



## รายงานวิจัย

การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำเกลือแร่ผสมน้ำผลตะขบ

The Product Development of Mineral Salt Mixed  
Jamaican cherry

พยอม      ตอบประโคน

เพ็ญภา      เกื้อเกตุ

ภูริชาติ      พรหมเต็ม

ธัญญานีย์      สินทวี

ได้รับทุนอุดหนุนจากงบประมาณบำรุงศึกษาประจำปี 2564

มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา



## รายงานวิจัย

การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำเกลือแร่ผสมน้ำผลตะขบ

The Product Development of Mineral Salt Mixed  
Jamaican cherry

พยอม      ตอบประโคน

เพ็ญภา      เกื้อเกตุ

ภูริชาติ      พรหมเต็ม

ธัญญานีย์      สินทวี

ได้รับทุนอุดหนุนจากงบประมาณบำรุงศึกษาประจำปี 2564

มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา

ชื่อเรื่อง	การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำเกลือแร่ผสมน้ำผลตะขบ
ชื่อผู้วิจัย	พยอม ตอบประโคน, เพ็ญนภา เกื้อเกตุ, ภูริชาติ พรหมเต็ม, ธัญญานีย์ สินทวี
สาขา/คณะ	สาขาการบัญชี คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา
ปีงบประมาณ	2564

### บทคัดย่อ

การศึกษาวิจัย ในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษากรรมวิธีในการผลิตน้ำเกลือแร่ผสมน้ำผลตะขบ 2) เพื่อศึกษาต้นทุนการผลิตน้ำเกลือแร่ผสมน้ำผลตะขบ และ 3) เพื่อศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อน้ำเกลือแร่ผสมน้ำผลตะขบ การวิจัยนี้เป็นการวิจัยแบบผสม ซึ่งคณะผู้วิจัยได้ศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคต่อน้ำเกลือแร่ผสมตะขบ โดยใช้กลุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจง 10 คน เป็นกลุ่มวัยรุ่นช่วงอายุ 15 - 24 ปี ในพื้นที่อำเภอเมือง จังหวัดยะลา

ผลการวิจัยพบว่า กระบวนการผลิต คือ ขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์และวัตถุดิบ ขั้นตอนการผลิตน้ำเกลือแร่ผสมน้ำผลตะขบ และขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์ โดยมีต้นทุนการผลิตน้ำเกลือแร่ผสมน้ำผลตะขบ พบว่า ในการผลิตน้ำเกลือแร่ผสมน้ำผลตะขบได้น้ำเกลือแร่ผสมน้ำผลตะขบในปริมาณ 150 มิลลิลิตร ซึ่งจากการคำนวณต้นทุนการผลิตน้ำเกลือแร่ผสมน้ำผลตะขบจากน้ำผลตะขบ เท่ากับ 16.41 บาทต่อขวด เมื่อเปรียบเทียบกับน้ำเกลือแร่ผสมน้ำผลตะขบที่วางขายตามท้องตลาดยี่ห้อต่างๆ ขนาด 150 มิลลิลิตร ราคาเฉลี่ยประมาณ 15 – 20 บาทต่อขวด โดยน้ำเกลือแร่ผสมน้ำผลตะขบในปริมาณ 150 มิลลิลิตร มีราคาเท่ากับ 20 บาท น้ำเกลือแร่ผสมน้ำผลตะขบจากน้ำผลมีบรรจุภัณฑ์ที่พอดีมือ จับง่าย น้ำเกลือแร่ตะขบที่ผสมใบรางจืดมีความชุ่ม และ ไม่ค่อยมีสีสนที่สวดยเหมือนเครื่องดื่มเกลือแร่ตามท้องตลาด แต่สีสนของน้ำเกลือแร่ผสมตะขบ สูตรดั้งเดิม และสูตรน้ำเกลือแร่ผสมเนื้อผลตะขบ มีสีสนน้ำตาล และเป็นธรรมชาติ รสชาติ สูตรน้ำเกลือแร่ตะขบที่ผสมใบรางจืดมีกลิ่นเหม็นเขียว รสชาติสูตรน้ำเกลือแร่ผสมเนื้อผลตะขบ มีความอร่อยและได้เนื้อตะขบแต่มีรสฝาดเล็กน้อย รสดั้งเดิม มีความกลมกล่อม และดื่มง่าย ผู้บริโภคชื่นชอบน้ำเกลือแร่ผสมน้ำผลตะขบ รสชาติดั้งเดิม น้ำเกลือแร่ผสมตะขบมีความแปลกใหม่เนื่องจากผู้บริโภคบางส่วนไม่รู้จักผลตะขบทำให้เกิดความแปลกใหม่ บางท่านไม่เคยดื่มน้ำเกลือแร่ที่มีเนื้อผลผลไม้มารวมและมีความเข้ากันดีกับน้ำเกลือแร่

**คำสำคัญ** ผลิตภัณฑ์น้ำเกลือแร่ , ผลตะขบ

**Research Title**      The Product Development of Mineral Salt Mixed Jamaican cherry  
**Researcher Name** Phayom Tobprakhon, Phurichart   promtem, Pennapa   Kueket,  
                                 Tanyanee   Sintavee  
**Major/Faculty**      Accountine, Management Sciencrs.  
**University**            YalaRajabhat University

### Abstract

## กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัย เรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำเกลือแร่ผสมน้ำผลไม้ ฉบับนี้สำเร็จสมบูรณ์ได้ด้วย  
ความอนุเคราะห์อย่างยิ่งจากอาจารย์อรรณพ กมล อาจารย์คณะวิทยาการจัดการ

คณะผู้วิจัยขอขอบคุณกลุ่มแม่บ้านตำบลตะโละแมะนา ที่กรุณาให้คำแนะนำช่วยเหลือในการ  
ผลิตน้ำเกลือแร่ผสมน้ำผลไม้ ตั้งแต่เริ่มดำเนินงานจนสำเร็จลุล่วงด้วยดี

ขอขอบคุณผู้ตอบแบบสัมภาษณ์ทุกท่าน ที่กรุณาเสียสละเวลาอันมีค่าในการตอบแบบ  
สัมภาษณ์ ทำให้ได้รับข้อมูลที่สมบูรณ์และครบถ้วน และขอขอบคุณ นางสาวพาติละห์ ปือราเฮง  
นางสาวนิรุชดา จะปะกียา และนางสาวชุมัยยะห์ รือชะ ที่ช่วยพิมพ์ และจัดรูปเล่ม รายงานวิจัย  
ขอขอบคุณผู้ตอบแบบสอบถามทุกท่าน ที่กรุณาเสียสละเวลาอันมีค่าในการตอบแบบสอบถาม ทำให้  
ได้รับข้อมูลที่สมบูรณ์และครบถ้วน

ขอขอบคุณคณะวิทยาการจัดการ ที่ให้การสนับสนุนในการจัดทำวิจัยนี้เสร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี

พยอม ตอบประโคน และคณะ

สิงหาคม 2564

## สารบัญ

### หน้า

บทคัดย่อภาษาไทย	ก
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ข
กิตติกรรมประกาศ	ค
สารบัญ	ง
สารบัญตาราง	ฉ
สารบัญภาพ	ช
<b>บทที่ 1 บทนำ</b>	
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	2
ขอบเขตของการวิจัย	2
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	3
นิยามศัพท์เฉพาะ	3
<b>บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง</b>	
แนวคิดเกี่ยวข้องกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์	4
เครื่องมือเก็บข้อมูล	6
ผลตอบ	10
แนวคิดเกี่ยวข้องกับการลงทุน	14
แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการยอมรับผลิตภัณฑ์ใหม่	16
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	18

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
<b>บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย</b>	
ประชากร กลุ่มตัวอย่างและกลุ่มเป้าหมาย ที่ใช้ในการวิจัย	22
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	22
การเก็บรวบรวมข้อมูล	23
การวิเคราะห์ข้อมูล และสถิติที่ใช้	23
<b>บทที่ 4 ผลการวิจัย</b>	
ผลการศึกษากระบวนการผลิตน้ำเกลือแร่ผสมน้ำผลตะขบ	24
ผลการศึกษาต้นทุนการผลิตน้ำเกลือแร่ผสมน้ำตะขบ	34
ผลการศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อน้ำเกลือแร่ผสมน้ำผลตะขบ	40
<b>บทที่ 5 สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ</b>	
สรุปผลการวิจัย	42
อภิปรายผล	44
ข้อเสนอแนะ	45
<b>บรรณานุกรม</b>	46
<b>ภาคผนวก</b>	
ภาคผนวก ก แบบสัมภาษณ์การวิจัย	49
ภาคผนวก ข สูตร น้ำเกลือแร่ผสมน้ำผลตะขบ	52
ภาคผนวก ค กระบวนการผลิตน้ำเกลือแร่ผสมน้ำผลตะขบ	54
ภาคผนวก ง ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเกลือแร่ผสมน้ำตะขบ	57
ประวัติผู้วิจัย	60

## สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
4.1	ค่าเสื่อมราคาใช้วิธีการคำนวณโดยวิธีเส้นตรง	35
4.2	ปริมาณวัตถุดิบและต้นทุนวัตถุดิบทางตรง	36
4.3	ค่าแรงงานทางตรง	37
4.4	ค่าใช้จ่ายการผลิต	38
4.5	ต้นทุนผลิตภัณฑ์รวม	39

สารบัญภาพ		
ภาพที่		หน้า
2.1	ต้นตะขบ	10
2.2	ใบตะขบ	11
2.3	ดอกตะขบ	12
2.4	ผลตะขบ	12
4.1	ขั้นตอนการผลิตสูตรดั้งเดิม	27
4.2	ขั้นตอนการผลิตสูตรน้ำเกลือแร่ผสมเนื้อผลตะขบ	30
4.3	ขั้นตอนการผลิตสูตรน้ำเกลือแร่ผลตะขบผสมใบรางจืด	32
4.4	ขั้นตอนบรรจุภัณฑ์	34
5.1	กระบวนการผลิตน้ำเกลือแร่ผสมน้ำผลตะขบ	43