

## สารบัญ

| บทที่                                             | หน้า      |
|---------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 บทนำ.....</b>                                | <b>1</b>  |
| ความเป็นมา.....                                   | 1         |
| วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....                      | 2         |
| ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....                    | 2         |
| ขอบเขตของการวิจัย.....                            | 2         |
| นิยามศัพท์เฉพาะ.....                              | 3         |
| กรอบแนวคิดในการวิจัย.....                         | 4         |
| สมมุติฐานการวิจัย.....                            | 5         |
| <b>2 แนวคิดทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....</b> | <b>6</b>  |
| แนวคิดเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น.....                 | 6         |
| ความหมายของอาหารท้องถิ่น.....                     | 6         |
| ลักษณะของอาหารท้องถิ่น.....                       | 7         |
| ความสำคัญของอาหารท้องถิ่น.....                    | 9         |
| ปัจจัยที่มีผลต่อเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น.....    | 11        |
| เอกสารวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....                     | 12        |
| <b>3 วิธีดำเนินการวิจัย.....</b>                  | <b>16</b> |
| การวิจัยเชิงปริมาณ.....                           | 16        |
| ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง.....                      | 16        |
| เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย.....                   | 17        |
| องค์ประกอบของเครื่องมือวิจัย.....                 | 18        |
| การวิเคราะห์ข้อมูล.....                           | 19        |
| การวิจัยเชิงคุณภาพ.....                           | 20        |
| การเก็บรวบรวมข้อมูล.....                          | 20        |
| การตรวจสอบข้อมูล.....                             | 20        |
| การวิเคราะห์ข้อมูล.....                           | 20        |

## สารบัญ (ต่อ)

| บทที่                                    | หน้า |
|------------------------------------------|------|
| 4 การวิเคราะห์ข้อมูล.....                | 21   |
| สัญลักษณ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล..... | 21   |
| การเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล.....         | 21   |
| 5 สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ.....    | 55   |
| สรุปผลการวิจัย.....                      | 55   |
| การอภิปรายผล.....                        | 56   |
| ข้อเสนอแนะ.....                          | 58   |
| บรรณานุกรม.....                          | 60   |
| ภาคผนวก.....                             | 63   |
| ภาคผนวก ก รายนามผู้ทรงคุณวุฒิ.....       | 64   |
| ภาคผนวก ข วิเคราะห์หลักสูตร.....         | 69   |
| ประวัติย่อผู้วิจัย.....                  | 76   |

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

## สารบัญตาราง

| ตาราง                                                                                                                            | หน้า |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1 จำนวนกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล.....                                                                             | 17   |
| 2 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ.....                                                                                    | 21   |
| 3 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ.....                                                                                   | 22   |
| 4 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามการศึกษา.....                                                                               | 22   |
| 5 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอาชีพ.....                                                                                  | 23   |
| 6 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามรายได้.....                                                                                 | 23   |
| 7 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดในภาพรวม.....    | 24   |
| 8 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด .....           | 25   |
| 9 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดในภาพรวม.....    | 29   |
| 10 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด.....           | 37   |
| 11 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด.....                | 43   |
| 12 ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดแตกต่างกันตามเพศ.....                                                  | 46   |
| 13 ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดแตกต่างกันตามอายุ.....                                                 | 46   |
| 14 ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดแตกต่างกันตามอายุแตกต่างกันเป็นรายคู่.....                             | 47   |
| 15 ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดแตกต่างกันตามการศึกษา.....                                             | 48   |
| 16 การเปรียบเทียบความแตกต่างของความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด ตามระดับการศึกษาแตกต่างกันเป็นรายคู่..... | 49   |

## สารบัญตาราง (ต่อ)

| ตาราง                                                                                                                    | หน้า |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 17 ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดแตกต่างกันตามอาชีพ.....                                        | 50   |
| 18 การเปรียบเทียบความแตกต่างของความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด ตามอาชีพแตกต่างกันเป็นรายคู่..... | 51   |
| 19 ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดแตกต่างกันตามรายได้.....                                       | 52   |
| 20 สรุปผลการทดสอบสมมติฐาน ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด.....                                   | 53   |

## สารบัญภาพ

| ภาพประกอบ                        | หน้า |
|----------------------------------|------|
| 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย.....      | 4    |
| 2 ผลไม้เมืองตราด.....            | 26   |
| 3 เงาะ.....                      | 26   |
| 4 มังคุด.....                    | 27   |
| 5 ทุเรียน.....                   | 27   |
| 6 สับปะรด.....                   | 28   |
| 7 อาหารคาวเมืองตราด.....         | 29   |
| 8 แกงป่าแสนตุ้ง.....             | 32   |
| 9 แกงเหียง.....                  | 33   |
| 10 หมูชะมวง.....                 | 35   |
| 11 แกงกะทิทะเล.....              | 36   |
| 12 ขนมหวานเมืองตราด.....         | 37   |
| 13 ข้าวเหนียวมะม่วง.....         | 39   |
| 14 ขนมหม้อแกงและขนมถาดอื่นๆ..... | 41   |
| 15 ขนมต้มขาว.....                | 42   |
| 16 ขนมฟัก.....                   | 43   |