

การพัฒนาคู่มือการทำมะขามแช่อิ่ม เพื่อศูนย์การเรียนรู้ชุมชนบ้านปากน้ำปอย ตำบลวังนกแอ่น อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก

วันที่ได้รับต้นฉบับบทความ : 23 เมษายน 2565
วันที่แก้ไขปรับปรุงบทความ : 30 เมษายน 2565
วันที่ตอบรับตีพิมพ์บทความ : 1 พฤษภาคม 2565

บุษบา หินแถว^{1*}

รองศาสตราจารย์ประจำสาขาวิชาวินิตกรรมการสื่อสาร
คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

ณัฐธิดา แซ่ลี ปนัดดา จงคำ รตามณี เกิดธรา วรณญา ส้ววิเชียร พงษ์ศักดิ์ คำจิ้น²
นักศึกษาระดับปริญญาโท สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

เจษฎา คงล้มมา³

นักศึกษาระดับปริญญาโท สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้ ศึกษาขึ้นมาโดยมีวัตถุประสงค์ 1. เพื่อออกแบบและผลิตคู่มือการทำมะขามแช่อิ่มเพื่อศูนย์การเรียนรู้ชุมชนบ้านปากน้ำปอย ต.วังนกแอ่น อ.วังทอง จ.พิษณุโลก 2. เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้ใช้ที่มีต่อคู่มือการทำมะขามแช่อิ่มเพื่อศูนย์การเรียนรู้ชุมชนบ้านปากน้ำปอย ต.วังนกแอ่น อ.วังทอง จ.พิษณุโลก กลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลัก ได้แก่ ประชาชนผู้ผลิตมะขามแช่อิ่ม ของหมู่ 16 จำนวน 5 ท่าน และกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ ผู้เข้าอบรมเชิงปฏิบัติการการผลิตมะขามแช่อิ่ม จำนวน 40 คน ของหมู่ 16 บ้านปากน้ำปอย ตำบลวังนกแอ่น อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก เครื่องมือที่ใช้ คือ แบบสัมภาษณ์ แบบ สทนนา กลุ่ม คู่มือการผลิตมะขามแช่อิ่ม แบบสังเกตการณ์มีส่วนร่วมในการอบรมเชิงปฏิบัติการการผลิตมะขามแช่อิ่ม แบบสอบถามประเมินความพึงพอใจของคู่มือการผลิตมะขามแช่อิ่ม วิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ผลการวิจัยพบว่า การออกแบบและพัฒนาคู่มือการผลิตมะขามแช่อิ่ม มีจำนวน 16 หน้าและมีข้อมูลสำคัญคือ 1. เนื้อหารายละเอียดเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ทำมะขามแช่อิ่ม 2. ภาพประกอบแต่ละขั้นตอนการผลิตมะขามแช่อิ่ม 3. รายละเอียดของการคำนวณต้นทุนจำหน่าย และผลการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าอบรมต่อคู่มือ มีค่าเฉลี่ยรวม 4.68 อยู่ในระดับมากที่สุด โดยมีความพึงพอใจต่อข้อมูลจากคู่มือการทำมะขามแช่อิ่มไปประกอบอาชีพเสริมได้ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.83 รองลงมาคือความรู้จากคู่มือ สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาการผลิตมะขามแช่อิ่มในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.80 และสามารถนำเนื้อหาจากคู่มือไปเผยแพร่ต่อได้ในระดับมากที่สุดมีค่าเฉลี่ย 4.78

คำสำคัญ: การพัฒนา ศูนย์การเรียนรู้ชุมชน คู่มือ

* ผู้ประสานงานหลัก: bussaba_took@hotmail.com

The Development of Seedless Honey Tamarind Handbook for Community Learning Center of Moo 16 Pak Nam Poi Village, Wang Nok Aen Subdistrict, Wang Thong District, Phitsanulok Province.

Received: April 23, 2022

Revised: April 30, 2022

Accepted: May 1, 2022

Bussaba Hintow^{1*}

Associate Professor of Master of Communication Innovation
Faculty of Management science Pibulsongkram Rajabhat University

Natthida Saelee, Panatda Chongkham, Radamanee Katetara, Waranya Suawichian,

*Phongsak Khamjeen*²

Department of Communication Arts,
Faculty of Management science Pibulsongkram Rajabhat University

*Jesada Kongsamma*³

Degree Master of Communication Innovation
Faculty of Management science Pibulsongkram Rajabhat University

Abstract

The purposes of this study were 1) To design and produce a pickled tamarind handbook for Ban Pak Nam Poi community learning center, Wang Nok Aen, Wang Thong District of Phitsanulok Province of Thailand. 2) To study users' satisfaction toward the handbook. The pickled tamarind producing information was given by 5 experts from Moo.16 and the samples were 40 attendees of pickled tamarind producing training from Moo.16, Ban Pak Nam Poi, Wang Nok Aen, Wang Thong District of Phitsanulok Province. The research instruments were an interview form, a focus group discussion form, a pickled tamarind handbook, a participant observation in pickled tamarind producing training form, and a satisfaction toward a pickled tamarind handbook questionnaire. The data were analyzed using percentage, the descriptive statistics of arithmetic mean, and standard deviation.

* Corresponding Author : bussaba_took@hotmail.com

The pickled tamarind handbook was composed of 16 pages and the essential information were 1) Ingredients and appliances 2) Pictures of each cooking step 3) Cost-plus pricing technique. The results showed that the mean of satisfaction toward a pickled tamarind handbook was 4.68(the highest satisfaction level). The most satisfaction dimension was to be able to apply the information for a second job (Mean = 4.83, the highest satisfaction level), second was a satisfaction toward useful information that helping develop pickled tamarind producing (Mean = 4.80, the highest satisfaction level), and the last satisfaction was to be able to publicize the handbook's information to others (Mean = 4.78, the highest satisfaction level).

Keywords: Development, Community Learning Center, Handbook

บทนำ

ตำบลวังนกแอ่น อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก จัดตั้งเป็นตำบลเมื่อ พ.ศ. 2479 ปัจจุบันมีเขตการปกครองจำนวน 20 หมู่บ้านมีประชากรทั้งสิ้น 16,179 คน มีลักษณะภูมิประเทศเป็นที่ราบสูง และภูเขา พื้นที่ส่วนใหญ่อยู่ในเขตป่าสงวนแห่งชาติลุ่มน้ำวังทองฝั่งซ้าย และฝั่งขวา รวมทั้งในเขตอุทยานแห่งชาติทุ่งแสลงหลวง ประมาณร้อยละ 80 ของพื้นที่ มีแม่น้ำเข็กไหลผ่านกลางตำบล จากทิศตะวันออก ไหลไปสู่ทิศตะวันตก มีหมู่บ้านตั้งอยู่กระจัดกระจายอยู่ริมสองฝั่ง ของแม่น้ำและภูเขา ซึ่งเหมาะกับการประกอบอาชีพทางการเกษตรกรรม ทำไร่ ทำสวน เลี้ยงสัตว์ และเป็นที่ตั้งของ บ้านปากน้ำปอย หมู่ที่ 16 ซึ่งมีประชากรรวม 422 คน ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม และรับจ้างทั่วไป โดยเกษตรกรบ้านปากน้ำปอย ตำบลวังนกแอ่น อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก เป็นกลุ่มเกษตรกรที่ทำการเพาะปลูกมะขามเปรี้ยวยักษ์ แทบทุกครัวเรือน ผลผลิตของมะขามเปรี้ยวจะอยู่ในช่วงเดือนตุลาคม – มกราคมเท่านั้น ซึ่งนอกจากจะจำหน่ายผลสดของมะขามเปรี้ยวยักษ์แล้ว ยังได้แปรรูปมะขามเปรี้ยวยักษ์ในรูปแบบ อื่นๆ เช่น มะขามแช่อิ่ม มะขามเปียก เป็นต้น นอกจากนี้ทางกลุ่มยังได้นำเอามะขามแช่อิ่มมาทำการตากแห้งเป็นกระบวนการแปรรูป หรือเป็นกระบวนการเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ ด้วยการนำเอาผลิตภัณฑ์มาวางตากบนตาข่ายอย่างง่าย ๆ เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่า หรือสามารถเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์เมื่อได้สอบถามเกษตรกร บ้านปากน้ำปอย ตำบลวังนกแอ่น อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลกพบว่า มะขามเปรี้ยวยักษ์จำนวน 3,000 กิโลกรัม ที่ผลิตได้ต่อการเพาะปลูกจำนวน 1 ไร่ ถ้าขายกิโลกรัมละ 50 บาท ได้รายได้ 150,000 บาท และจะมีการนำมาแปรรูปเป็นมะขามเปรี้ยวยักษ์แช่อิ่มจำนวน 500 กิโลกรัม และในจำนวนนี้จะถูกนำมาแปรรูปเป็นมะขามเปรี้ยวยักษ์แช่อิ่มตากแห้ง ซึ่งเกษตรกรส่วนใหญ่นิยมเอามะขามเปรี้ยวยักษ์แช่อิ่มมาตากแห้ง เนื่องจากราคาขายจะสูงกว่ามะขามเปรี้ยวยักษ์ แช่อิ่มอยู่ถึง 2-3 เท่า นอกจากนี้ข้อมูลที่ได้จากการสำรวจยังทำให้ทราบอีกว่าน้ำหนักสุดท้ายของ มะขามเปรี้ยวยักษ์แช่อิ่มตากแห้ง เมื่อเทียบกับมะขามเปรี้ยวยักษ์แช่อิ่มจะหายไปประมาณร้อยละ 50 และมะขามเปรี้ยว เมื่อตากแห้งแล้ว จะมีราคาขายอยู่ที่กิโลกรัมละประมาณ 250 บาท รายได้ที่จะได้รับเมื่อนำเอามะขามเปรี้ยวยักษ์แช่อิ่มอบแห้งมาจำหน่าย จะได้ประมาณ 225,000 บาท ต่อ ปี หรือคิดเป็นรายได้ที่เพิ่มขึ้นมากกว่ากรณีจำหน่ายมะขามเปรี้ยวยักษ์แช่อิ่มที่มีราคาขายอยู่ที่ ประมาณ 100 บาทต่อกิโลกรัมอยู่ที่ 45,000 บาท ต่อปี สรรวิศ สอนสารี และคณะ (2564) และผู้บริโภคมีแนวโน้มที่ต้องการผลิตภัณฑ์มะขามแช่อิ่มและมะขามแช่อิ่มตากแห้งเพิ่มมากขึ้นเรื่อย ๆ เกษตรกรในพื้นที่บ้านปากน้ำปอย ส่วนใหญ่ต้องการมีความรู้ด้านการแปรรูปมะขามเปรี้ยวยักษ์ให้เป็นมะขามแช่อิ่มอบแห้ง เพราะสามารถสร้างรายได้มากให้กับคนในชุมชน และหน่วยงานรัฐเคยเข้าไปอบรมให้ความรู้เรื่องการแปรรูปมะขามให้ แต่ไม่มีคู่มือใช้ประกอบการอบรม ชาวบ้านใช้แต่ความจำ เมื่อเสร็จสิ้นการอบรมก็จำขั้นตอนการแปรรูปไม่ได้

คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม จึงเข้าไปจัดอบรมเชิงปฏิบัติการการทำมะขามแช่อิ่มและมะขามแช่อิ่มอบแห้งให้ ซึ่งในการอบรมควรมีคู่มือการผลิตมะขามแช่อิ่ม และมะขามแช่อิ่มอบแห้งประกอบการอบรม จะช่วยให้การถ่ายทอดความรู้เป็นไปอย่างราบรื่น ผู้เข้าอบรมสามารถทบทวนความรู้ได้เองจากคู่มือภายหลังจากที่เสร็จสิ้นการอบรม คณะผู้วิจัยจึงตระหนักถึงการออกแบบและพัฒนาสื่อ

คู่มือการผลิตมะขามแช่อิ่มเพื่อถ่ายทอดความรู้ด้านการผลิตมะขามแช่อิ่ม จากพืชท้องถิ่นและเป็นผลไม้ประจำชุมชนบ้านปากน้ำปอยให้แพร่หลาย และเข้าถึงชาวบ้านที่สนใจเพิ่มรายได้ เพราะสื่อคู่มือเป็นเอกสารสิ่งพิมพ์ ที่เป็นลายลักษณ์อักษรที่ผู้รับสารชาวบ้านสามารถอ่านทบทวนตามอัตรากำลังของตน ตลอดจนเนื้อหาสาระมีความคงทนใช้อ้างอิงได้ (พรสิทธิ์ พัฒนานุรักษ์, 2530)

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาขั้นตอนการทำมะขามแช่อิ่ม และมะขามแช่อิ่มอบแห้ง เพื่อศูนย์การเรียนรู้ชุมชนบ้านปากน้ำปอย ต.วังนกแอ่น อ.วังทอง จ.พิษณุโลก
2. เพื่อออกแบบและผลิตคู่มือการทำมะขามแช่อิ่ม เพื่อศูนย์การเรียนรู้ชุมชนบ้านปากน้ำปอย ต.วังนกแอ่น อ.วังทอง จ.พิษณุโลก
3. เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้ใช้ที่มีต่อสื่อคู่มือการทำมะขามแช่อิ่ม เพื่อศูนย์การเรียนรู้ชุมชนบ้านปากน้ำปอย ต.วังนกแอ่น อ.วังทอง จ.พิษณุโลก
4. เพื่อพัฒนาคู่มือการทำมะขามแช่อิ่มผสมผสานความจริงเสมือน เพื่อศูนย์การเรียนรู้ชุมชนบ้านปากน้ำปอย ตำบลวังนกแอ่น อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก

ขอบเขตของการวิจัย

ขอบเขตด้านเนื้อหา ได้แก่ ศึกษาขั้นตอนการทำมะขามแช่อิ่ม และมะขามแช่อิ่มอบแห้ง เฉพาะศูนย์การเรียนรู้ชุมชนบ้านปากน้ำปอยเท่านั้น ตลอดจนออกแบบและผลิตสื่อคู่มือ รวมทั้งศึกษาความพึงพอใจของผู้ที่ใช้สื่อคู่มือการทำมะขามแช่อิ่ม เพื่อศูนย์การเรียนรู้ชุมชนบ้านปากน้ำปอย ต.วังนกแอ่น อ.วังทอง จ.พิษณุโลก

ขอบเขตด้านเวลา ได้แก่ พ.ย. 64 - ม.ค. 65

ขอบเขตด้านสถานที่ ได้แก่ หมู่ 16 บ้านปากน้ำปอย ต.วังนกแอ่น อ.วังทอง จ.พิษณุโลก

ขอบเขตด้านประชากร ได้แก่ ประชาชนที่อาศัยอยู่ในชุมชน หมู่ 16 บ้านปากน้ำปอย ตำบลวังนกแอ่น อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก ที่สมัครใจเข้าร่วมอบรมการผลิตมะขามแช่อิ่ม จำนวน 40 คน เมื่อวันที่ 20 มกราคม 2565

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

1. แนวคิดเกี่ยวกับการสื่อสาร

ความหมายของการสื่อสารการสื่อสาร ตรงกับภาษาอังกฤษว่า Communication กลุ่มนักคิดทางการสื่อสารได้ให้ความหมายของการสื่อสารว่า การสื่อสารของมนุษย์นั้นตั้งอยู่บนหลักของความสัมพันธ์ระหว่างผู้ส่งสารและผู้รับสารบุคคลในบริบทต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็น เครื่องญาติ องค์กร และสังคมชุมชน มี

ปฏิสัมพันธ์ตอบสนอง และสร้างข้อมูลข่าวสารเพื่อที่จะปรับตนเองให้เข้ากับบริบทหรือสภาพแวดล้อม ดังนั้น การสื่อสารจะหมายถึง กระบวนการถ่ายทอดข่าวสารจากบุคคลหนึ่งซึ่งเรียกว่า ผู้ส่งสาร ไปยังอีกบุคคลหนึ่งที่เรียกว่าผู้รับสาร โดยผ่านสื่อต่าง ๆ ที่เหมาะสมและตอบสนองวัตถุประสงค์ได้ ดังนั้น คู่มือการทำมะขามแช่อิ่ม ถือว่าเป็นสื่อที่ให้นำข้อมูลขั้นตอนการทำมะขามแช่อิ่มและมะขามแช่อิ่มอบแห้งจากผู้ส่งสารไปถึงผู้รับสาร ตามวัตถุประสงค์สร้างการเรียนรู้แก่ผู้รับสาร

2. แนวคิดเกี่ยวกับสื่อสิ่งพิมพ์

สื่อสิ่งพิมพ์ คือ วัสดุประเภทกระดาษที่มีการพิมพ์ข้อมูลและรูปภาพ มีทั้งแบบที่เป็นทางการและแบบที่ไม่เป็นทางการ ซึ่งจะมีลักษณะการใส่ข้อความ รูปภาพ หรือสีสันแตกต่างกันไป

ประโยชน์ของสื่อสิ่งพิมพ์ ได้แก่

- 2.1 เป็นสื่อที่มีความน่าเชื่อถือเป็นลายลักษณ์อักษร
- 2.2 ราคาถูก สะดวกสบายในการใช้งาน
- 2.3 มีความคงทนถาวร
- 2.4 สามารถออกแบบสื่อสิ่งพิมพ์ได้อย่างเต็มที่ เพราะไม่มีข้อจำกัดเรื่องขนาดและเนื้อที่
- 2.5 เข้าถึงกลุ่มเป้าหมายได้อย่างกว้างขวางและสามารถเลือกกลุ่มเป้าหมายได้

คู่มือ คือ การอธิบายหรือให้รายละเอียดของการดำเนินงานอย่างใดอย่างหนึ่งให้ประสบผลสำเร็จ โดยผ่านขั้นตอนหรือกระบวนการต่าง ๆ คู่มือเป็นหนังสือหรือเอกสารที่ใช้ควบคู่กับการจัดกิจกรรมต่าง ๆ เป็นเอกสารที่ให้แนวทางการปฏิบัติแก่ผู้ใช้คู่มือ เพื่อให้ผู้ใช้สามารถดำเนินการในเรื่องนั้น ๆ ด้วยตนเองอย่างถูกต้องเหมาะสม (สุมาลี สังข์ศรี, 2553)

วิธีการเขียนคู่มือ มีขั้นตอนหลักๆ อยู่ 4 ขั้นตอน ได้แก่

- 1) ขั้นกำหนดเรื่องที่จะเขียนเป็นคู่มือ
- 2) ขั้นวางแผนการเขียน (หรือขั้นการจัดทำ Outline)
- 3) ขั้นลงมือเขียน
- 4) ขั้นตรวจสอบและปรับปรุง

จากแนวคิดดังกล่าว จะนำมาใช้ในการทำคู่มือการทำมะขามฯ โดย มีองค์ประกอบของรูปภาพ ข้อความเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ ขั้นตอนวิธีทำ และการคิดต้นทุนราคาขาย

3. แนวคิดเกี่ยวกับพฤติกรรม的开รับสื่อ

การสื่อสารนั้นจัดได้ว่าเป็นปัจจัยที่สำคัญปัจจัยหนึ่งในชีวิตของมนุษย์นอกเหนือจากปัจจัยสี่ ที่มีความจำเป็นต่อความอยู่รอดของมนุษย์ ซึ่งได้แก่ อาหาร ที่อยู่อาศัย เครื่องนุ่งห่ม และยารักษาโรค แม้ว่าการสื่อสารจะไม่ได้มีความเกี่ยวข้องโดยตรงกับความเป็นความตายของมนุษย์เหมือนกับปัจจัยสี่ แต่การได้ซึ่งปัจจัยสี่เหล่านั้นย่อมต้องอาศัยการสื่อสารเป็นเครื่องมืออย่างแน่นอน ซึ่งพฤติกรรม的开รับข่าวสารเป็นการแสวงหาข้อมูล ซึ่งบุคคลจะแสวงหาข้อมูลเมื่อต้องการให้มีความคล้อยคลึงกับบุคคลอื่นในเรื่องใดเรื่องหนึ่งโดยบุคคลนั้นจะมีการเปิดรับข้อมูลที่ตัวเองสนใจหรือต้องการทราบข้อมูล

Becker (1983) ได้ให้ความหมายของการเปิดรับข่าวสารโดยจำแนกตามพฤติกรรมการเปิดรับข่าวสารดังนี้

การแสวงหาข้อมูล (Information Seeking) กล่าวคือ บุคคลจะแสวงหาข้อมูลเมื่อต้องการให้มีความคล้อยคลึงกับบุคคลอื่นในเรื่องใดเรื่องหนึ่งหรือเรื่องทั่วไป

การเปิดรับข้อมูล (Information Receptivity) กล่าวคือ บุคคลจะเปิดรับข่าวสารเพื่อ ต้องการทราบข้อมูลที่ตนเองสนใจอยากจะรู้เช่น เปิดดูโทรทัศน์เฉพาะรายการที่ตนเองสนใจ หรือมี ผู้แนะนำหรือขณะอ่านหนังสือพิมพ์หรือชมรายการโทรทัศน์หากมีข้อมูลข่าวสารที่มีความสำคัญ เกี่ยวกับตนเองก็จะให้ความเอาใจใส่อ่านหรือเปิดดูเป็นพิเศษ

การเปิดรับประสบการณ์ (Experience Receptivity) กล่าวคือ บุคคลจะเปิดรับข่าวสาร เพราะต้องการกระทำการสิ่งใดสิ่งหนึ่ง หรือเพื่อผ่อนคลายอารมณ์

นอกจากนี้ ยูพา สุภากุล (2540) ยังมีปัจจัยที่สำคัญที่เข้ามาเกี่ยวข้องกับกระบวนการเปิดรับสื่อ คือ เกณฑ์ในการเปิดรับสื่อของผู้รับสาร ดังนี้

1) เลือกรับสื่อที่มีอยู่ โดยผู้รับสารจะเลือกรับสื่อที่ไม่ต้องมีความพยายามมาก ซึ่งหมายถึงสื่อที่สามารถจัดหาได้ง่ายกว่าสื่ออื่น ๆ

2) เลือกรับสื่อที่สะดวกและนิยม ผู้รับสารจะเปิดรับสื่อที่มีความสะดวกกับตัวเองเป็นหลัก

3) เลือกรับสื่อตามความเคยชิน ผู้รับสารบางคนจะติดอยู่กับการเปิดรับสื่อเดิม ๆ ที่เคยชินที่ตนเคยเปิดรับอยู่เป็นประจำ

4) เลือกเปิดรับสื่อตามลักษณะเฉพาะของสื่อ คุณลักษณะของสื่อมีผลต่อการเลือกเปิดรับของผู้รับสาร เช่น ลักษณะของโทรทัศน์ที่สามารถเห็นทั้งภาพ ได้ยินทั้งเสียง ตอบสนองประสาทสัมผัสทั้ง 5 ได้อย่างเต็มประสิทธิภาพ หรือหนังสือพิมพ์ที่มีลักษณะพิเศษ คือ เป็นสื่อที่ราคาถูก สามารถอ่านข่าวสารได้ละเอียดมาก และสามารถพกพาติดตัวไปได้ ซึ่งผู้รับสารจะเลือกเพราะติดกับลักษณะพิเศษของสื่อนั้น ๆ

5) เลือกเปิดรับสื่อที่สอดคล้องกับตนเอง ผู้รับสารจะเลือกเปิดรับสื่อที่มีความสอดคล้องกับความรู้และพฤติกรรม

ดังนั้นสื่อใดที่สะดวก ง่ายต่อการรับรู้ และเข้าถึง ก็จะทำให้เป็นที่สนใจและต้องการของผู้รับสาร เช่น คู่มือการทำมะขาม ฯ

4. แนวคิดเกี่ยวกับการใช้ประโยชน์และความพึงพอใจจากสื่อ

แนวคิดการใช้ประโยชน์และความพึงพอใจจากสื่อ เป็นทฤษฎีทางสังคมและจิตวิทยาที่ศึกษาการกระทำด้านการสื่อสารของมนุษย์ที่ถูกขับเคลื่อนโดยความต้องการและสิ่งจูงใจ มนุษย์เราติดต่อสื่อสารและใช้สื่อเพื่อเติมเต็มความต้องการและสิ่งที่จูงใจของตนเอง จะแสวงหาสื่อและเนื้อหาอย่างเฉพาะเจาะจงเพื่อนำไปสู่ความพึงพอใจเฉพาะตนเอง ซึ่งสื่อนั้นสามารถตอบสนองความต้องการปัจเจกบุคคลได้ 4 ลักษณะ คือ

1) สร้างความบันเทิง (Entertainment) ผู้รับสารบริโภคสื่อเพื่อความเพลิดเพลินเพื่อบันเทิงใจ เพื่อผ่อนคลายความเครียด เป็นการฆ่าเวลา หรือหลีกเลี่ยงปัญหาที่เกิดขึ้นกับชีวิตประจำวัน

2) ใช้เป็นแหล่งที่รวบรวมข้อมูลข่าวสาร (Information) เพื่อแสวงหาข้อมูลข่าวสารที่มีประโยชน์ต่อตนเอง ทำให้มีโอกาสในการรับรู้ถึงประวัติศาสตร์หรือเหตุการณ์ คำ แนะนำ และนำไปใช้ ประโยชน์ในการดำเนินชีวิตต่อไป

3) สร้างอัตลักษณ์ส่วนบุคคล (Personal Identity) ผู้รับสารมีลักษณะเฉพาะเจาะจง และสามารถเลือกสื่อที่มีอยู่เป็นจำนวนมากเพื่อสะท้อน สนับสนุนหรือสร้างความต่าง

4) การสร้างความสัมพันธ์ทางสังคม (Personal Relationships and Social Interaction) ผู้รับสารสามารถเลือกที่จะเปิดรับสื่อที่มีความหลากหลายเพื่อความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความสัมพันธ์กับทางสังคม ทำให้ผู้รับสารมีโอกาสนำไปใช้พูดคุยเพื่อก่อปฏิสัมพันธ์ทางสังคม เพื่อลด ความไม่รู้ให้น้อยลง ทำให้ผู้รับสารมีความรู้เพิ่มมากขึ้นจากการสื่อสารในแต่ละครั้งด้วย

จากแนวคิดข้างต้นที่กล่าวมา คู่มือการทำมะขามเป็นแหล่งที่รวบรวมข้อมูลที่เป็นประโยชน์และนำไปใช้ประโยชน์ในการดำเนินชีวิตเพื่อสร้างรายได้ต่อไปได้

วิธีดำเนินการวิจัย

ประชากร กลุ่มตัวอย่างและผู้ให้ข้อมูลหลัก

ประชากร ในการศึกษาครั้งนี้ ได้แก่ ประชาชนที่อาศัยอยู่ในชุมชน หมู่ 16 บ้านปากน้ำปอย ตำบลวังนกแอ่น อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก ที่สมัครใจเข้าร่วมอบรมการผลิตมะขามแช่อิ่ม จำนวน 40 คน เมื่อวันที่ 20 มกราคม 2565

กลุ่มตัวอย่าง ที่ใช้ในการประเมินความพึงพอใจต่อคู่มือ ได้แก่ ชาวบ้าน หมู่ 16 บ้านปากน้ำปอย ที่เข้าร่วมกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการการทำมะขามแช่อิ่ม เมื่อวันที่ 20 มกราคม 2565 ขนาดกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 36 คน ตามตารางของเครซีและมอร์แกน (Krejcie and Morgan, 1970 อ้างในธีรวิทย์ เอกะกุล, 2543) แต่เพื่อความสะดวกในการเก็บและวิเคราะห์ข้อมูลจึงได้ จำนวน 40 คน เก็บข้อมูลโดยการสุ่มแบบเจาะจง

ผู้ให้ข้อมูลหลัก เกี่ยวกับการทำมะขามแช่อิ่มและมะขามแช่อิ่มอบแห้ง ณ ศูนย์การเรียนรู้ชุมชนบ้านปากน้ำปอย ตำบลวังนกแอ่น อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก ซึ่งเป็นปราชญ์ในหมู่บ้านปากน้ำปอยเป็นผู้มีความรู้และประสบการณ์ด้านการแปรรูป และจำหน่าย มะขามเปรี้ยวเป็นมะขามแช่อิ่มและมะขามแช่อิ่มอบแห้ง มากกว่า 5 ปี จำนวน 5 คน

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

งานวิจัยครั้งนี้ มีเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่

1. แบบสัมภาษณ์ สัมภาษณ์เกี่ยวกับการทำมะขามแช่อิ่มและมะขามแช่อิ่มอบแห้งในชุมชน หมู่ 16 บ้านปากน้ำปอย ตำบลวังนกแอ่น อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก

2. การสนทนากลุ่ม เกี่ยวกับรูปแบบและเนื้อหาของคู่มือการผลิตมะขามแช่อิ่ม เพื่อนำมาออกแบบและผลิตคู่มือเพื่อใช้จริงในการเป็นสื่อประกอบการอบรมเชิงปฏิบัติการทำมะขามแช่อิ่มและมะขามแช่อิ่มอบแห้ง

3. แบบสอบถาม เป็นคำถามประเมินความพึงพอใจต่อคู่มือการทำมะขามแช่อิ่มฯ เป็นการประเมินแบบมาตราส่วนประมาณค่า ซึ่งกำหนดคะแนนออกเป็น 5 ระดับ ของธานินทร์ ศิลป์จารุ (2555) ได้แก่

ระดับ	1	หมายถึง	ความคิดเห็นระดับน้อยที่สุด
ระดับ	2	หมายถึง	ความคิดเห็นระดับน้อย
ระดับ	3	หมายถึง	ความคิดเห็นระดับปานกลาง
ระดับ	4	หมายถึง	ความคิดเห็นระดับมาก
ระดับ	5	หมายถึง	ความคิดเห็นระดับมากที่สุด

4. การมีส่วนร่วมในกิจกรรมการทำมะขามแช่อิ่ม และมะขามแช่อิ่มอบแห้ง การเก็บแบบสอบถามประเมินความพึงพอใจ กับสมาชิกในชุมชน

ขั้นตอนการดำเนินการวิจัย

การพัฒนาคู่มือการทำมะขามแช่อิ่ม เพื่อศูนย์การเรียนรู้ชุมชนบ้านปากน้ำปอย ตำบลวังนกแอ่น อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก มี 6 ขั้นตอน ได้แก่

ขั้นตอนที่ 1 คณะผู้วิจัย ประกอบด้วย อาจารย์และนักศึกษาศาสนาเทวศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามลงพื้นที่และศึกษาข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ และสนทนากลุ่มการทำมะขามแช่อิ่มและมะขามแช่อิ่มอบแห้ง กับปราชญ์ผู้มีความรู้และประสบการณ์ใน การผลิตมะขามแช่อิ่ม และมะขามแช่อิ่มอบแห้ง ณ ชุมชน หมู่ 16 บ้านปากน้ำปอย ตำบลวังนกแอ่น อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก ซึ่งมะขามแช่อิ่มอบแห้งเป็นผลพลอยได้อีกผลิตภัณฑ์หนึ่งของมะขามแช่อิ่ม

ขั้นตอนที่ 2 คณะผู้วิจัย นำข้อมูลที่ได้มาออกแบบร่างคู่มือและจัดทำคู่มือเพื่อใช้เป็นสื่อประกอบการอบรมเชิงปฏิบัติการทำมะขามแช่อิ่มและมะขามแช่อิ่มอบแห้ง

ขั้นตอนที่ 3 คณะผู้วิจัย เข้าร่วมกิจกรรมการทำมะขามแช่อิ่ม และมะขามแช่อิ่มอบแห้งกับปราชญ์ชาวบ้าน หมู่ 16 บ้านปากน้ำปอย ตำบลวังนกแอ่น อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก โดยคณะผู้วิจัยได้เรียนรู้และถ่ายภาพนิ่งและภาพวิดีโอขั้นตอนการทำมะขามแช่อิ่ม และมะขามแช่อิ่มอบแห้ง

ขั้นตอนที่ 4 คณะผู้วิจัยได้จัดทำคู่มือการทำมะขามแช่อิ่มฯ

ขั้นตอนที่ 5 คณะผู้วิจัยได้ออกแบบแบบสอบถามความพึงพอใจ โดยออกแบบแบบสอบถามความพึงพอใจของสื่อคู่มือการทำมะขามแช่อิ่มฯ เพื่อให้ผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 ท่าน ตรวจสอบคุณภาพของแบบสอบถามความพึงพอใจ

ขั้นตอนที่ 6 คณะผู้วิจัยได้นำคู่มือการทำมะขามฯ ที่ออกแบบและจัดทำขึ้นพร้อมแบบประเมินความพึงพอใจ ไปให้กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ ชาวบ้าน หมู่ 16 บ้านปากน้ำปอย ตำบลวังนกแอ่น อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก จำนวน 40 คน ได้ประเมินคู่มือการทำมะขามฯ

ขั้นตอนที่ 7 คณะผู้วิจัย นำข้อมูลที่ได้ไปวิเคราะห์ผล และข้อเสนอแนะที่ได้มาปรับปรุงพัฒนาคู่มือการทำมะขามแช่อิ่ม และนำแบบประเมินความพึงพอใจกลับไปให้กลุ่มตัวอย่างที่เลือกไว้แบบเจาะจง ได้ประเมินคู่มืออีกครั้งหนึ่ง

ขั้นตอนที่ 8 คณะผู้วิจัย วิเคราะห์ผล สรุป อภิปรายผล และจัดทำรูปเล่ม

การวิเคราะห์ข้อมูล

1.การจัดระบบข้อมูลให้เป็นหมวดหมู่โดยพิจารณาจากวัตถุประสงค์ของโครงการใน วัตถุประสงค์ ข้อ 1, 2, 4 และนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์เชิงพรรณนาสำหรับข้อมูลที่เป็นวิจัยเชิงคุณภาพ

2.ใช้วิเคราะห์ผลในวัตถุประสงค์ที่ 3 โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางคอมพิวเตอร์ เพื่อหาค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน โดยใช้เกณฑ์ของ ธาณินทร์ ศิลปจารุ (2555) มีการแปลผลได้ดังนี้

- | | |
|-----------|-------------------------------|
| 4.50-5.00 | หมายถึง ความพึงพอใจมากที่สุด |
| 3.50-4.49 | หมายถึง ความพึงพอใจมาก |
| 2.50-3.49 | หมายถึง ความพึงพอใจปานกลาง |
| 1.50-2.49 | หมายถึง ความพึงพอใจน้อย |
| 0.00-1.49 | หมายถึง ความพึงพอใจน้อยที่สุด |

ผลการวิจัย

ผลการศึกษาที่ค้นพบสามารถอธิบายตามวัตถุประสงค์ได้ ดังนี้

1. ผลการศึกษา ขั้นตอนการทำมะขามแช่อิ่ม และมะขามแช่อิ่มอบแห้ง เพื่อศูนย์การเรียนรู้ชุมชนบ้านปากน้ำปอย ตำบลวังนกแอ่น อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก คณะผู้วิจัย ได้แก่อาจารย์และนักศึกษาสาขา นิเทศศาสตร์ได้ลงพื้นที่ หมู่ 16 บ้านปากน้ำปอย ตำบลวังนกแอ่น อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก ค้นหาข้อมูลการทำมะขามแช่อิ่ม และมะขามแช่อิ่มอบแห้งซึ่งเป็นผลพลอยได้จากการแปรรูปมะขามแช่อิ่ม ที่จะยืดเวลาของผลิตภัณฑ์ให้นานขึ้นโดยการนำไปอบแห้ง ก็จะได้เป็นผลิตภัณฑ์ที่ 2 และมีราคาสูงขึ้นกว่ามะขามแช่อิ่มจากประชาชนชาวบ้าน ซึ่งเป็นผู้ให้ข้อมูลหลัก จำนวน 5 คน ได้รายละเอียดดังนี้

ส่วนผสม มะขามแช่อิ่ม มีดังนี้

1. มะขามฝักใหญ่ 1 กิโลกรัม
2. น้ำเปล่า 2.5 ลิตร
3. เกลือเม็ด 100 กรัม
4. น้ำตาลทราย 500 กรัม
5. น้ำปูนใส 2 ลิตร
6. น้ำตาลทรายแดง 300 กรัม

วิธีทำมะขามแช่อิ่มและมะขามแช่อิ่มอบแห้ง

1. ต้มน้ำให้เดือด ปิดเตา ใส่มะขามล้างน้ำเรียบร้อยแล้วลงไป พักไว้ประมาณ 1 นาที ตักขึ้นใส่น้ำเย็น แกะเปลือกจนหมด แล้วแช่น้ำปูนใส และล้างน้ำให้สะอาด
2. ทำน้ำเกลือโดยใส่น้ำ 1.5 ลิตร ใส่เกลือเม็ด ต้มจนเกลือละลาย พักให้เย็น ใส่มะขามลงไปแช่ 1 คืน ปิดฝา
3. เอามะขามไปล้างน้ำให้เรียบร้อยแล้ว
4. ทำน้ำเชื่อมโดยใส่น้ำ 1 ลิตร ตามด้วยน้ำตาลทรายแดง เคี่ยวจนเดือด พักไว้ให้เย็น ใส่มะขามลงไปปิดฝาทิ้งไว้ 2-3 วัน ก็จะได้มะขามแช่อิ่ม
5. ถ้าต้องการทำมะขามแช่อิ่มอบแห้ง ก็นำมะขามจากข้อ 4 ขึ้นจากน้ำเชื่อม ล้างให้สะอาด และนำไปอบแห้ง ถ้าไม่มีเครื่องอบแห้ง ก็นำไปตากแดดให้แห้ง 3 แดด ก็จะได้ มะขามแช่อิ่มอบแห้ง

2. ผลการศึกษา การออกแบบคู่มือฯ คณะผู้วิจัยได้นำข้อมูลที่ได้มาทำการออกแบบและผลิตคู่มือการทำมะขามแช่อิ่ม ซึ่งเป็นไปตามความต้องการของชาวบ้านหมู่ 16 บ้านปากน้ำปอย ตำบลวังนกแอ่น อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก ซึ่งเป็นผู้สนใจผลิตมะขามแช่อิ่มและมะขามแช่อิ่มอบแห้ง โดยมีรูปเล่ม ขนาด A5 มีจำนวน 16 หน้า และมีข้อมูลสำคัญ คือ 1. เนื้อหารายละเอียดเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ทำมะขามแช่อิ่ม 2. ภาพประกอบแต่ละขั้นตอนของการผลิตมะขามแช่อิ่มและแช่อิ่มอบแห้ง 3. รายละเอียดของการคำนวณต้นทุนเพื่อจำหน่าย



ภาพที่ 1 คู่มือการทำมะขามแช่อิ่ม

3. ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้ที่มีต่อสื่อคู่มือการทำมะขามแช่อิ่ม เพื่อศูนย์การเรียนรู้ชุมชนบ้านปากน้ำปอย ต.วังนกแอ่น อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก โดยผู้เข้าอบรมเชิงปฏิบัติการการทำมะขามแช่อิ่มฯ จำนวน 40 คน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 34 คน คิดเป็นร้อยละ 85.0 และเพศชายจำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 15.0 ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีอายุระหว่าง 41-50 ปี จำนวน 19 คนคิดเป็นร้อยละ 47.5 ส่วนใหญ่มีอาชีพเกษตรกรรวม จำนวน 33 คน คิดเป็นร้อยละ 82.5 รองลงมาอาชีพค้าขาย จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 10.0 และรับจ้าง จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 7.5 โดยผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ได้ประเมินความพึงพอใจต่อคู่มือและพบว่า มีรายละเอียด ดังตาราง

ข้อมูล	ระดับความพึงพอใจ			
	$\bar{x}$	(S.D.)	ร้อยละ	แปลผล
1. รูปแบบของคู่มือ				
1.1 ขนาดของคู่มือมีความเหมาะสมกับเนื้อหา	4.70	0.52	94.00	มากที่สุด
1.2 สีและการออกแบบปกของคู่มือน่าสนใจ	4.60	0.50	92.00	มากที่สุด
1.3 คู่มือมีขนาดรูปแบบพกพาง่าย	4.68	0.52	93.60	มากที่สุด
รวม	4.66	0.46	93.20	มากที่สุด
2. ตัวอักษร				
2.1 มีขนาดตัวอักษรที่ใหญ่พอเหมาะ	4.58	0.50	91.60	มากที่สุด
2.2 รูปแบบตัวอักษรอ่านง่าย	4.60	0.54	92.00	มากที่สุด
2.3 การออกแบบรูปแบบตัวอักษรมีความกลมกลืนตลอดทั้งเล่ม	4.55	0.63	91.00	มากที่สุด
รวม	4.58	0.48	91.60	มากที่สุด
3. เนื้อหาในคู่มือ				
3.1 เนื้อหาคู่มืออ่านแล้วเข้าใจง่าย	4.70	0.51	94.00	มากที่สุด
3.2 เนื้อหาคู่มือมีความถูกต้องชัดเจน	4.65	0.48	93.00	มากที่สุด
3.3 การจัดการเนื้อหาเป็นลำดับขั้นตอนสอดคล้องและเชื่อมโยงกัน	4.75	0.43	95.00	มากที่สุด
รวม	4.70	0.39	94.20	มากที่สุด
4. การนำคู่มือไปใช้ประโยชน์				
4.1 ความรู้จากคู่มือสามารถนำไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้	4.80	0.40	96.00	มากที่สุด
4.2 ท่านสามารถนำเนื้อหาจากคู่มือไปเผยแพร่ต่อได้	4.78	0.42	95.60	มากที่สุด
4.3 ท่านสามารถนำข้อมูลจากคู่มือไปประกอบอาชีพเสริมได้	4.83	0.38	96.60	มากที่สุด
รวม	4.80	0.33	96.00	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยรวมทั้งหมด	4.68	0.34	93.60	มากที่สุด

จากตาราง ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ มีความพึงพอใจต่อสื่อคู่มือการผลิตมะขามแช่อิ่มของศูนย์การเรียนรู้ชุมชนบ้านปากน้ำปอย ต.วังนกแอ่น อ.วังทอง จ.พิษณุโลก ต่อภาพรวมของคู่มือในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.68

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจต่อข้อมูลจากคู่มือการผลิตมะขามแช่อิ่มไปประกอบอาชีพเสริมได้ ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.83 รองลงมา คือ ความรู้จากคู่มือสามารถนำไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์มะขามแช่อิ่มในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.80 และสามารถนำเนื้อหาจากคู่มือไปเผยแพร่ต่อได้ ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.78

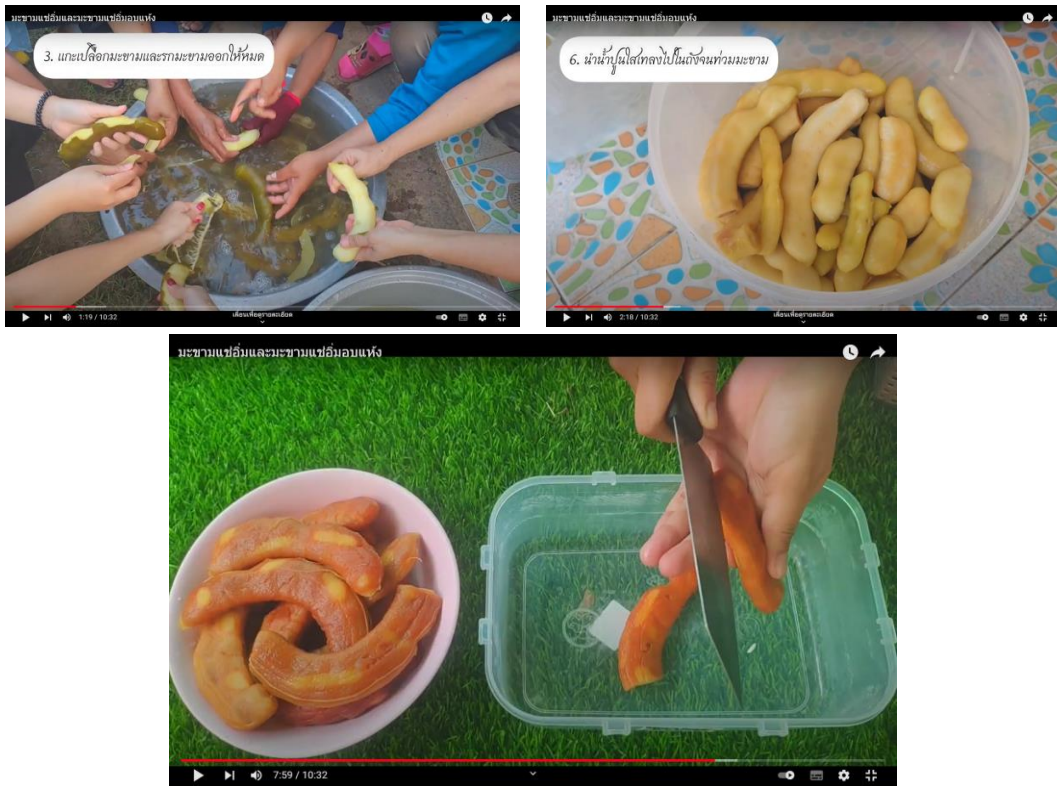
แต่ในส่วนของการข้อเสนอแนะ พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถาม เสนอว่า ควรเพิ่มเนื้อหาการอบแห้งของมะขามแช่อิ่มด้วย คิดเป็นร้อยละ 85.0 และควรมีสื่อที่ทำให้ผู้ไม่รู้หนังสือ สามารถเข้าถึงและเข้าใจเนื้อหาของการทำมะขามแช่อิ่มและมะขามแช่อิ่มอบแห้งนี้ได้ด้วย เหมือนกับที่ได้เข้าร่วมอบรมเชิงปฏิบัติการเอง คิดเป็นร้อยละ 85.0

4. เพื่อพัฒนาคู่มือการทำมะขามแช่อิ่ม เพื่อศูนย์การเรียนรู้ชุมชนบ้านปากน้ำปอย ตำบลวังนกแอ่น อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก

จากผลของวัตถุประสงค์ ข้อ 3 คณะผู้วิจัย ซึ่งมีอาจารย์สาขาานเทศศาสตร์และนักศึกษาสาขาานเทศศาสตร์ได้มีส่วนร่วมระดมความคิดเห็น และพัฒนาคู่มือการทำมะขามแช่อิ่ม หมู่ 16 บ้านปากน้ำปอย ตำบลวังนกแอ่น อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก เพื่อแก้ปัญหาให้ผู้อ่านหนังสือไม่ออก แต่ต้องการเข้าถึงข้อมูลการทำมะขามแช่อิ่มๆ ที่ได้ให้ข้อเสนอแนะเรื่องควรมีสื่อที่ทำให้ผู้ไม่รู้หนังสือ ซึ่งมีถึงร้อยละ 85.0 และควรเพิ่มเนื้อหาการอบแห้งของการมะขามแช่อิ่มอบแห้ง ที่มีผู้ต้องการถึงร้อยละ 85.0 เหมือนกับที่ได้เข้าร่วมอบรมเชิงปฏิบัติการเอง โดยคณะผู้วิจัยได้พัฒนาให้มีการถ่ายทำวีดีโอเป็นภาพเคลื่อนไหวประกอบเสียงขั้นตอนการทำมะขามแช่อิ่มและมะขามแช่อิ่มอบแห้ง เหมือนคู่มือที่เป็นเอกสารกระดาษ และนำไปลงในยูทูบ จากนั้นทำคิวอาร์โค้ดเพื่อเชื่อมโยงกับคลิปวีดีโอที่มีในยูทูบ เข้าไปบนหน้าปกคู่มือที่เป็นเอกสารกระดาษ เพื่อให้ผู้มีโทรศัพท์มือถือและเข้าถึงอินเทอร์เน็ตได้ สามารถสแกนคิวอาร์โค้ดที่มีอยู่ตรงปกเข้าชมคลิปวีดีโอที่มีภาพเคลื่อนไหวและได้ยินเสียงขั้นตอนการผลิตมะขามแช่อิ่มและมะขามแช่อิ่มอบแห้งได้ อย่างสะดวกเข้าไปชมตามความต้องการได้ ซึ่งผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยที่ 4.80



ภาพที่ 2 หน้าปกคู่มือที่มีคิวอาร์โค้ด



ภาพที่ 3 ตัวอย่างคลิปวิดีโอการทำมะขามแช่อิ่มและมะขามแช่อิ่มอบแห้งในยุหูป

สรุปผลและอภิปรายผลการวิจัย

สามารถสรุปและอภิปรายผลการวิจัยได้ ดังนี้

1. คณะผู้วิจัยได้ ค้นหาข้อมูลการทำมะขามแช่อิ่ม และมะขามแช่อิ่มอบแห้งจากปราชญ์ชาวบ้าน หมู่ 16 บ้านปากน้ำปอย ตำบลวังนกแอ่น อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก แล้วทำการออกแบบและผลิตคู่มือการทำมะขามแช่อิ่มและมะขามแช่อิ่มอบแห้ง ซึ่งเป็นไปตามความต้องการของชาวบ้านหมู่ 16 บ้านปากน้ำปอย ตำบลวังนกแอ่น อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก ซึ่งเป็นผู้สนใจผลิตมะขามแช่อิ่ม โดยมีรูปเล่ม ขนาด A5 มีจำนวน 16 หน้า และมีข้อมูลสำคัญคือ 1) เนื้อหารายละเอียดเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ทำมะขามแช่อิ่ม 2) ภาพประกอบแต่ละขั้นตอนการผลิตมะขามแช่อิ่ม 3) รายละเอียดของการคำนวณต้นทุนจำหน่าย ซึ่งสอดคล้องกับ สุภัค ถาวรนิติกุล (2557) ได้ทำการวิจัยเรื่องการศึกษา แนวทางเพื่อพัฒนาสื่อประชาสัมพันธ์ของ คณะเกษตร กำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสนว่าสื่อควรมี ลักษณะเรียบง่ายและเข้าใจง่าย สีสันสดใส สะดุดตา ชัดเจน มีความน่าสนใจ มีเอกลักษณ์สื่อถึงองค์กรและเข้าถึง กลุ่มเป้าหมายอย่างตรงประเด็น และยังสอดคล้องกับ เครือวัลย์ เผ่าผึ้ง (2548) ที่ได้ศึกษา เรื่องการพัฒนาคู่มือ การจัดกิจกรรม

ส่งเสริมการอ่าน คิด วิเคราะห์ และเขียน สื่อความสำหรับครูภาษาไทย พบว่า คู่มือทำกิจกรรมที่ดี ควรนำเสนอรูปแบบที่อ่านง่าย แยกเนื้อหาเป็นหน่วยได้ชัดเจน มีภาพหรือตัวอย่างที่สวยงาม จัดรูปเล่มได้น่าสนใจ มีเนื้อหาขั้นตอนวิธีการใช้ชัดเจน และสามารถนำไปใช้ได้จริง นอกจากนี้ พบพร เอี่ยมใสและคณะ (2560) ได้ทำวิจัยเรื่อง การพัฒนาสื่อสิ่งพิมพ์เพื่อศูนย์การเรียนรู้เกษตรทฤษฎีใหม่ ในโครงการพระราชดำริ บ้านวัดใหม่ อำเภอปึงสามัคคี จังหวัดกำแพงเพชร พบว่า ควรใช้สิ่งพิมพ์ประเภทแผ่นพับ และควรมีเทคนิคในการพับเพื่อสร้างความดึงดูด แต่ต้องไม่ซับซ้อนมากเกินไปในกระบวนการผลิต และเน้นความเรียบง่าย อีกทั้งสอดคล้องกับหลักการออกแบบของวิชฌ สุวรรณเพิ่ม (2540) ที่กล่าวว่า หลักการออกแบบที่ดีนั้น ต้องช่วยให้ผู้อ่านเข้าถึงข่าวสารอย่างรวดเร็ว เอื้อในการรับรู้.

2. เมื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้ใช้ที่มีต่อคู่มือการทำมะขามแช่อิ่ม ของศูนย์การเรียนรู้ชุมชนบ้านปากน้ำปอย ต.วังนกแอ่น อ.วังทอง จ.พิษณุโลก ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 34 คน และเพศชายจำนวน 6 คน พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่อายุระหว่าง 41-50 ปี มีอาชีพเกษตรกรรม รองลงมาอาชีพค้าขาย และรับจ้าง ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ มีความพึงพอใจต่อคู่มือการผลิตมะขามแช่อิ่มของศูนย์การเรียนรู้ชุมชนบ้านปากน้ำปอย ต.วังนกแอ่น อ.วังทอง จ.พิษณุโลก ต่อภาพรวมของคู่มือการทำมะขามแช่อิ่มในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.68

อย่างไรก็ตามเมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจต่อข้อมูลจากคู่มือการทำมะขามแช่อิ่มไปประกอบอาชีพเสริมได้ ในระดับมากที่สุด รองลงมา คือ ความรู้จากคู่มือสามารถนำไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์มะขามแช่อิ่มใน ระดับมากที่สุด และสามารถนำเนื้อหาจากคู่มือไปเผยแพร่ต่อได้ ซึ่งสอดคล้องกับ สุเทพ ไชยวุฒิ (2560) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง การพัฒนาคู่มือการบริหารจัดการงานวิชาการของคณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจคู่มือต่อการนำไปใช้ประโยชน์ ในภาพรวม มีค่าเฉลี่ย 4.56 ในระดับมาก แต่เมื่อแยกพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถาม มีความพึงพอใจต่อความรู้ในคู่มือที่สามารถนำไปปฏิบัติได้ มีค่าเฉลี่ย 4.71 ในระดับมาก สอดคล้องกับบุศราภรณ์ หมั่นคำ (2549) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง คู่มือการปฏิบัติงานทะเบียนและบริการการศึกษาสำหรับเจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป มหาวิทยาลัยชินวัตร พบว่า ผู้ใช้สามารถนำไปปฏิบัติได้ ในระดับมาก

3. พัฒนาคู่มือการทำมะขามแช่อิ่ม เพื่อศูนย์การเรียนรู้ชุมชนบ้านปากน้ำปอย ตำบลวังนกแอ่น อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก คณะผู้วิจัยได้นำข้อเสนอแนะของกลุ่มตัวอย่าง ที่เสนอว่า ควรเพิ่มเนื้อหาการอบแห้งของมะขามแช่อิ่มด้วย และควรมีสื่อที่ทำให้ผู้ไม่รู้หนังสือ สามารถเข้าถึงและเข้าใจเนื้อหาของการทำมะขามแช่อิ่มและมะขามแช่อิ่มอบแห้งนี้ได้ด้วย เหมือนกับที่ได้เข้าร่วมอบรมเชิงปฏิบัติการเอง มาพัฒนาคู่มือการผลิตมะขามแช่อิ่มและมะขามแช่อิ่มอบแห้ง หมู่ 16 บ้านปากน้ำปอย ตำบลวังนกแอ่น อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก เพื่อแก้ปัญหาให้ผู้อ่านหนังสือไม่ออก โดยการเพิ่มคิวอาร์โค้ด เชื่อมโยงกับคลิปวิดีโอที่ทางนักศึกษาศาสนาเทวศาสตร์ถ่ายทำขึ้นและนำไปใส่ซองยุทูป เข้าไปบนหน้าปกคู่มือ เพื่อให้ผู้ใช้ที่อ่านหนังสือไม่ออกแต่มีโทรศัพท์มือถือ และเข้าถึงอินเทอร์เน็ตได้ ผู้ใช้สามารถสแกนคิวอาร์โค้ดที่มีอยู่ตรงปกคู่มือ

เข้าชมคลิปวิดีโอ ที่มีภาพเคลื่อนไหวและได้ยินเสียงขั้นตอนการผลิต มะขามแช่อิ่มได้ อย่างสะดวกสบาย อย่างเข้าไปเข้ามาตามต้องการได้ สอดคล้องกับ ธนกร ปฐมวิชกุล (2563) ได้ทำการศึกษาวิจัย เรื่อง การพัฒนาสื่อสิ่งพิมพ์สานความจริงเสริม เพื่อสร้างภาพลักษณ์ของมหาวิทยาลัยมหาสารคาม พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจต่อสื่อสิ่งพิมพ์สานความจริงเสริมเพื่อสร้างภาพลักษณ์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม กล่าวคือ โดยรวมอยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด ซึ่งเป็นวิทยากรแขนงหนึ่งที่ ผสมผสานความเป็นจริง (Real World) เข้ากับโลกเสมือน (Virtual World) โดยใช้วิธีซ้อนภาพสามมิติ หรือสื่อดิจิทัลอื่นๆ ที่อยู่ในโลก เสมือนไปบนภาพที่เห็นจริงๆ โลกความเป็นจริง ผ่านกล้อง หรือ อุปกรณ์อื่นๆ เช่น แว่นตา แท็บเล็ต หรือโทรศัพท์มือถือ เป็นสื่อสิ่งพิมพ์ในรูปแบบใหม่ ที่นำเสนอข้อมูลสารสนเทศที่สั้น กระชับ แต่ผู้ใช้บริการ สามารถเข้าถึงรายละเอียดเนื้อหา ผ่านแอปพลิเคชันบนโทรศัพท์สมาร์ทโฟนได้ด้วยตัวเอง และภัสวลิ นิติเกษการสุนทร (2546) ที่ได้กล่าวถึง หลักสำคัญของการสื่อสารเพื่อประสิทธิภาพของการสื่อสารจะต้องมีความชัดเจน เนื้อหาที่ส่งไปควรมีความชัดเจน มีความเข้าใจง่ายไม่ซับซ้อน ซึ่งสอดคล้องกับ สมศักดิ์ คล้ายสังข์ (2562) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง การพัฒนาสื่อวีดิทัศน์และสื่อออนไลน์เพื่อส่งเสริมการตลาดและการท่องเที่ยวแบบมีส่วนร่วมในพื้นที่เขตตลิ่งชัน กรุงเทพมหานคร. อธิบายว่า การออกแบบสื่อควรมี ข้อความข่าวสารกระชับ ง่ายต่อการเข้าใจ ภาพกับข้อความมีความสอดคล้องกัน

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะทั่วไป

1. ควรมีการพัฒนาสื่อเพื่อการเรียนรู้ การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรประเภทอื่น เพื่อให้เกษตรกรได้เพิ่มพูนรายได้นอกจากการจำหน่ายผลผลิตทางการเกษตรแก่พ่อค้าคนกลางอย่างเดียว

ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรมีการศึกษาวิจัยแนวทางการพัฒนาการส่งเสริมการนำมะขามไปต่อยอดในด้านการจำหน่าย เพื่อให้รายได้ของผู้จำหน่ายมากขึ้น
2. ควรมีการศึกษาวิจัยประสิทธิภาพของสื่อที่มีประสิทธิภาพต่อการรับรู้การผลิตมะขามแช่อิ่มของเกษตรกร

เอกสารอ้างอิง

- เครือวัลย์ เผ่าผึ้ง. (2548). *การพัฒนาคู่มือการจัดกิจกรรมส่งเสริมการอ่าน คิด วิเคราะห์ และเขียนสื่อความ สำหรับครูภาษาไทย*. (วิทยานิพนธ์ปริญญาศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- ธนกร ปฐมวนิชกุล. (2563). การพัฒนาสื่อสิ่งพิมพ์สารสนเทศจริงเสริมเพื่อสร้างภาพลักษณ์ของมหาวิทยาลัย มหาสารคาม. *วารสารสารคามมหาวิทยาลัยมหาสารคาม*, 11(1), 58-76.
- ธานินทร์ ศิลปจารุ. (2555). *การวิจัยและวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติด้วย SPSS และ AMOS* (พิมพ์ครั้งที่ 13). กรุงเทพฯ: บิสซิเนสอาร์แอนด์ดี.
- ธีรภูมิ เอกะกุล. (2543). *ระเบียบวิธีวิจัยทางพฤติกรรมศาสตร์และสังคมศาสตร์*. อุบลราชธานี: สถาบันราชภัฏ อุบลราชธานี.
- บุศราภรณ์ หมั่นคำ. (2549). *คู่มือการปฏิบัติงานทะเบียนและปฏิบัติการการศึกษา สำหรับเจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป มหาวิทยาลัยชินวัตร* (สารนิพนธ์ปริญญาการศึกษามหาบัณฑิต). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- พบพร เอี่ยมใส, ธนกิจ โคกทอง และศุภวิชญ์ มาสาซ้าย. (2560). การพัฒนาสื่อสิ่งพิมพ์เพื่อศูนย์การเรียนรู้ เกษตรทฤษฎีใหม่ในโครงการพระราชดำริ บ้านวัดใหม่ อำเภอบึงกาฬ จังหวัดกำแพงเพชร. ใน *การประชุมวิชาการระดับชาติ “โฮมภูมิ ครั้งที่ 3 : Wisdom to the Future : ภูมิปัญญาสู่อนาคต* (น.387-395). ขอนแก่น: มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- พรสิทธิ์ พัฒนานุรักษ์. (2530). *การผลิตภาพยนตร์เบื้องต้น*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- ยุพา สุภาพกุล. (2540). *การสื่อสารมวลชน*. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- วิชญ์ สุวรรณเพิ่ม. (2540). *การตกแต่งต้นฉบับ*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- ภัสวลี นิติเกษการสุนทร. (2546). *หลักสำคัญของการสื่อสาร*. นนทบุรี: สำนักพิมพ์ Imprint..
- สมศักดิ์ คล้ายสังข์. (2562). การพัฒนาสื่อวีดิทัศน์และสื่อออนไลน์เพื่อส่งเสริมการตลาดและการท่องเที่ยว แบบมีส่วนร่วมในพื้นที่เขตตลิ่งชัน กรุงเทพมหานคร. *วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์*, 12(3), 285-296.
- สรวิศ สอนสารี, เอกภูมิ บุญธรรม, เอกกฤษ แก้วเจริญ, วีรุธ เลพล, มนต์รี วงศ์ศิริวิทยา, กฤษฎา อันอ้าย และวัชรกร ไจตรง. (2564). การเพิ่มรายได้ของกลุ่มเกษตรกรมะขามเปรี้ยวยักษ์ จังหวัดพิษณุโลก ด้วยเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์. *วารสารวิชาการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมและวิศวกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม*, 3(2), 93-103.
- สุภัค ถาวรนิติกุล. (2557). แนวทางเพื่อพัฒนาสื่อประชาสัมพันธ์ของคณะเกษตรกำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน. *วารสารวิชาการ Veridian E-Journal*, 7(2), 1137-1148.

-
- สุเทพ ไชยวุฒิ. (2560). *การพัฒนาคู่มือการบริหารจัดการงานวิชาการของคณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่* (วิทยานิพนธ์ปริญญาครุศาสตรมหาบัณฑิต). เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่.
- สมาลี สังข์ศรี. (2553). *การเขียนคู่มือ*. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- Becker, S. L. (1983). *Discovering mass communication*. Pearson Scott Foresman.