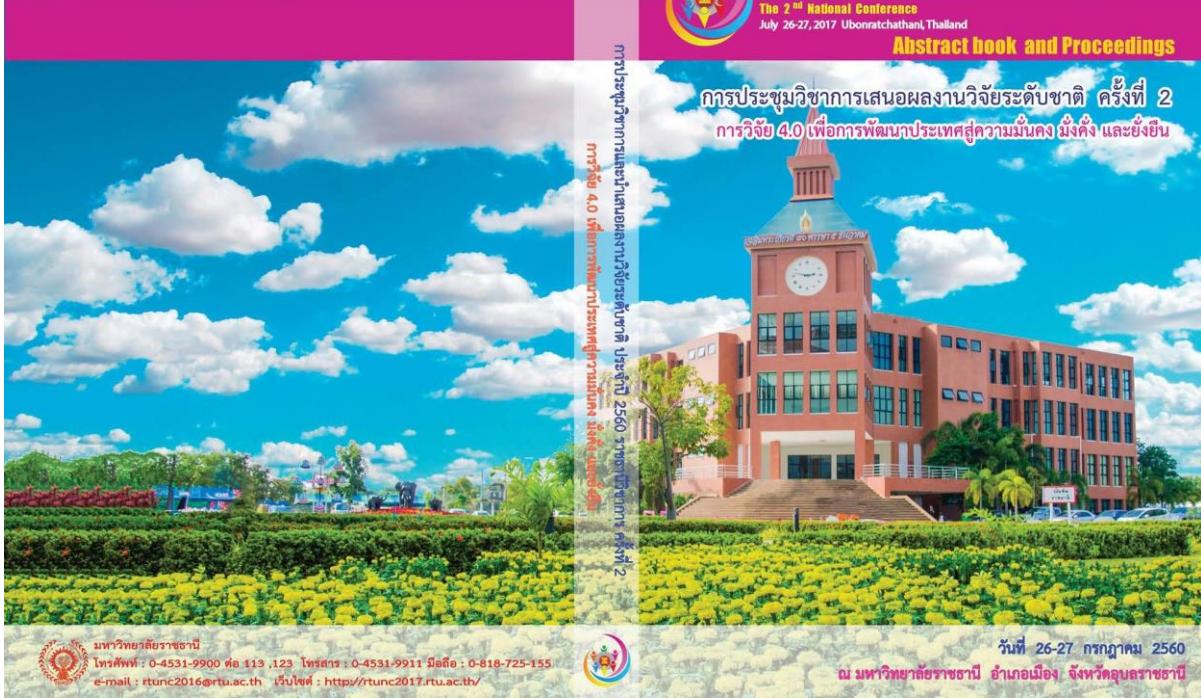


Abstract book and Proceedings



Abstract book and Proceedings



มหาวิทยาลัยราชภัฏ
โทรศัพท์ : 0-4531-9900 ต่อ 113, 123 โทรสาร : 0-4531-9911 มือถือ : 0-818-725-155
e-mail : rtunc2016@rtu.ac.th เว็บไซต์ : <http://rtunc2017.rtu.ac.th/>

วันที่ 26-27 กรกฎาคม 2560
มหาวิทยาลัยราชภัฏ จ้าวคำเนื่อง จังหวัดอุบลราชธานี

คำนำ

หนังสือรวมบทคัดย่อผลงานวิจัย และ CD รวมบทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ (Proceedings) ชุดนี้ จัดทำขึ้นเพื่อแสดงรายการผลงานวิจัยที่ผ่านการพิจารณาแบบ Double-blind peer review จากคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิฯ เพื่อนำเสนอแบบบรรยาย และ แบบโปสเดอร์ ในงานประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัย ระดับชาติ ประจำปี 2560 “ราชภัฏวิชาการ ครั้งที่ 2” เรื่อง “การวิจัย 4.0 เพื่อการพัฒนาประเทศสู่ความยั่งยืน มั่นคง และเชื่อมั่น” เพื่อเผยแพร่ผลงานวิจัยสู่สาธารณะ สถาบันการศึกษา สถานประกอบการ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อนำผลงานวิจัยไปใช้ประโยชน์ต่อไป

“ราชภัฏวิชาการ ครั้งที่ 2” เกิดขึ้นจากความร่วมมือของ 4 สถาบันการศึกษา ได้แก่ มหาวิทยาลัยราชภัฏวิทยาลัยพยาบาลมราชนครินทร์ สรรษสธอปราชสก มหาวิทยาลัยภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และมหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี การประชุมวิชาการฯ ครั้งนี้ได้รับความสนใจอย่างต่อเนื่องจากอาจารย์ นักศึกษา นักวิจัย จากสถาบันการศึกษาต่างๆ ทั่วประเทศ ร่วมส่งผลงานวิจัยเข้ารับการพิจารณาคัดเลือกเพื่อนำเสนอ รวมทั้งสิ้น 129 เรื่อง โดยแบ่งเป็น 5 กลุ่มสาขาวิชา ได้แก่ กลุ่มวิทยาศาสตร์สุขภาพ จำนวน 38 เรื่อง กลุ่มวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จำนวน 21 เรื่อง กลุ่มบริหารธุรกิจและเศรษฐศาสตร์ จำนวน 14 เรื่อง กลุ่มนิเทศศาสตร์และสังคมศาสตร์ จำนวน 18 เรื่อง และกลุ่มศึกษาศาสตร์ จำนวน 38 เรื่อง

กรณีที่ท่านประสงค์จะได้รายละเอียดเพิ่มเติมเพื่อการใช้ประโยชน์จากการนำเสนอผลงานวิจัย โปรดติดต่อที่สำนักวิจัย มหาวิทยาลัยราชภัฏนี้ ตามหมายเลขโทรศัพท์ อีเมล์ และที่อยู่ ที่ปรากฏในส่วนท้ายของเอกสารเล่มนี้ ทั้งนี้ คณะกรรมการดำเนินงานการประชุมวิชาการฯ หวังเป็นอย่างยิ่งว่าความวิจัยจากการประชุมวิชาการฯ ครั้งนี้ จะเป็นประโยชน์ต่ออาจารย์ นักศึกษา นักวิจัย และบุคลากรทั่วไป ที่ต้องการองค์ความรู้ใหม่ในการต่อยอดการวิจัยในอนาคต เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาประเทศอย่างยั่งยืนต่อไป

อาจารย์เมฆavis ดันวัฒนาพงษ์
ประธานกรรมการดำเนินงานการประชุมวิชาการ

สารบัญ (ต่อ)

		หน้า
BU_123	การค้นหาความสำเร็จในการจัดการความรู้ของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมในจังหวัดอุบราษฎร์ธานี ดร.อินท์ งามพงศ์ศานต์ และ อรุณาช ธีรวานิช	466
BU_147	ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเลือกสถานที่ฝึกงานของนักศึกษาหลักสูตรธุรกิจการเงินสถาบันพัฒนาบุคลากรการเงิน กฤชญ์ วิทวัสส่าราภูกุล และ มาร์คเดช ภาสพุฒิเจียม	481
BU_163	การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์เพื่อรับประมวลความเชี่ยวชาญในธุรกิจบริการท่องเที่ยวภาคใต้สู่ภาวะเหตุการณ์ความไม่สงบ 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้ ปัตตานี ยะลา นราธิวาส สงขลา สตูล วัชระ ขาวสังข์, ลาวณย์ ทิพย์มาศ, จาริญ รัตน์ไทย, ย่าวรอนน พรีอาหมัด, อุษณีย์ พรหมเครีย, อาทิตย์ ไกรสุทธิวงศ์, อาเจียด์ ศอรอองและ วนัสน์ด่วนวิน หรีบทรัพปะນวช	493
BU_172	พฤติกรรมผู้บุกรุกในการใช้บริการร้านอาหารอาหารในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ สุไสยา กรุง, ลาวณย์ ทิพย์มาศ, อันส อาเม, วัชระ ขาวสังข์ และ มนูญญาดา ชนดาวรุ	503
กลุ่ม 4 มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์		
SC_67	ปัญหาและอุปสรรคในการกระจายอำนาจให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ครรราชัณฑ์ พนมธัชรงค์, ตร.ภูเก็ต ยลชัยภูววงศ์ และ ผศ.ดร.ร่ววิวงศ์ ศรีทองรุ่ง	511
SC_85	มูลเหตุ และผลลัพธ์จากการความขัดแย้งระหว่างพันธกิจการเงินกับผู้โดยสารจากการศึกษาเชิงคุณภาพ: การเมืองศึกษาสายการบินของไทย วสันต์ สุติบุญยานนท์, วชิรากรณ์ อรามนุชกันต์ และ ณัฐรัชต์ ฤกคลาโยยานนท์	522
SC_89	แนวทางการจัดการท่องเที่ยวโดยชุมชนอย่างยั่งยืนในเขตกรุงเทพมหานคร รายนี อมรินทร์รัตน์	531
SC_95	พฤติกรรมการตัดสินใจเลือกใช้การเดินทางทางอากาศของนักศึกษาสถาบันอุดมศึกษาในกรุงเทพมหานคร ณัฏฐณู แห่พันธุ์ และ อรุณ ณรงค์คำนวณ	541

พฤติกรรมผู้บริโภคในการใช้บริการร้านอาหารฮาลาลในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ Consumer Behavior in Halal Restaurants In Three Southern Border Provinces

สุไลยา ຖุรี^{1*}, ดาวณย์ ศิริพัฒนา², อันส อาไว³, วิชรช ขาวสังข์⁴, เบญญาดา ชนกธรรม⁵

¹คณะวิทยาการจัดการ, มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา, sulaiya.k@yru.ac.th

²คณะวิทยาการจัดการ, มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา, lawan.t@yru.ac.th

³คณะวิทยาการจัดการ, มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา, anas.a@yru.ac.th

⁴คณะวิทยาการจัดการ, มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา, backcivic@hotmail.com

⁵คณะวิทยาการจัดการ, มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา, benyada@gmail.com

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคในการใช้บริการร้านอาหารฮาลาลในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ กลุ่มประชากร ให้แก่ ผู้บริโภคอาหารไทยที่อยู่อาศัยและทำงานในสามจังหวัดชายแดนใต้ กำหนดขนาดตัวอย่าง 150 ตัวอย่าง โดยการสุ่มตัวอย่างตามความสะดวก เหรือมือที่เก็บรวบรวมข้อมูล ประกอบด้วยแบบสอบถาม สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ผลการวิจัยพบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่เลือกหันมาทานอาหารจากสถานที่ท่องเที่ยว อาหารที่เป็นที่รู้จักและชื่นชอบในประเทศไทย รับประทานอาหารร้านที่รู้จัก ซึ่งผลิตภัณฑ์อาหารจากสถานที่ท่องเที่ยว/สถานศึกษาของรัฐบาล รับประทานอาหารศาสนิจจาน เช่น ต้มยำ แกงส้ม และคะน้าปلاคำเดิม ซึ่งอาหารในราคากลาง 30-60 บาท มีการรับประทานสดทุกวัน รับประทานอาหารในเวลา 6.00-20.00 น. ขอบเขตการตกลงรับประทานอาหาร แบบธรรมชาติ นอกจากนี้เห็นว่าควรเน้นการให้บริการในด้านมนุษย์สัมพันธ์ความเป็นกันเอง กับลูกค้า และผู้บริโภค มีความคิดเห็นต่อปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดในภาพรวม ทั้ง 4 ด้านในระดับมาก

ค่าสำคัญ : พฤติกรรมผู้บริโภค ร้านอาหารฮาลาล

Abstract

This research aims to study Marketing mix towards consumers behavior in a Restaurants in Thailand bordering Malaysia – Thailand on the marketing mix, demographics include consumers who work and live in three southern provinces. Sizing samples 150 samples by convenience sample. The tool used of a questionnaire to collect data. The statistics for data analysis were frequency, percentage, average and standard deviation

The research found that Most consumers choose foods based on taste. The restaurant was well known and established in the faith. Dining restaurant known Buy food products from the place of work / school like eating. The delicious dishes such as salted fish, broccoli and sour soup. Food prices 30-60 baht per dish was eaten fresh daily. Eating at 6:00

am. to 8:00 pm. Restaurants like the decor. In addition, it should focus on providing services in the field of human relations wear friendly to customers. Each customer and consumer opinions on the overall marketing mix the 4 top level

Keywords : consumer behavior , Halal restaurant

100

การดำเนินชีวิตของมนุษย์ทุกอุคุกสมัย มีความต้องการในปัจจัย 4 ได้แก่ อาหาร เครื่องนุ่งห่ม ที่อยู่อาศัย และยารักษาโรค ซึ่งนับเป็นปัจจัยพื้นฐานสำคัญต่อการดำรงชีวิต อาหารนับว่าเป็นปัจจัยหลักที่มีความจำเป็นมากที่สุดสำหรับการดำรงชีวิต เพราะการรับประทานอาหารที่ถูกต้องเหมาะสมสามารถหลักโภชนาการหรือการรับประทาน อาหารให้ครบ 5 หมู่นั้น เป็นการช่วยให้ร่างกายเจริญเติบโต ช่วยซ่อมแซม ร่างกายส่วนที่สึกหรอ และช่วยให้ ร่างกายมีพลังที่จะสามารถดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ ได้เป็นอย่างดี รูปแบบการดำเนินชีวิตของคนไทยในปัจจุบันเปลี่ยนแปลงไป โดยเฉพาะผู้คนในเมืองหลวงที่การดำเนินชีวิตอย่างเร่งรีบเพื่อที่ในการดำเนินชีวิต การเดินทาง และการทำงาน ต้องมีการเลือกบริโภคอาหารที่มี ประโยชน์ได้รับสารอาหารครบถ้วนซึ่งเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับร่างกาย รวมถึงการพักผ่อนหรือการเลือกสถานที่พักผ่อน คลายความเครียดจากการดำเนินชีวิตและการทำงานที่เป็นสิ่งที่บุคคลเหล่านี้ต้องการตัวย�เซ็นกัน ในปัจจุบันร้านอาหารที่สามารถตอบสนองความต้องการของบุคคลเหล่านี้ได้ครบถ้วน ตัวอย่างเช่น ใช้เป็นสถานที่พักผ่อน ใช้เป็นสถานที่พบปะสังสรรค์ระหว่างครอบครัว เพื่อนฝูง หรือผู้วุฒิงาน เป็นต้น

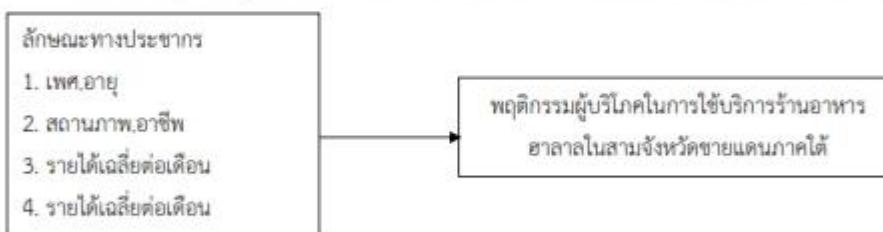
ส่งผลให้วันอาหารยาลาล เข้ามายืนทบทวนในชีวิตรประจำวันของคนในสามจังหวัดขายแคนภากใต้มากขึ้น ทำให้ธุรกิจร้านอาหารยาลาลเกิดขึ้นเป็นจำนวนมาก เพื่อตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภค ในปี 2551 บริษัท ศูนย์วิจัยกลิ่นกรุงไทย จำกัด ได้สำรวจและสร้างความแตกต่าง โดยขยายสาขาเพื่อให้ครอบคลุมพื้นที่ที่มีกลุ่มค้าขายยาลาลเป็นจำนวนมากที่เด่นอยู่ร้านค้าสมัยใหม่ที่มีประสิทธิภาพ ร้านอาหารที่เน้นสินค้ายาลาล หรือครัวยาลาล 2551 บริษัท ศูนย์วิจัยกลิ่นกรุงไทย จำกัด

นอกจากนี้ร้านอาหารไทยเริ่มได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายจะเห็นได้ว่ามีร้านอาหารเปิดใหม่อุ่งมากมาย ทำให้หาซื้อเพื่อการบริโภคได้ร่าย การตกแต่งร้านที่ทันสมัยหรือมีแบบแผน ผู้ประกอบการมีการส่งเสริมการตลาด ให้แก่ การโฆษณา ประชาสัมพันธ์ การให้ล่วงคลื่นทางบูรุษค้าที่เป็นสมาชิก การให้คะแนน สะสมเพื่อแลกของ หรือของรางวัล ฯลฯ ส่วนผลให้มีการแข่งขันที่รุนแรงขึ้น อย่างไรก็ตามการลงทุนเปิดร้านอาหารคลาสสิก ในสามจังหวัดชายแดนใต้สักแห่งหนึ่ง มีความจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องใช้ห้องและวินิจฉัยที่ดี ปัจจัยต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการเปิดร้าน ไม่ว่าจะเป็นส่วนประสมทางการตลาดและศึกษาเรื่องปัจจัยต่าง ๆ ที่มีผลต่อการบริโภค ทั้งนี้เพื่อป้องกันอัคคีพิศพลดีที่อาจเกิดขึ้นได้ทุกเมื่อ หรือสร้างปัญหาให้ในระยะยาว ผู้ลงทุน จึงควรหาข้อมูลให้ครบถ้วนก่อนเปิดร้าน อีกทั้งพบว่าอย่างไม่เคยมีการวิจัยเกี่ยวกับส่วน พฤติกรรมผู้บริโภคใน การใช้บริการร้านอาหารคลาสสิกในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ซึ่งเป็นพื้นที่ที่สนใจในการลงทุนจึงเป็นคราวนี้ การศึกษาหากดีก็รวมผู้บริโภคในการใช้บริการร้านอาหารคลาสสิกในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ โดยกำหนดการ

ศึกษาวิจัยเฉพาะผู้บุรุษในเขตสามจังหวัดชายแดนใต้ เพื่อการเรียนรู้สิ่งพิเศษที่ผู้บุรุษในเขตสามจังหวัดชายแดนใต้ ให้ข้อมูลไว้เป็นแนวทางสำหรับผู้สนใจทั่วไป รวมทั้งนิสิต นักศึกษาที่ทำการศึกษาแล้วมีความประสงค์ในการเป็นผู้ประกอบการ สามารถได้ใช้ข้อมูลในการตัดสินใจลงทุนในธุรกิจร้านอาหารไทยในพื้นที่ทั้งล่าสุดอีกด้วย

วัตถุประสงค์การวิจัย

เพื่อศึกษาพิเศษที่ผู้บุรุษในเขตสามจังหวัดชายแดนใต้ ในการใช้บริการร้านอาหารยาลาในเขตสามจังหวัดชายแดนภาคใต้



ประชากร

ประชากรที่ใช้ในการวิจัย ผู้วิจัยกำหนดประชากรที่เป็นผู้บุรุษในเขตสามจังหวัดชายแดนใต้ซึ่งประกอบด้วยบุคคลที่อาศัยและทำงานอยู่ในพื้นที่ทุกชนิดกลั่นกรองนักท่องเที่ยว เพื่อความเหมาะสมสมผู้วิจัยจึงใช้วิธีการกำหนดขนาดของกลุ่มตัวอย่างเท่ากัน 150 ตัวอย่าง และได้ใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างตามความสะดวก (convenience sampling)

การเก็บรวบรวมข้อมูลแบบเชิงหน้า จำนวนประชากรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ 298 คน ในการตอบคำถามในงานวิจัยครั้งนี้

เครื่องมือ

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลเป็นแบบสอบถาม (questionnaire) ที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นเพื่อศึกษาส่วนประสมทางการตลาด โดยใช้แบบจำลองสำรวจความคิดเห็นของผู้บุรุษในเขตสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ที่มีต่อปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดใน 4 ด้าน

เกณฑ์การให้คะแนนและแปลผลมีดังนี้

ค่าเฉลี่ย 4.51 - 5.00	หมายถึง ระดับมากที่สุด
ค่าเฉลี่ย 3.51 - 4.50	หมายถึง ระดับมาก
ค่าเฉลี่ย 2.51 - 3.50	หมายถึง ระดับปานกลาง
ค่าเฉลี่ย 1.51 - 2.50	หมายถึง ระดับน้อย
ค่าเฉลี่ย 1.00- 1.50	หมายถึง ระดับน้อยที่สุด

การเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูล ผู้ศึกษาได้ดำเนินการเก็บข้อมูลด้วยการขอความร่วมมือจากผู้บริโภคในการใช้บริการร้านอาหารยาลํา ในเขตสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ โดยดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลดังนี้

1. หัวหน้าสื่อถึงอาจารย์และบุคลากรของมหาวิทยาลัยรายวิชัญลักษณ์ เพื่อขอความอนุเคราะห์ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

2. ส่งหนังสือพร้อมแบบสอบถามไปที่การเก็บข้อมูลกับกลุ่มตัวอย่าง

3. เก็บรวบรวมแบบสอบถาม และนำมาตรวจสอบความครบถ้วนสมบูรณ์ของแบบสอบถาม โดยเลือกเฉพาะฉบับที่สมบูรณ์ เพื่อ拿来ผลการตอบไปวิเคราะห์ข้อมูลต่อไป

การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้ศึกษาได้ตรวจสอบความสมบูรณ์ของแบบสอบถามตามทุกฉบับ นำแบบสอบถามมาให้คำคํานวน ตามน้ำหนักของแต่ละข้อเพื่อนำไปวิเคราะห์ข้อมูล โดยทดสอบทางสถิติโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ โดยดำเนินการดังนี้

1. นำแบบสอบถามที่ได้คำนวณทั้งหมดตรวจสอบความถูกต้องสมบูรณ์

2. นำข้อมูลมาลงรหัส (coding) และบันทึกผลเพื่อเตรียมวิเคราะห์ข้อมูล

3. ตรวจสอบผลการทํางานทีกรีดส์

4. นำข้อมูลที่ได้บันทึกแล้วไปประมวลผล เพื่อวิเคราะห์ข้อมูล

สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

การศึกษาครั้งนี้ผู้ศึกษาได้ดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยเครื่องไมโครคอมพิวเตอร์โปรแกรมสำเร็จรูป โดยใช้สถิติดังนี้

1. ใช้ค่าร้อยละ (Percentage) บรรยายลักษณะสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม ได้แก่ เพศ อายุ วุฒิการศึกษา และประสบการณ์ในการทํางาน

2. ค่าเฉลี่ย (Arithmetic Mean) วิเคราะห์ระดับส่วนประสมทางการตลาดในการใช้บริการร้านอาหารยาลําในเขตสามจังหวัดชายแดนภาคใต้

3. ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard deviation)

สรุปผลการวิจัย

1. ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นครอบครัวคิดเป็น ร้อยละ 70.10 มีช่วงอายุระหว่าง 20 - 50 ปี คิดเป็นร้อยละ 44.53 มีระดับการศึกษาสูงสุด/กำลังศึกษาในระดับปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 57.00 มีอาชีพพนักงานบริษัท ห้างร้านเอกชน/ธนาคาร คิดเป็นร้อยละ 42.19 มีรายได้ต่อเดือนอยู่ระหว่าง 5,000 - 10,000 บาท คิดเป็น ร้อยละ 25.00

2. พฤติกรรมผู้บริโภคในการใช้บริการร้านอาหารยาลําในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เลือกรับประทานอาหารที่สดเพระขอบในสชาติของอาหารไทย คิดเป็นร้อยละ 34.64

เลือกวันประทานอาหารไทยที่เข้มข้อ คิดเป็นร้อยละ 77.93 โดยเลือกอาหารไทย ซึ่งมีครัวผลิตภัณฑ์ในประเทศไทย คิดเป็นร้อยละ 66.60 เลือกวันประทานอาหารไทยจากร้านที่รู้จัก คิดเป็นร้อยละ 64.63 ซึ่งผลิตภัณฑ์อาหารไทยจากสถานที่ทำงาน/สถานศึกษา คิดเป็นร้อยละ 33.11 ขอบตั้มยำ คิดเป็นร้อยละ 35.72 ซึ่งอาหารไทยในราคางานละ 30-39 บาท คิดเป็นร้อยละ 37.02

3. ความคิดเห็นของผู้บุรุษอาช่างชาวลาล็อต่อปัจจัยส่วนประสมทางการตลาด ในภาพรวมทั้ง 4 ด้าน และในรายด้านผู้ดูตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญในระดับมากทุกด้านโดยเรียงลำดับจาก ด้านซ้ายทางการจัด สำหรับ ด้านราคา ด้านผลิตภัณฑ์และด้านการส่งเสริมการตลาดตามลำดับ

การอภิปรายผลการวิจัย

1. พฤติกรรมผู้บริโภคในการใช้บริการร้านอาหารคลาสในสามช่วงวันด้วยแคนนอนได้ ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เลือกรับประทานอาหารคลาสเพราเมื่อเวลาพักกลางวัน (นันทกาน สิงห์, 2553 : 106)

2. ลักษณะผู้ดูตอบแบบสอบถาม ข้อมูลส่วนบุคคล ประจํกอบด้วย เพศ อายุ สถานภาพ ระดับการศึกษา อาชีพ รายได้เฉลี่ยต่อเดือน และจากสมาชิกครอบครัว ที่แต่งต่างกันมีผลต่อพฤติกรรมการใช้บริการร้านอาหาร บุฟเฟ่ต์ ประเภท ต้มยำ แกงส้ม ผัดคลีน่า ซึ่งผลจากการศึกษาพบว่า ส่วนใหญ่ผู้ตอบแบบสอบถามเป็นเพศหญิง มีอายุระหว่าง 25-35 ปี สถานภาพโสด ระดับการศึกษาปริญญาตรีขึ้นไป อาชีพ พนักงานบริษัทเอกชน มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 10,000 – 15,000 บาท และมีจำนวนสมาชิกในครอบครัว 2 – 5 คน โดยคนกลุ่มนี้มีผลต่อพฤติกรรมการใช้บริการร้านอาหารคลาส ในด้านประเภทของร้านที่ไปใช้บริการเป็นประเภทปิ้งย่าง ไปใช้บริการร่วมกัน กันเพื่อน โดยตั้งใจไปรับประทานอาหารคลาสในทุก ๆ วัน ซึ่งจะเลือกเลือกร้านประจำ ในระยะ 3 เดือนที่ผ่านมาได้ไปใช้บริการ 1 - 3 ครั้ง โดยไม่แต่ละครั้งจะไป รับประทานเป็นครอบครัว 2-5 ซึ่งสอดคล้องกับศูนย์วิจัยสิกรไทย (2539) ซึ่งศึกษาเรื่องพฤติกรรมการรับประทานอาหารนอกบ้านของคนไทย เขตสามจังหวัดชายแดนภาคใต้และศูนย์วิจัยสิกรไทย (2540) ซึ่งศึกษาเรื่องความคิดเห็นของคนไทยที่เกี่ยวข้องกับความนิยมในการรับประทานอาหารคลาสพบว่าร้อยละ 63.3 เป็นเพศหญิง สถานภาพโสดร้อยละ 53.3 และเป็นลูกจ้างบริษัทเอกชนร้อยละ 28.5 และสอดคล้องกับ รุจิรา ดาวรue (2549) ได้ศึกษาเรื่องพฤติกรรม ผู้บริโภคอาหารแบบบุฟเฟ่ต์ ผู้บริโภคให้ความสำคัญกับราคาร้อตองเหมาะสมและคุณค่ากับคุณภาพ สินค้า ด้านข่องทางการจำหน่าย ส่วนใหญ่ผู้ตอบแบบสอบถามชอบร้านอาหารคลาสในท่าศาลาที่สังเคราะห์และสะดวกในการเดินทาง มีที่จอดรถเพียงพอ ซึ่งสอดคล้องกับ กิตยา วิทูราภรณ์(2547) ได้ศึกษาเรื่อง พฤติกรรมการบริโภคอาหารคลาส พบว่า ผู้บริโภคให้ความสำคัญมากที่สุดกับท่าศาลา ที่ตั้งเดินทางสะดวก ด้านการส่งเสริมการขาย ส่วนใหญ่ผู้ตอบแบบสอบถามชอบร้านอาหารไทยที่มีรสชาติดีอย่าง ส่วนลด หรือสะสมยอดเพื่อรับส่วนลด และมีการโฆษณาประชาสัมพันธ์ผ่านอินเตอร์เน็ต รีวิวในเว็บไซต์ต่าง ๆ กัน ซึ่งสอดคล้องกับ ชนสรณ์ໂຄการ (2551) ด้านลักษณะทางกายภาพของสถานที่ให้บริการส่วนใหญ่ผู้ตอบแบบสอบถามชอบร้านอาหารไทย ร้านอาหารมีความสะอาด มีการจัดการลิ้นภาษาในร้านที่ดี ซึ่งสอดคล้องกับ ชนสรณ์ ໂຄการ (2551) ได้ศึกษาเรื่อง พฤติกรรมการบริโภคอาหารคลาส ผู้บริโภคให้ความสำคัญกับความสะอาดของร้าน 12 ด้าน

กระบวนการให้บริการ ส่วนใหญ่ผู้ตอบแบบสอบถามชอบร้านอาหารบุฟเฟ่ต์ที่มีการเสิร์ฟ หรือเดิน อาหารที่ดี รวดเร็ว การเรียกหานักงานระหว่างรับประทานอาหาร และการจัดเก็บ ทำความสะอาดได้ดีของอาหาร ซึ่ง สอดคล้องกับ ยุทธศาสตร์ ทศสกุล (2545) ได้ศึกษาเรื่องปัจจัยส่วนประสมการทำงานทางการตลาดบริการที่มีผลต่อ ผู้บริโภคในการ เรื่องใช้บริการผับและกัดตากา ไม่เขตสามชั้นหัวด้วยแคนภาครีด พบว่าด้านกระบวนการ ที่มีระดับความสำคัญมาก ได้แก่ การฝึกอบรมอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้สอย อาหารและเครื่องดื่มได้รับ อย่างรวดเร็วและถูกต้อง การพักกายตัวบนรันเมื่อเดินเข้ามาในร้าน แคชเชียร์คิดเงินได้ถูกต้องรวดเร็ว ให้บริการ อย่างเสมอภาค ประสานงาน กันเป็นอย่างดี มีการจ่องใจให้ ข้อเสนอแนะที่ได้จากการวิจัย

ข้อเสนอแนะ

การวิจัยครั้งนี้ สามารถนำผลการศึกษาที่ได้มาเป็นข้อเสนอแนะ และเป็นแนวทางพัฒนา ดังนี้

1. การพัฒนาด้านระบบบัญชีและการเงินของผู้ประกอบการ ควรมีการเรียนรู้ในการทําระบบบัญชีที่ เชื่อมต่อได้ มีการวางแผนทางการเงิน การทําธุรกรรมผ่านสถาบันการเงิน การเขียนแผนธุรกิจ เพื่อนำไปสู่การ พัฒนาอย่างต่อเนื่องและให้รับความไว้วางใจจากสถาบันการเงิน
2. ผู้ประกอบการควรมีการพัฒนาตนเองในด้านต่าง ๆ อยู่ตลอดเวลา เช่น การตลาด การพัฒนา ผลิตภัณฑ์ การบริหารจัดการกลุ่ม

ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

จากการผลการศึกษาที่พบว่า ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ที่ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เห็นว่ามีความสำคัญใน การตัดสินใจบริโภคอาหารในวงเดียวที่สุดประกอบด้วย

1. วัสดุที่ใช้ต้องมีคุณภาพสูง
2. ต้องใช้เป็นภาษาไทยในการบรรยายอาหาร
3. ต้องเอาใจใส่และให้บริการที่ดีแก่ลูกค้า ต้องให้บริการที่รวดเร็วโดยลูกค้าต้องการได้รับ การเสิร์ฟอาหารภายใน 20 นาทีหลังสั่งอาหาร
4. ในขณะที่จะต้องรับราคาต้นทุนที่ต้องจ่ายได้อยู่ที่ไม่เกินจำนวน 30 บาท

ดังนั้นจึงขอเสนอแนะว่า ผู้ประกอบการที่จะตัดสินใจลงทุนในธุรกิจร้านอาหารจะต้องมีการ พิจารณาอย่างรอบคอบ เนื้อร่างคุณภาพของสินค้าและบริการที่ให้กับลูกค้าต้องอยู่ในระดับที่ดีในขณะที่ไม่ สามารถขายสินค้าในราคากลางได้ ดังนั้นการศึกษาหุ้นส่วนธุรกิจร้านอาหารอาสาคร ไม่เขตสามชั้นหัวด้วยแคนภาครีด ให้สามารถตัดสินใจได้โดยใช้เวลาต่อวันไม่เกิน 20 นาที

ข้อเสนอแนะเชิงวิชาการ

จากการศึกษาครั้งนี้พบว่ามีประชากรในสามชั้นหัวด้วยแคนภาครีดได้จำนวนหนึ่งที่ไม่ยอม บริโภคอาหารอาสาคร ไม่เขตสามชั้นหัวด้วยแคนภาครีดในครั้งต่อไป สิ่งที่ขอเสนอแนะความคิดว่าควรทำการวิจัยถึง สามเหตุว่า เพราะเหตุใดประชากรกลุ่มนี้หันมาบริโภคอาหารอาสาคร และ ต้องใช้วิธีใดในการขับถูงให้ประชากรกลุ่มนี้หันมาบริโภคอาหารอาสาคร หรือผู้ที่บริโภคกาแฟอยู่แล้วแต่น้อย

หันมาปฏิรูปอาหารอาหารหลากหลายมากขึ้นเรื่องการกำหนดขอบเขตทางด้านอายุของผู้บริโภคตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป เป็นการกำหนดขอบเขตที่กว้างเกินไป ในการวิจัยครั้งต่อไปอาจต้องกำหนดขอบเขตให้แคบลงกว่านี้ เช่น อายุ เอกพำนิชจะไปที่กลุ่มวัยทำงาน หรือเฉพาะเจาะจงไปที่อาชีพ เช่น กลุ่มหัวรำขาก กลุ่มคนมุสลิม เพราะกลุ่มคนเหล่านี้เป็นกลุ่มที่มีกำลังซื้อสูง ซึ่งจากการศึกษาครั้งนี้ยังพบว่าผู้บริโภคส่วนใหญ่จะเป็นกลุ่มที่มีช่วงอายุอยู่ในวัยทำงานจะทำให้ได้ข้อมูลที่น่าเชื่อถือมากยิ่งขึ้น

ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยในครั้งต่อไป

1. ควรมีการศึกษาในด้านปัจจัยทางด้านเศรษฐกิจ วัฒนธรรม และสังคม หรืออิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์
2. ควรมีการศึกษาถึงความพึงพอใจรวมถึงทัศนคติของผู้บริโภคที่มีผลต่อส่วนผสมทางการตลาด เพื่อจะได้นำผลที่ได้มาปรับใช้ให้เกิดประโยชน์ในแข่งขันการท้าทุรกิจร้านอาหารไทย ในเขตสามจังหวัดชายแดนภาคใต้

3. ควรมีการศึกษาเชิงเบื้องต้นของธุรกิจร้านอาหารอาหารแต่ละประเภท เพื่อนำมาวิเคราะห์ หาข้อดีข้อเสีย และนำมาเป็นแนวทางทางพัฒนาธุรกิจร้านอาหารได้

ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยในกรณีผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์

1. ผู้ประกอบการสามารถนำไปประยุกต์ใช้กับร้านอาหารตัวเองได้
2. ผู้ประกอบการสามารถใช้วิจัยเล่มนี้เพื่อไปต่อยอดธุรกิจตัวเองได้
3. ผู้ประกอบการสามารถเอาเล่มวิจัยเพื่อไปพัฒนาศักยภาพในด้านต่างๆ

เอกสารอ้างอิง

- เกียรติยศ คงประดิษฐ์. (2558). ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีผลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพของ นิสิตระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยนเรศวร สาขาวิชาการจัดการธุรกิจ ลิขสิทธิ์เป็นของ มหาวิทยาลัยนเรศวร. พิชณุโลก.
- กิรติ พรหมตั้ง และนายพิพัฒน์ เข昶ทอง. (2556) พฤติกรรมและปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดของผู้บริโภค อาหารญี่ปุ่น: กรณีศึกษา: ร้านชาคระชูชิในอำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์. สาขาวิชาการจัดการ ธุรกิจห้าวไก่. คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- กัลยา วิชุราภรณ์. (2547). ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดบริการที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการใช้บริการ ร้านอาหารที่มีมาตรฐาน เช่น กุ้งแม่น้ำชานชาลา หรือ กุ้งแม่น้ำเผา.
- จักรกฤษณ์ นาคประเสริฐ. (2556). ปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมการใช้บริการร้านอาหารในศูนย์การค้า เช่นหัวหิน พลาซา เชตกรุงเทพมหานครและบีมมอลล์. สาขาวิชาเอกการตลาด มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลชลบุรี.
- ชนสรณ์ ໂตกiran. (2551). ส่วนประสมการตลาดบริการและพฤติกรรมการใช้บริการร้านอาหารญี่ปุ่น ย่าน Community Mall ของผู้บริโภคในกรุงเทพมหานคร.

บุษกร เดือนดาว. (2557). ปัจจัยที่ มีผลต่อการเลือกที่พักของนักท่องเที่ยวในพื้นที่ฯ. สาขาวิชาบริหารธุรกิจ ปัญญาดา บุญสิน. ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่เกิดจากการอาหารญี่ปุ่นพูจิในห้องอาหารสินค้าในเขตกรุงเทพมหานคร. สาขาวิชาการจัดการภาครัฐและภาคเอกชน. นรินทร์ ขมขัน. (2556). พฤติกรรมและปัจจัยส่วนประสมการตลาดบริการสปาและสังกะﾟญี่ชูริกิจนวัตสปาที่ มีศักยภาพต่อการใช้บริการในส่ายตาลูกค้า ในเขตกรุงเทพมหานคร.

นันทกา สิงหอมงคล และคณะ. (2553: 106). พฤติกรรมผู้บริโภคในการใช้บริการร้านกาแฟสดในเขตถนนบูรีกรุงเทพมหานคร.

ยุวนิทย์ ทิศสุก. (2545). ปัจจัยส่วนประสมการตลาดบริการที่มีผลต่อผู้บริโภคในการเลือกใช้บริการสันดาลและร้านอาหาร ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย / ยุวนิทย์ ทิศสุก

รุจิรา ดาวะ. (2549). พฤติกรรมการบริโภคอาหารแบบบุฟเฟ่ต์ของผู้บริโภค กรณีศึกษาวัสดุอาหารอาหารญี่ปุ่น ชาบูชี. สาขาวิชาการตลาดมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. กรุงเทพมหานคร.

วรารณ์ เหตือรจนะ. (2557). พฤติกรรมการใช้บริการชูปเปอร์เซ็นเตอร์ใน จังหวัดนนทบุรี. สาขาบริหารธุรกิจ.

สารนิพนธ์ และนกพรรณ์ สุขฤท. (2557). ส่วนประสมการตลาดบริการและพฤติกรรมการใช้บริการอาหารญี่ปุ่น Community Mall ของผู้บริโภคในกรุงเทพ. สาขาวิชาการตลาด มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. อันนา กานะ และศิษษญารักษ์ มั่นเศรษฐีวิทย์. (2559). ส่วนประสมทางการตลาดและพฤติกรรมของผู้บริโภคอาหารไทยสำเร็จรูปในกรุงเทพฯและปริมณฑล. คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิร

คณะกรรมการพิจารณาบทความวิจัย (Peer Review)

รศ.ดร.ชีรศิลป์ ทุมวิภาต	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระเจ้าเกล้าพระราชนครแห่งประเทศไทย
รศ.สุมาลี อุณหวนิชย์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระเจ้าเกล้าพระราชนครแห่งประเทศไทย
ผศ.ดร.ศักดิ์ชัย ตั้งวรรณวิทย์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระเจ้าเกล้าพระราชนครแห่งประเทศไทย
ดร.มุสติ บุญรอด	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระเจ้าเกล้าพระราชนครแห่งประเทศไทย
ดร.ณรงค์ สีหาด่อง	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
ดร.ศักดา ข้าวคำ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี
รศ.ดร.สุเทพ อ้วมเจริญ	มหาวิทยาลัยศิลปากร
ผศ.ดร.ดร.สมญา ภูนทดา	มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี
ผศ.สีบพงศ์ วงศ์ภักดี	มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี
ดร.จันทร์ ชนะวัฒนาวงศ์	มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี
ดร.ภาณุณี พุ่มแก้ว	มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี
ดร.ประทีง ม่วงอ่อน	มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี
ดร.ครัวณี ลูกใจ	มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี
ดร.อภินันท์ ศรีศรี	มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี
รศ.ดร.หวานทอง เชาว์กีรติพงศ์	มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร
รศ.ดร.สมชาย วงศ์นายະ	มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร
รศ.ดร.สมชาย วรกิจเกษมสกุล	มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร
รศ.ดร.บรรจุบุญชันท์	มหาวิทยาลัยราชภัฏภูมิพล
รศ.ดร.ประยุทธ ไทยอาจนี	มหาวิทยาลัยราชภัฏภูมิพล
ดร.ศักดิ์ สุวรรณฉัย	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิษณุโลก
ผศ.ดร.ประดิษฐ์ ศิลาบุตร	มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ
ผศ.ดร.พงษ์ศักดิ์ ทองพันธ์ชั่ง	มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ
ผศ.ดร.สหัสสา พลนิล	มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ
ดร.เจริญ โพนแก้ว	มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ
ดร.ภาตถ อะมาเดีย	มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ
ผศ.ดร.ไชยา ภาระบุตร	มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
รศ.ดร.สีบชาติ อันทะไชย	มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์
รศ.ดร.สมศักดิ์ สร้อยน้ำ	มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์

รศ.สมชาย ชื่นวัฒนาปะณิช	มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรธานี
ผศ.ดร.กานุจนา วงศ์สวัสดิ์	มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรธานี
ผศ.ดร.กิตติยาภรณ์ โชคสวัสดิ์กัญญา	มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรธานี
ผศ.ดร.กฤตญาณ หนองคาย	มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรธานี
ผศ.ดร.ณัฐ ออมกัญญา	มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรธานี
ผศ.ดร.ทรงกฤต อุทรา	มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรธานี
ผศ.ดร.ปริญญา แก้วนาصر	มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรธานี
ผศ.ดร.พังค์ ศุภรัตนกุล	มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรธานี
ผศ.ดร.สุนทร สุทธิบาก	มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรธานี
ผศ.ดร.ธุรีร์ สมอนดา	มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรธานี
ดร.คณิศรา ขัญสุนทรสกุล	มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรธานี
ดร.ประจญ กิ่งมิ้งแย	มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรธานี
ดร.เพียร พาได	มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรธานี
ดร.เอกราษ ตีนัง	มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรธานี
ผศ.ดร.จตุรงค์ ศรีวิชัยวรรณ	มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี
ผศ.ดร.สิริภาพรรณ ลีกับเจริญ	มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี
ผศ.ดร.สุภากรณ ใจกรุณ	มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี
ดร.กษพงศ์ สารการ	มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี
ผศ.ดร.เจริญวิชญ์ สมพงษ์ธรรม	มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี
ผศ.ดร.จำลอง ชูโต	มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี
ผศ.ดร.หอยสุข วันแสน	มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี
ผศ.เยาวณิช จูรุยศักดิ์	มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี
ผศ.เยาวลักษณ์ โพธิดารา	มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี
ผศ.ศิริรัตน์ โภศต์สวัสดิ์	มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี
ดร.ธนิตา โภศต์สวัสดิ์	มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี
ดร.บรรณรงค์ ศรีวอต	มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี
ดร.สุรangsana มัณฑานนท์	มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี
ผศ.ดร.กนกอร บุญมี	มหาวิทยาลัยภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
ผศ.ดร.อุมาวรรณ วากกิจ	มหาวิทยาลัยภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
ดร.รุ่งนภา กิตติลักษ	มหาวิทยาลัยภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
ดร.นงลักษณ์ ยามสุข	มหาวิทยาลัยภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
ผศ.ดร.ชีวนทร์ ลีนศร	มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี

ดร.ยุทธชัย เกี้ยวสันติ์เทียะ	มหาวิทยาลัยwangsworthสิงคโปร์
ผศ.ดร.เสียงธรรมวัฒ ศรีวารಮณ์	วิทยาลัยนគราษฎร์สีมา
ดร.นิชรัตน์ แสงทอง	วิทยาลัยนគราษฎร์สีมา
ดร.ปริยาณัฐ เฉียบศรีเมธี	วิทยาลัยนគราษฎร์สีมา
ดร.ชุภารศิริ อภิญญาท์เศษา	วิทยาลัยนគราษฎร์สีมา
ดร.เชษฐา แก้วพรอม	วิทยาลัยพยาบาลรามราชนนี แพร์
ดร.นุสรา ประเสริฐศรี	วิทยาลัยพยาบาลรามราชนนี สรรพสิทธิประสังค์
ดร.กมลพิทย์ ตั้งหลักกมลวงศ์	วิทยาลัยพยาบาลรามราชนนี อุตรดิตถ์
ดร.เพชรธรรมนี วิริยะสินพงศ์	สถาบันพยาบาลรามราชนก กองห�លວงສາຂາรณสูตร
ดร.ธุรกิจธี วิบูลชัย	สถาบันพยาบาลรามราชนก กองห�លວงສາຂາรณสูตร
ดร.สุภาภรณ์ ศรีชัยวัฒน์	ศูนย์สุขภาพจิตที่ 10 อุบลราชธานี
ดร.อิสรภาพณ์ ชุมแสง	ศึกษานิเทศก์ สพท.ประจำดีกษาฯ เชค 1 จ.นครพนม
ดร.อ.เกียรติกมล ทองอโກ	โรงเรียนเทศบาลวาริน