารถนำไปใช้เป็นบรรทัดฐานในการปฏิบัติงานและถ่ายทอดองค์ความรู้สู่สาธารณะได้จริง

ข้อเสนอแนะ

จากผลการวิจัย ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะ ดังนี้

1. ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

ด้านการศึกษาและฝึกอบรม มหาวิทยาลัยสวนดุสิตและโรงเรียนการเรือน ควรนำคู่มือและรูปแบบที่ได้จากการวิจัยนี้ ไปบรรจุเป็นส่วนหนึ่งของสื่อการเรียนการสอน หรือบทเรียนเสริมในรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับศิลปะการประกอบอาหารและการบริการ เพื่อปลูกฝังอัตลักษณ์ให้นักศึกษาตั้งแต่นั้น

ด้านการประกอบธุรกิจ หน่วยงานธุรกิจของมหาวิทยาลัย เช่น โรงแรมสวนดุสิตเพลส หรือครัวสวนดุสิต ควรนำรูปแบบมาตรฐานนี้ไปประยุกต์ใช้ในการจัดเสิร์ฟและการจัดเลี้ยง เพื่อสร้างภาพลักษณ์แบรนด์ที่เข้มแข็งและเป็นเอกลักษณ์เดียวกัน

ด้านการส่งเสริมวัฒนธรรม หน่วยงานภาครัฐหรือผู้ประกอบการร้านอาหารไทย สามารถนำแนวคิดความเรียบง่ายที่ทรงคุณค่า และเทคนิคการจัดวางที่คำนึงถึงวิทยาศาสตร์การอาหารนี้ไปประยุกต์ใช้เพื่อยกระดับอาหารไทยสู่สากล โดยเน้นความสะอาดและความสะดวกในการรับประทาน

2. ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป

การขยายขอบเขตเมนู ควรมีการศึกษาและพัฒนาารูปแบบการจัดตกแต่งอาหารในเมนูอัตลักษณ์อื่น ๆ ของสวนดุสิตเพิ่มเติมหรือขยายผลสู่อาหารประเภทอื่น เช่น อาหารตะวันตก หรือเบเกอรี่ในสไตล์สวนดุสิต

การศึกษาผลตอบรับของผู้บริโภค ควรมีการวิจัยเชิงทดลองเพื่อศึกษาความพึงพอใจและการรับรู้ของผู้บริโภคหรือนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ที่มีต่อรูปแบบการจัดตกแต่งอาหารใหม่นี้ เปรียบเทียบกับรูปแบบดั้งเดิม เพื่อวัดผลทางเศรษฐศาสตร์และการตลาด

การพัฒนานวัตกรรมสื่อ ควรมีการพัฒนาคู่มือจากรูปแบบเล่มเอกสารไปสู่สื่อดิจิทัล เช่น Application หรือ AR (Augmented Reality) ที่แสดงภาพสามมิติของการจัดจาน เพื่อให้ผู้ใช้งานสามารถเรียนรู้และทำความเข้าใจมิติของอาหารได้ดียิ่งขึ้น

เอกสารอ้างอิง

จุฑารัตน์ พรโชคกุลพัฒน์, สุภาวดี ยาดี และเจือง ถิ หัง. (2567). การประกอบสร้างคุณค่าเชิงสัญลักษณ์ทางวัฒนธรรมอาหารในรายการสารคดี โทรทัศน์ หอมกลิ่นสยาม. *Journal of Roi Kaensarn Academi*, 9(11), 353-367. <https://so02.tci-thaijo.org/index.php/JRKSA/article/view/273960>



- ธีราภรณ์ หุ่นธานี. (2556). โครงการออกแบบภาชนะใส่อาหารเพื่อการบริโภคสำหรับผู้หญิงที่ต้องการควบคุมปริมาณอาหาร. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ, มหาวิทยาลัยรังสิต. RSUIR at Rangsit University Intellectual Repository. <https://rsuir-library.rsu.ac.th/handle/123456789/1642>
- ปฤณต์ นัจนฤตย์. (2554). การพัฒนาหลักสูตรการออกแบบตกแต่งอาหารเชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์. *วารสารศิลปการศึกษาศาสตร์วิจัย*, 2(2), 122-134. <https://so05.tci-thaijo.org/index.php/suedureasearchjournal/article/view/7184>
- ปฤณต์ นัจนฤตย์. (2560). การพัฒนาหลักการออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารแบบพอดี้คา บนฐานหลักการทางศิลปะ และทัศนศิลปะธาตุ. *วารสารอิเล็กทรอนิกส์ Veridian มหาวิทยาลัยศิลปากร (มนุษยศาสตร์สังคมศาสตร์และศิลปะ)*, 10(2), 1561-1576. <https://he02.tci-thaijo.org/index.php/Veridian-E-Journal/article/view/99595>
- พระมหาสุชาน ชาคธมโม. (2561). ศึกษาวิเคราะห์ผู้บริหารในแนวคิดและทฤษฎีตะวันตกและตะวันออก. *วารสารวิจัยธรรมศึกษา*, 1(2), 21-28. <https://so07.tci-thaijo.org/index.php/dsr/article/view/426>
- พิมพ์ภรณ์ บุญประเสริฐ. (2567). วาทกรรมซอฟต์แวร์ (Soft Power) ของรัฐบาลไทย. *วารสารวิจิตรวรรณสาร*, 7(3), 115-130. <https://so06.tci-thaijo.org/index.php/wiwitwannasan/article/view/269372>
- ภารดา จันทรสว่าง, จิราพัทธ์ แก้วศรีทอง, วิรัชยา อินทะกันท์, กุลชญา ลีวหงวน และ กิรติญา สอนเนย. (2567). การพัฒนาคู่มือฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการขนมไทยเบื้องต้นสำหรับบุคลากร วิทยาลัยสารพัดช่างแพร่. *Journal of Roi Kaensarn Academi*, 9(11), 1297-1310. <https://so02.tci-thaijo.org/index.php/JRKSA/article/view/270388>
- รัตติกาล เจนจิต. (2565). การเปลี่ยนผ่านการสื่อสารอาหารในสื่อ. *Media and Communication Inquiry*, 4(2), 156-188. <https://so07.tci-thaijo.org/index.php/MCI/article/view/1850>
- ศิโรจน์ ผลพันธิน, สุขุม เฉลยทรัพย์, มลิวัลย์ ธรรมแสง, สิริธัมม์ อุดมธรรมานุภาพ และ สุภาภรณ์ ตั้งดำเนินสวัสดิ์. (2567). ธุรกิจวิชาการ: มหาวิทยาลัยสวนดุสิต. *วารสารวิชาการ บัณฑิตวิทยาลัยสวนดุสิต*, 20(1), 1-17. <https://so19.tci-thaijo.org/index.php/SDUGSAJ/article/view/215>
- ศุภรา อรุณศรีมรกต. (2561). การรับรู้ผ่านทัศนธาตุ: มุมมองใหม่จากงานออกแบบสู่งานศิลปะ. *วารสารอิเล็กทรอนิกส์ Veridian มหาวิทยาลัยศิลปากร (มนุษยศาสตร์สังคมศาสตร์และศิลปะ)*, 11(1), 2292-2303. <https://he02.tci-thaijo.org/index.php/Veridian-E-Journal/article/view/121556>
- สรินทร พัฒอำพันธ์, วิกรม รุจยากรกุล, อนิรุช จันทพาส และ สุคนธ์ ขาวกริบ. (2567). การประเมินความปลอดภัยด้านเคมีและด้านจุลินทรีย์ของอาหารที่จำหน่ายรอบรั้วโรงเรียน พื้นที่เขตแห่งหนึ่ง กรุงเทพมหานคร. *วารสารสาธารณสุขและสุขภาพศึกษา*, 4(2), 1-13. <https://he02.tci-thaijo.org/index.php/tjphe/article/view/268950>



- สุขเมษย์ หนกหลัง, พีรเดช ประคองพันธ์, มารุต พัฒนาผล, ปริชัย ดาวอุดม, โชคลาภ มั่นคง, ฐปนัท แสงย้อย, ณัฐฐาทิพ จันทร์ผล, ประพัฒน์ ศิลปกิจจานนท์, ปาวรีย์ ขาวสมบุญ, เมทินี น้อยเรื่อน, ลิลลี่ แม็คกร้าธ และ สุรุฒิ เอี้ยวสกุล. (2567). พลวัตวัฒนธรรมการบริโภคอาหารสตรีทฟู้ดย่านเยาวราชของผู้บริโภค: พลวัตวัฒนธรรมการบริโภคอาหารสตรีทฟู้ดย่านเยาวราชของผู้บริโภค. *โขง-สาละวิน*, 15(2), 120-162. <https://so04.tci-thaijo.org/index.php/jnuks/article/view/273738>
- อภิญา มานะโรจน์, จิราพัทธ์ แก้วศรีทอง และ คงศักดิ์ ศรีแก้ว. (2567). การสร้างสรรค์อาหารไทยจากทุนวัฒนธรรมสำหรับผู้ประกอบการร้านค้าแฟ่ จังหวัดพิษณุโลก. *Journal of Roi Kaensarn Academi*, 9(2), 385-402. <https://so02.tci-thaijo.org/index.php/JRKSA/article/view/267414>
- Halse, A. (1968). *The use of color in interiors*. McGraw-Hill.
- Lohr, L. (2003). *Creating graphics for learning and performance: Lessons visual literacy*. Upper Saddle River, N.J. Pearson Education, Inc.