

การศึกษาการรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์
Studying Perception of Surin Local Food Cultural of Students at
Surindra Rajabhat University

พีรวีส อินทวิ^{1*} สยาม ระโส¹ วนอมพร พาหะนิชย์¹ ชัชวาล สนิทสันเทียะ¹ และ วิจิตรา โปธิสาร¹
Peerawat Intawee^{1*} Sayam Raso¹ Wanomporn Pahanich¹ Chatchawan Sanitsanthia¹ and
Wijittra Potisarn¹

สำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์¹
Office of Arts and Culture, Surindra Rajabhat University¹
*Corresponding author, e-mail: peerawasint@gmail.com

วันที่รับบทความ: 23 มีนาคม 2565; วันแก้ไขบทความ: 8 สิงหาคม 2565; วันตอบรับบทความ: 9 สิงหาคม 2565

บทคัดย่อ

จังหวัดสุรินทร์เป็นจังหวัดหนึ่งที่มีเสน่ห์ด้านอาหารพื้นเมืองเนื่องจากติดบริเวณชายแดนระหว่างประเทศไทยและประเทศกัมพูชา อาหารพื้นเมืองในจังหวัดสุรินทร์ จึงมีคุณค่า และมีความหลากหลายทางภูมิปัญญา วัฒนธรรม กลุ่มชาติพันธุ์ งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ ดังนี้ 1. เพื่อศึกษาการรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์ 2. เพื่อเปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลที่ส่งผลต่อการรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ และ 3. เพื่อเปรียบเทียบพฤติกรรมการบริโภคอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ที่ส่งผลต่อการรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ ทำการศึกษาโดยใช้กลุ่มตัวอย่าง นักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์ ที่ลงทะเบียนเรียนในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2564 จำนวน 377 คน ได้มาโดยการสุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญ โดยใช้แบบสอบถาม และวิเคราะห์ค่าสถิติโดยใช้ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ค่าทดสอบที และการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว ผลการวิจัยพบว่า การรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์ โดยรวมอยู่ในระดับ มาก ผลการเปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคล พบว่า เพศ และภูมิลำเนาที่แตกต่างกันมีผลต่อการรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 และผลการเปรียบเทียบพฤติกรรมการบริโภคอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ที่ พบว่า พฤติกรรมการเคี้ยวเคี้ยว และเคี้ยวอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ที่แตกต่างกันมีผลต่อการรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

คำสำคัญ: การรับรู้ วัฒนธรรมอาหารพื้นเมือง จังหวัดสุรินทร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์

Abstract

Surin province is one of the charming province, which shows the variety of local cultural food due to the variety of ethnic groups and the diversity of local food within the group. The research aimed to 1. study the perception of local food culture at Surin province of students at Surindra Rajabhat University, 2. To compare different personal factors affected with the perception of local Arts and Culture Journal of the Lower Moon River Vol. 11 No. 2 (July - December 2022)

food culture in Surin province and 3. To compare different consumer behavior of local food culture in Surin province affected with the perception. The sample was 377 students who collected by accidental sampling. They were undergraduate students at Surindra Rajabhat University. They enrolled in the second-semester academic year of 2021, using the questionnaire and statistical analysis by mean, standard deviation, t-test, and One-Way ANOVA. The results found a great perception of local food culture in Surin province of students at Surindra Rajabhat University in total. The comparison of personal factors found that different sex and birthplace showed the perception of local food culture in Surin province was different significant at the 0.05 level. The comparison of consumer behavior of local food culture in Surin province found the difference in eating habits, used to cook, and used to sell showed the perception of local food culture in Surin province was different significant at the 0.05 level.

Keywords: Perception, Local Food Culture, Surin Province, Surindra Rajabhat University

บทนำ

อาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ ส่วนใหญ่จะมีชื่อเรียกเป็นภาษาเขมร เช่น ซันลวดราวตะไตรยอ้ง (แกงเผือกใส่ปลาอย่าง) เบ้าะเมือนดะสวาย (ตาไก่ใส่มะม่วง) เบ้าะตริอบจังกอม (ตำมะเขือพวง) ส่วนใหญ่จะนิยมทำอาหารพื้นเมืองในงานบุญ งานประเพณี งานบวช งานต้อนรับแขกบ้านแขกเมือง เป็นต้น (สมนึก รัตนกำเหนิด, 2557 : 118; สมนึก รัตนกำเหนิด, 2558ก : 120; สมนึก รัตนกำเหนิด, 2558ข : 117) ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่พบในจังหวัดสุรินทร์อีกอย่างที่เป็นที่นิยมในการบริโภค คือ อาหารหมักพื้นบ้าน ซึ่งมีหลากหลายประเภท เช่น ข้าวหมากสาโท ขนมหิ้น แหนม ไส้กรอก ส้มผัก ใส่อั่ว ปลาร้า ปลาจ่อม ปลาต้ม หม่าปลา ผักเสี้ยนดอง ผักกาดเขียวดอง หน่อไม้ดอง ชিংดอง มะยมดอง มะขามดอง ฝรั่งดอง กุ้งจ่อม และปูดอง เป็นต้น (กชนิภา อุดมทวี และคณะ, 2563 : 62) นอกจากนี้ในต่างประเทศที่มีกลุ่มชาติพันธุ์ลาว เช่นเดียวกับชาติพันธุ์ในจังหวัดสุรินทร์ จะมีวัฒนธรรมการทำอาหารพื้นเมืองที่คล้ายคลึงกัน ดังอาหารของชาวหลวงพระบาง ประเทศสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว มีการนำเอาทรัพยากรธรรมชาติมาเป็น ส่วนประกอบ เช่น ผักสด และสมุนไพร เป็นต้น โดยส่วนประกอบหลักจะให้ความสำคัญกับความสดของวัตถุดิบ และรับประทานร่วมกับข้าวเหนียวเป็นหลัก (เปลวเทียน เจษฎาชัยยุทธ์ และอมรรณัฐ เสริมชีพ, 2564 : 145) จะเห็นว่าชาวจังหวัดสุรินทร์มีภูมิปัญญาที่สั่งสมและปฏิบัติสืบทอดกันมาแต่โบราณ โดยเฉพาะอาหารพื้นเมือง ซึ่งแสดงให้เห็นถึงความเฉลียวฉลาดของบุคคลและสังคมในจังหวัดสุรินทร์ ดังเช่น การทำอาหารจากหัวกลอย หรือเปรียงที่ขูดมาได้ จากนั้นทำการหมักเกลือ และเหยียบเพื่อให้ยางกลอยออกก่อนที่จะทำอาหารได้ การทำขนมจากเศษข้าวเหลือ ที่ภาษาส่วยเรียกว่า นูมกลองจ้อ (ขนมขี้หมา) หรือการทำข้าวเม่า (ปม) การทำอาหารจากปู จิ้งหรีด กูดจี หรือการทำแป้งเหล้า ข้าวหมาก เป็นต้น ทั้งหมดนี้ล้วนถือเป็นภูมิปัญญาชาวบ้าน เป็นทรัพยากรความรู้ที่ควรแก่การอนุรักษ์ และสืบสานให้แก่ลูกหลาน (คณะกรรมการฝ่ายประมวลเอกสารและจดหมายเหตุ, 2544 : 207 - 215) อันจะนำไปสู่ความยั่งยืนของอาหารในอนาคตผ่านทางรากเหง้าทางสังคมและวัฒนธรรมของคนในท้องถิ่น ดังนั้นการทำความเข้าใจท้องถิ่นการรับรู้ของชุมชน ความรู้ การปฏิบัติ และความต้องการมีความสำคัญต่อการจัดการและการตัดสินใจเชิงนโยบายได้ดีที่สุด (Chakraborty et al., 2021: 1 - 2)

การรับรู้ คือ กระบวนการซึ่งบุคคลมีการเลือก จัดระเบียบ และแปลความหมายของสิ่งเร้า ให้กลายเป็นสิ่งที่มีความหมาย และมีความสอดคล้องกัน กระบวนการรับรู้ของบุคคลจะเกิดขึ้นต่อเนื่องจากความรู้สึก ประกอบด้วยขั้นตอน ได้แก่ การเลือกการรับรู้ การจัดระเบียบ และการแปลความหมาย (ชูชัย สมิติไกร, 2556 : 142) ซึ่งมีขั้นตอนการรับรู้ 4 ขั้นตอน ดังนี้ การเปิดรับข้อมูลที่ได้เลือกสรร การตั้งใจรับข้อมูลที่ได้เลือกสรร ความเข้าใจในข้อมูลที่ได้เลือกสรร และการเก็บรักษาข้อมูลที่ได้เลือกสรร (เสรี วงษ์มณฑา, 2542 : 88 อ้างถึงใน เพียงใจ ใจไว, 2557 : 8 - 9) ซึ่งนอกจากการรับรู้จะนำไปสู่การอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นแล้ว ยังส่งผลต่อการเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจผ่านกิจกรรมที่หลากหลาย เช่น การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ ซึ่งจะเห็นว่าการทานอาหารท้องถิ่น คือเป็นจุดหมายสำคัญของประการหนึ่งของนักท่องเที่ยวที่จะได้สัมผัสกับรสชาติ ความอร่อย และอัตลักษณ์ของท้องถิ่นนั้น ๆ (ทิพย์วดี โพธิ์สิทธิพรณ และ อภิไทย แก้วจรัส (2564 : 44)

จากความสำคัญดังกล่าวข้างต้น จึงได้ศึกษาการรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์ โดยมุ่งหวังหาแนวทางส่งเสริมให้นักศึกษาเกิดการรับรู้และเกิดการอนุรักษ์ภูมิปัญญาวัฒนธรรมการทานอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์สู่ลูกหลาน และนำไปสู่การส่งเสริมด้านวัฒนธรรมเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาการรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์
2. เพื่อเปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลที่ส่งผลต่อการรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์
3. เพื่อเปรียบเทียบพฤติกรรมการบริโภคอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ที่ส่งผลต่อการรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์

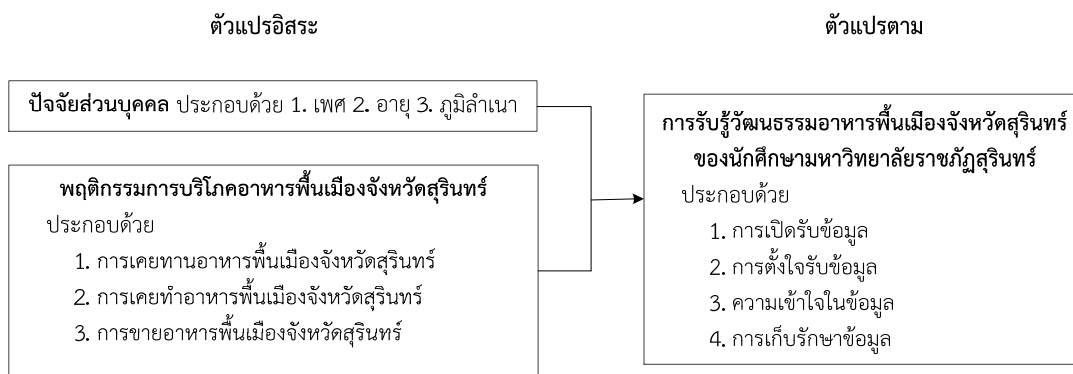
การทบทวนวรรณกรรม

วัฒนธรรม หมายถึง แบบแผนการดำเนินชีวิตของกลุ่มคนในสังคม รวมทั้งสิ่งต่าง ๆ ที่มนุษย์สร้างขึ้นมา ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงความเชื่อ ค่านิยม ทัศนคติ และแบบแผนพฤติกรรมที่ยึดถืออยู่ในสังคมนั้น และมีรากถ่ายจากคนรุ่นหนึ่งไปสู่คนอีกรุ่นหนึ่ง (ชูชัย สมิติไกร, 2556 : 352) ซึ่งในการศึกษาวัฒนธรรมจำเป็นต้องวิเคราะห์ถึงปัจจัยที่เกี่ยวข้อง เช่น ปัจจัยส่วนบุคคล หรือคุณลักษณะทางประชากร ได้แก่ เพศ อายุ ขนาดครอบครัว วงจรชีวิตครอบครัว รายได้ อาชีพ การศึกษา ศาสนา เชื้อชาติ และช่วงวัย เป็นต้น (ชูชัย สมิติไกร, 2556 : 22) โดยปัจจัยส่วนบุคคลนี้เป็นปัจจัยหนึ่งที่ยอมรับใช้ในการจำแนกกลุ่มของผู้บริโภค รวมไปถึงการวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภคจะส่งผลต่อแบบแผนพฤติกรรมที่ยึดถืออยู่ในสังคมนั้น พฤติกรรมผู้บริโภค หมายถึง พฤติกรรมเกี่ยวกับการซื้อ การใช้สินค้าและบริการ โดยผ่านกระบวนการต่าง ๆ เพื่อช่วยในการตัดสินใจ ซึ่งอาศัยการรับรู้และประสบการณ์ของผู้บริโภคในการประเมินทางเลือก และตัดสินใจซื้อ หรือใช้สินค้าและบริการนั้น ๆ (อมรรัตน์ ยุวกุลกำธร, 2559 : 11) โดยมีขั้นตอนการรับรู้ 4 ขั้นตอน ดังนี้ 1. การเปิดรับข้อมูลที่ได้เลือกสรร (Selective Exposure) เกิดขึ้นเมื่อผู้บริโภคเปิดโอกาสให้ข้อมูลเข้ามาสู่ตนเอง 2. การตั้งใจรับข้อมูลที่ได้เลือกสรร (Selective Attention) เกิดขึ้นเมื่อผู้บริโภคเลือกที่จะตั้งใจรับสิ่งกระตุ้นอย่างใดอย่างหนึ่งเพื่อให้กลุ่มเป้าหมายเกิดความตั้งใจรับข้อมูล 3. ความเข้าใจในข้อมูลที่ได้เลือกสรร (Selective Comprehension) ในขั้นนี้จะเป็นการตีความหมายของข้อมูลที่ได้รับว่ามีความเข้าใจตรงตามกับผู้ให้ข้อมูลกำหนดไว้หรือไม่ และ 4. การเก็บรักษาข้อมูลที่ได้เลือกสรร (Selective Retention) การที่ผู้บริโภคจดจำข้อมูลบางส่วนที่เขา

ได้เห็น ได้อ่าน หรือได้ยิน หลังจากการเปิดรับ และเกิดความเข้าใจแล้ว จะเกิดความจำของผู้บริโภค (เสรี วงษ์มณฑา, 2542 : 88 อ้างถึงใน เพ็ญใจ ใจไว, 2557 : 8 - 9) จากเอกสารดังกล่าวข้างต้นจะเห็นว่าเมื่อได้นำมาศึกษาและประยุกต์กับวัฒนธรรมการทานอาหารพื้นเมืองโดยการศึกษาการรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ จะนำไปสู่การส่งเสริมการรับรู้และส่งผลกระทบต่อการอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองในจังหวัดสุรินทร์ต่อไปได้

กรอบแนวคิดในการวิจัย

จากเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องข้างต้น งานวิจัยนี้จึงเป็นการศึกษาการรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์ มีกรอบแนวคิดในการวิจัย ดังภาพที่ 1



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

จากภาพที่ 1 งานวิจัยนี้เป็นการศึกษาปัจจัยส่วนบุคคล ประกอบด้วย เพศ อายุ ภูมิลำเนา ที่ต่างกัน และพฤติกรรมการบริโภคอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ที่ ประกอบด้วย การเคทาน การเคยทำอาหาร และการเคยขายอาหาร ต่างกัน จะส่งผลกระทบต่อการรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์ ซึ่งขั้นตอนการรับรู้แบ่งออกเป็น 4 ขั้นตอน ได้แก่ การเปิดรับข้อมูล การตั้งใจรับข้อมูล ความเข้าใจในข้อมูล และการเก็บรักษาข้อมูล โดยขอบเขตด้านเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ที่สอบถามในงานวิจัยนี้ ได้แก่ เป้าะเมือนต๊ะสวาย (ตาไก่ใส่มะม่วง) อังแก็บบอบ (กบยัดไส้) ชันลอตราวต๊ะไตรยอั้ง (แกงเผือกใส่ปลาอย่าง) เป้าะเมือนต๊ะสวาย (ตาไก่ใส่มะม่วง) ชันลอเจก (แกงกล้วย) สลอลตราว (แกงเผือก) ไตรยอั้ง (ปลาบั้ง) ละแวกะตาม (แกงคั่วปู) อันซอมโดง อันซอมสะเลอะโดง (ข้าวต้มใบมะพร้าว) แอ่งแต๊ะ (หมาน้อย) เป้าะตริ้อบัจงกอม (ตำมะเขือพวง) ประเหาะคะแมร์ (ปลาร้าเขมร) และอ่อมปลาตุกนา ใส่ยอดประเปรี้อะ

สมมติฐานของการวิจัย

1. ปัจจัยส่วนบุคคล ได้แก่ เพศ อายุ ภูมิลำเนา ที่แตกต่างกันส่งผลกระทบต่อการรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์แตกต่างกัน
2. พฤติกรรมการบริโภคอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ ได้แก่ การเคทาน การเคยทำ การเคยขาย ที่แตกต่างกันส่งผลกระทบต่อการรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์แตกต่างกัน

วิธีการดำเนินการวิจัย

การศึกษาการรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์ เป็นงานวิจัยเชิงปริมาณและคุณภาพ โดยมีวัตถุประสงค์ของการวิจัยเพื่อศึกษาการรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์ เพื่อเปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลที่ส่งผลต่อการรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์ และเพื่อเปรียบเทียบพฤติกรรมการบริโภคอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ที่ส่งผลต่อการรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์ซึ่งมีวิธีการดำเนินการวิจัย ดังนี้

1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากร ได้แก่ นักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์ ที่ลงทะเบียนเรียนในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2564 จำนวน 6,303 คน (สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน, 2564)

กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ นักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์ ที่ลงทะเบียนเรียนในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2564 จำนวน 377 คน ซึ่งได้มาโดยการสุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญ (Accidental Sampling) โดยขนาดของกลุ่มตัวอย่างคำนวณจากสูตรของทาโรยามาเน่ (อศวิน แสงพิกุล, 2556 : 156) ดังนี้

$$n = \frac{N}{1 + Ne^2}$$

แทนค่า	เมื่อ	n	คือ	จำนวนกลุ่มตัวอย่าง
		N	คือ	จำนวนประชากร
		e	คือ	ค่าความคลาดเคลื่อน

$$\text{จะได้ } n = \frac{6303}{1 + 6303(0.05)^2}$$

$$n = 376.1301$$

$$n \approx 377$$

2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยและการหาคุณภาพของเครื่องมือ

แบบสอบถาม เรื่อง การศึกษาการรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์ โดยแบบสอบถามแบ่งออกเป็น 4 ตอน ประกอบด้วย

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2 พฤติกรรมการบริโภคอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์

ตอนที่ 3 การรับรู้วัฒนธรรมอาหารจังหวัดสุรินทร์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์

ตอนที่ 4 ข้อเสนอแนะและอนุรักษ์ สืบสาน และเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์

แบบสอบถามมีขั้นตอนในการสร้าง ดังนี้

1. ศึกษาเอกสาร ตำรา และงานวิจัยที่เกี่ยวกับปัจจัยส่วนบุคคล พฤติกรรมการบริโภคอาหารพื้นเมือง และการรับรู้วัฒนธรรมอาหาร

2. ศึกษาวิธีสร้างแบบสอบถามและกำหนดองค์ประกอบของแบบสอบถามจากเอกสาร ตำรา และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

3. สร้างแบบสอบถาม และนำส่งให้ผู้เชี่ยวชาญพิจารณาความเหมาะสมของข้อความเพื่อหาความเที่ยงตรงของแบบสอบถาม จำนวน 3 คน ได้ค่าความเที่ยงแต่ละข้ออยู่ระหว่าง 0.67 - 1.00

4. ปรับปรุงแก้ไขแบบสอบถามตามข้อเสนอแนะของผู้เชี่ยวชาญ

5. จัดพิมพ์แบบสอบถามและนำไปหาค่าความเชื่อมั่นรายด้านและทั้งฉบับ โดยนำไปทดลองกับกลุ่มที่ไม่ใช่กลุ่มตัวอย่าง (Tryout) จำนวน 30 คน ได้ค่าความเชื่อมั่น โดยหาค่าสัมประสิทธิ์ของแอลฟาครอนบาค ดังนี้ ค่าความเชื่อมั่นทั้งฉบับ คือ 0.967 ค่าความเชื่อมั่นด้านการเปิดรับข้อมูล คือ 0.892 ค่าความเชื่อมั่นด้านการตั้งใจรับข้อมูล คือ 0.921 ค่าความเชื่อมั่นด้านความเข้าใจในข้อมูล คือ 0.917 และค่าความเชื่อมั่นด้านการเก็บรักษาข้อมูล

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล

งานวิจัยนี้ได้สร้างแบบสอบถามออนไลน์เพื่อเก็บรวบรวมข้อมูล โดยดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูล ดังนี้

1. จัดทำลิงค์ของแบบสอบถามออนไลน์และสร้างคิวอาร์โค้ด
2. จัดส่งลิงค์ไปยังกลุ่มตัวอย่าง และเดินทางไปเก็บรวบรวมข้อมูลผ่านแบบสอบถามออนไลน์ภายในบริเวณมหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์ด้วยตนเอง
3. ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลเป็นระยะเวลา 2 สัปดาห์ ระหว่างวันที่ 4 – 18 มีนาคม 2565
4. จากนั้นรวบรวมข้อมูลจากแบบสอบถามออนไลน์ ประมวลผลข้อมูล และวิเคราะห์ข้อมูลต่อไป

4. การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้ ได้แก่ สถิติพื้นฐาน ได้แก่ ค่าเฉลี่ย ความถี่ ร้อยละ และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และสถิติอ้างอิงในการเปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลและพฤติกรรมการบริโภคอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ที่แตกต่างกันส่งผลต่อการรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์แตกต่างกัน ตามสมมติฐานของการวิจัย โดยใช้ สถิติ t-test และ One-Way ANOVA

ผลการวิจัย

ผลการศึกษารับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์

ผลการศึกษาข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ดังนี้ ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ เป็นหญิง จำนวน 249 คิดเป็นร้อยละ 66.05 ส่วนใหญ่มีอายุ 20 – 21 ปี จำนวน 203 คิดเป็นร้อยละ 53.85 ส่วนใหญ่มีภูมิลำเนาอาศัยอยู่ในจังหวัดสุรินทร์ จำนวน 233 คิดเป็นร้อยละ 61.80 ส่วนใหญ่เคยกิน จำนวน 300 คิดเป็นร้อยละ 79.58 เคยทำ จำนวน 270 คิดเป็นร้อยละ 71.62 แต่ส่วนใหญ่ไม่เคยขาย จำนวน 282 คิดเป็นร้อยละ 74.80

ผลการศึกษารับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ โดยแปรผล ดังนี้ ค่าเฉลี่ย 4.51 – 5.00 มากที่สุด 3.51 – 4.50 มาก 2.51 – 3.50 ปานกลาง 1.51 – 2.50 น้อย 1.00 – 1.50 น้อยมาก (บุญชม ศรีสะอาด, 2543 : 70, 100) ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ผลการศึกษารับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์

รายการ	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลผล
ด้านการเปิดรับข้อมูล			
1. โอกาสที่ได้รับประทานอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์	3.73	1.11	มาก
2. ได้รับความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์จากคำบอกเล่าของบรรพบุรุษ	3.76	1.09	มาก
3. พบแหล่งเรียนรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์จากอินเทอร์เน็ต	3.64	1.02	มาก

ตารางที่ 1 (ต่อ)

รายการ	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลผล
4. ความสะดวกให้การเข้าถึงข้อมูลวัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์	3.77	0.96	มาก
5. การจัดสรรเวลาในการเรียนรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ในแต่ละวัน	3.53	1.16	มาก
รวมด้าน	3.69	0.89	มาก
ด้านการตั้งใจรับข้อมูล			
6. ความตั้งใจในการค้นหาวัตถุดิบหลักหรืออาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์เพื่อรับประทาน	3.76	0.99	มาก
7. การเรียนรู้ขั้นตอนการทำอาหารอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์	3.69	1.06	มาก
8. การเลือกทำอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ตามสูตรโบราณหรือวิธีการดั้งเดิม	3.78	1.05	มาก
9. การเลือกรับข้อมูลอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์จากสื่อมัลติมีเดียและอินเทอร์เน็ต	3.73	0.98	มาก
10. การเลือกรับข้อมูลอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ที่ถ่ายทอดโดยตรงจากครอบครัว	3.86	1.04	มาก
รวมด้าน	3.76	0.88	มาก
ด้านความเข้าใจในข้อมูล			
11. สามารถเลือกวัตถุดิบหลักในการทำอาหารพื้นเมืองจากแหล่งที่มาที่หลากหลายได้	3.82	0.92	มาก
12. สามารถหาอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ที่มีรสชาติอร่อยและคงความดั้งเดิมของอาหารพื้นเมืองได้	3.88	0.93	มาก
13. พบแหล่งขายวัตถุดิบหลักหรืออาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ที่เข้าถึงง่าย	3.74	0.88	มาก
14. ในอำเภอต่าง ๆ ของจังหวัดสุรินทร์มีวัตถุดิบหลักในการทำอาหารพื้นเมือง	3.89	0.88	มาก
15. อาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์มีชื่อเสียงและแพร่หลายบนอินเทอร์เน็ต	3.77	0.97	มาก
รวมด้าน	3.82	0.79	มาก
ด้านการเก็บรักษาข้อมูล			
16. อังแกีบอบบ ถือเป็นสัญลักษณ์ของอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์	4.06	0.86	มาก
17. ส่วนใหญ่อาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์จะเป็นอาหารจากกลุ่มชาติพันธุ์เขมร	4.04	0.82	มาก
18. ท่านเห็นความสำคัญของการอนุรักษ์ สืบสาน และเผยแพร่อาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์	4.13	0.83	มาก
19. ท่านบอกต่อความสำคัญของการรับประทานอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์	3.92	0.90	มาก
20. ท่านมีองค์ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบหลักหรืออาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์	3.73	1.06	มาก
รวมด้าน	3.98	0.73	มาก
โดยรวม	3.81	0.76	มาก

จากตารางที่ 1 พบว่าระดับการรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์อยู่ในระดับ มาก (ค่าเฉลี่ย = 3.81, S.D. = 0.76) เมื่อพิจารณารายด้านพบว่า ระดับการรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ อยู่ในระดับ มาก ทุกด้าน โดยด้านที่มีค่าเฉลี่ยมากกว่าด้านอื่น คือ ด้านการเก็บรักษาข้อมูล (ค่าเฉลี่ย = 3.98, S.D. = 0.73) รองลงมา คือ ด้านความเข้าใจในข้อมูล (ค่าเฉลี่ย = 3.82, S.D. = 0.79) ด้านการตั้งใจรับข้อมูล (ค่าเฉลี่ย = 3.76, S.D. = 0.88) และด้านการเปิดรับข้อมูล (ค่าเฉลี่ย = 3.69, S.D. = 0.89) ตามลำดับ เมื่อพิจารณารายข้อ พบระดับการรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ อยู่ในระดับ มาก ทุกข้อ โดยข้อที่มีค่าเฉลี่ยมากกว่าข้ออื่น 3 ลำดับแรก คือ ท่านเห็นความสำคัญของการอนุรักษ์ สืบสาน และเผยแพร่อาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ (ค่าเฉลี่ย = 4.13, S.D. = 0.83) อังกกับบอบ ถือเป็นสัญลักษณ์ของอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ (ค่าเฉลี่ย = 4.06, S.D. = 0.86) ส่วนใหญ่อาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์จะเป็นอาหารจากกลุ่มชาติพันธุ์เขมร (ค่าเฉลี่ย = 4.04, S.D. = 0.82) ตามลำดับ และข้อที่มีค่าเฉลี่ยน้อยกว่าข้ออื่น คือ การจัดสรรเวลาในการเรียนรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ในแต่ละวัน (ค่าเฉลี่ย = 3.53, S.D. = 1.16) แสดงถึงนักศึกษามีความสนใจในอาหารพื้นเมืองในจังหวัดสุรินทร์

ผลการเปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลที่ส่งผลต่อการรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์

จากสมมติฐานของการวิจัย ปัจจัยส่วนบุคคล ได้แก่ เพศ อายุ ภูมิภาค ที่แตกต่างกันส่งผลต่อการรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์แตกต่างกัน มีผลการวิจัย ดังนี้

1. ผลการเปรียบเทียบการรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์ จำแนกตามเพศ โดยใช้สถิติ t-test ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 การรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์ จำแนกตามเพศ

เพศ	n = 377	\bar{x}	S.D.	t	df	Sig.	
โดยรวม	ชาย	128	3.67	0.77	-2.578	375	0.010*
	หญิง	249	3.88	0.75			

*p < 0.05

จากตารางที่ 2 พบว่า ค่า p < 0.05 ดังนั้น เพศที่แตกต่างกันมีผลต่อการรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

2. ผลการเปรียบเทียบการรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์ จำแนกตามอายุ เนื่องจากพบความแปรปรวนของกลุ่มตัวอย่างไม่เท่ากัน จึงใช้วิธีของ Dunnett T3 ผลการวิจัยดังตารางที่ 3

ตารางที่ 3 การรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์ จำแนกตามอายุ

อายุ		SS	df	MS	F	Sig.
โดยรวม	ระหว่างกลุ่ม	4.187	3	1.396	2.515	0.063
	ภายใน	213.688	373	.573		
	โดยรวม	217.875	376			

จากตารางที่ 3 พบว่า $p > 0.05$ ดังนั้น อายุที่แตกต่างกันมีค่าเฉลี่ยการรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์ ไม่แตกต่างกัน

3. ผลการเปรียบเทียบการรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์ จำแนกตามภูมิลำเนา โดยใช้สถิติ t-test ดังตารางที่ 4

ตารางที่ 4 การรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์ จำแนกตามภูมิลำเนา

ภูมิลำเนา	n = 377	\bar{x}	S.D.	t	df	Sig.
โดยรวม	ในจังหวัดสุรินทร์	233	3.96	5.044	375	0.000*
	นอกจังหวัดสุรินทร์	144	3.57			

* $p < 0.05$

จากตารางที่ 4 พบว่า ค่า $p < 0.05$ ดังนั้น ภูมิลำเนาที่แตกต่างกันมีผลต่อการรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ผลการเปรียบเทียบพฤติกรรมการบริโภคอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ที่ส่งผลต่อการรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์

จากสมมติฐานของการวิจัย พฤติกรรมการบริโภคอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ ได้แก่ การเคยกาน การเคยก่า การเคยกาย ที่แตกต่างกันส่งผลต่อการรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์แตกต่างกัน มีผลการวิจัย ดังนี้

1. ผลการเปรียบเทียบการรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์ จำแนกตามการเคยกานอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ โดยใช้สถิติ t-test ดังตารางที่ 5

ตารางที่ 5 การรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์ จำแนกตามการเคยทานอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์

การเคยทานอาหารพื้นเมือง จังหวัดสุรินทร์		n = 377	\bar{X}	S.D.	t	df	Sig.
โดยรวม	เคย	300	3.92	0.74	5.574	375	0.000*
	ไม่เคย	77	3.40	0.70			

*p < 0.05

จากตารางที่ 5 พบว่า ค่า p < 0.05 ดังนั้น พฤติกรรมการเคยทานอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ที่แตกต่างกันมีผลต่อการรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

2. ผลการเปรียบเทียบการรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์ จำแนกตามการเคยทำอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ โดยใช้สถิติ t-test ดังตารางที่ 6

ตารางที่ 6 การรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์ จำแนกตามการเคยทำอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์

การเคยทำอาหารพื้นเมือง จังหวัดสุรินทร์		n = 377	\bar{X}	S.D.	t	df	Sig.
โดยรวม	เคย	270	3.97	0.72	6.899	375	0.000*
	ไม่เคย	107	3.41	0.70			

*p < 0.05

จากตารางที่ 6 พบว่า ค่า p < 0.05 ดังนั้น พฤติกรรมการเคยทำอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ที่แตกต่างกันมีผลต่อการรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

3. ผลการเปรียบเทียบการรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์ จำแนกตามการเคยขายอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ โดยใช้สถิติ t-test ดังตารางที่ 7

ตารางที่ 7 การรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์ จำแนกตามการ
เคยขายอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์

การเคยขายอาหารพื้นเมือง จังหวัดสุรินทร์		n = 377	\bar{x}	S.D.	t	df	Sig.
โดยรวม	เคย	95	4.22	0.63	6.899	191.047	0.000*
	ไม่เคย	282	3.67	0.75			

*p < 0.05

จากตารางที่ 7 พบว่า ค่า p < 0.05 ดังนั้น พฤติกรรมการเคยขายอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ที่
แตกต่างกันมีผลต่อการรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์แตกต่าง
กัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

สรุปผลการวิจัยและอภิปรายผล

1. สรุปผลการวิจัย

ผลการศึกษาการรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์
อยู่ในระดับ มาก (ค่าเฉลี่ย = 3.81) เมื่อพิจารณารายด้านพบว่า ด้านที่มีค่าเฉลี่ยมากกว่าด้านอื่น คือ ด้านการเก็บรักษา
ข้อมูล รองลงมา คือ ด้านความเข้าใจในข้อมูล ด้านการตั้งใจรับข้อมูล และด้านการเปิดรับข้อมูล ตามลำดับ เมื่อ
พิจารณารายข้อ พบระดับการรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ อยู่ในระดับ มาก ทุกข้อ โดยข้อที่มีค่าเฉลี่ย
มากกว่าข้ออื่น คือ ท่านเห็นความสำคัญของการอนุรักษ์ สืบสาน และเผยแพร่อาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ และข้อที่มี
ค่าเฉลี่ยน้อยกว่าข้ออื่น คือ การจัดสรรเวลาในการเรียนรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ในแต่ละวัน

ผลการเปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคล จำแนกตาม เพศ อายุ และภูมิลำเนา พบว่า เพศ และภูมิลำเนา
ที่ต่างกันมีผลต่อการรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์แตกต่าง
กัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ในขณะที่อายุที่แตกต่างกันมีค่าเฉลี่ยการรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมือง
จังหวัดสุรินทร์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์ ไม่แตกต่างกันในทางสถิติ

ผลการเปรียบเทียบพฤติกรรมการบริโภคอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ที่ส่งผลต่อการรับรู้วัฒนธรรม
อาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์ พบว่า พฤติกรรมการเคยทาน เคยทำ และเคย
ขายอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ที่ต่างกันมีผลต่อการรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ของนักศึกษา
มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

2. อภิปรายผล

การศึกษารับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์
เป็นการศึกษากระบวนการที่นักศึกษาเลือกที่จะจัดระเบียบและแปลความหมายของข้อมูลเพื่อที่จะได้บันทึกสู่ความจำ
ถาวรต่อไป โดยงานวิจัยพบว่านักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์มีระดับการรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัด
สุรินทร์โดยรวมอยู่ในระดับ มาก เนื่องจากนักศึกษาส่วนใหญ่เป็นคนจังหวัดสุรินทร์ ซึ่งมีความสามารถในการพูดหลาย
ภาษาตามกลุ่มชาติพันธุ์เขมร ลาว กูย โดยอาหารส่วนใหญ่ที่อยู่ในขอบเขตของงานวิจัยจะเป็นภาษาท้องถิ่นที่นักศึกษา
คุ้นเคย เช่น เป้าะเมื่อนด๊ะสวาย อังแกบบอบ ซันลอตราวด๊ะไทรอั้ง เป้าะเมื่อนด๊ะสวาย เป็นต้น จึงทำให้เกิดการรับรู้

มากกว่านักศึกษาที่ไม่เข้าใจภาษาท้องถิ่น อีกทั้งวัตถุดิบที่เกิดตามธรรมชาติที่สามารถหาได้ง่าย จึงทำให้เกิดการรับรู้ที่วัตถุดิบนั้นสามารถทำอาหารพื้นเมืองได้ สอดคล้องกับงานวิจัยของ เกศณีย์ สัตตรัตน์ขจร และคณะ (2563 : 158 - 160) นอกจากนี้พบว่านักศึกษาเห็นความสำคัญของการอนุรักษ์ สืบสาน และเผยแพร่อาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ เนื่องจากเป็นทรัพยากรความรู้ที่มีคุณค่าและเป็นการถ่ายทอดจากคนในครอบครัว อีกทั้งยังมีหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชนเข้ามาสนับสนุนชุมชนให้เห็นคุณค่าของภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มและเกิดรายได้ให้กับครอบครัวได้ สอดคล้องกับงานวิจัยของ ชลิตา แยมศรีสุข และคณะ (2563 : 145) แต่ก็พบข้อจำกัดของตนเองในการจัดสรรเวลาในการเรียนรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ในแต่ละวัน เนื่องจากนักศึกษาจำเป็นต้องเข้ามาศึกษาที่มหาวิทยาลัยและอาศัยอยู่ในหอพัก ทำให้มีเวลาในการเรียนรู้อาหารพื้นเมืองจากผู้ปกครองได้น้อย จากปัญหาดังกล่าวนักศึกษาจำเป็นต้องศึกษาด้วยตนเองผ่านสื่อที่หลากหลาย ซึ่งปัจจุบันได้มีหลายช่องทางในการศึกษาอาหารพื้นเมืองเช่น ยูทูป เว็บไซต์ เป็นต้น

ผลการเปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคล จำแนกตาม เพศ อายุ และภูมิลำเนา พบว่า เพศ และภูมิลำเนาที่แตกต่างกันมีผลต่อการรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ในขณะที่อายุที่แตกต่างกันมีค่าเฉลี่ยการรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์ ไม่แตกต่างกัน เนื่องจากเพศ เป็นปัจจัยส่วนบุคคลที่สามารถระบุสัณนิษฐานการบริโภคได้ชัดเจน ผู้หญิงจะมีความใส่ใจในรายละเอียดคุณค่าหรือรสชาติของอาหารมากกว่าผู้ชาย จะเห็นได้จาก งานวิจัยของ Bryta (2020 : 5) ในการศึกษาเพศและอายุของกลุ่มตัวอย่างที่จะอ่านฉลากอาหารเพื่อทำนายความสนใจของผู้บริโภค ทั้งฉลากด้านหน้าและด้านหลังบรรจุภัณฑ์ ทั้งระหว่างการซื้อและหลังการซื้อสินค้า พบว่าเพศที่แตกต่างมีความสนใจในการอ่านฉลากอาหารแตกต่างกัน โดยผู้หญิงจะสนใจในการอ่านฉลากอาหารมากกว่าผู้ชาย ในขณะที่อายุที่แตกต่างจะพบการอ่านฉลากสินค้าไม่แตกต่างกัน และภูมิลำเนา ถือเป็นปัจจัยที่สำคัญในความคุ้นเคยกับอาหารพื้นเมือง เนื่องจากนักศึกษาจะถูกชักชวนให้รับรู้อาหารจากครอบครัวเป็นอันดับแรก พ่อแม่จะเป็นคนเลือกอาหารให้ลูกได้รับประทาน รวมไปถึงการหล่อหลอมพฤติกรรมต่าง ๆ ของผู้บริโภค นักศึกษาที่มีภูมิลำเนาในจังหวัดสุรินทร์จึงคุ้นเคยกับอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์มาตั้งแต่เยาว์วัย สอดคล้องกับ ชูชัย สมิทธิไกร (2556 : 296 - 297) ที่กล่าวถึง อิทธิพลของครอบครัวมีผลต่อพฤติกรรมของผู้บริโภค

ผลการเปรียบเทียบพฤติกรรมการบริโภคอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ที่ส่งผลต่อการรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์ พบว่า พฤติกรรมการเคี้ยว เคี้ยวทำ และเคี้ยวขายอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ที่แตกต่างกันมีผลต่อการรับรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 เนื่องจากประสบการณ์ที่ได้สัมผัสกับอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์ ไม่ว่าจะเป็นประสบการณ์ในการทานอาหาร การทำ หรือแม้แต่การขาย ล้วนส่งผลต่อการตัดสินใจของผู้บริโภค ทิพย์วดี โพธิ์สิทธิพรธม และอภิไทย แก้วจรัส (2564 : 36) ได้ศึกษาพฤติกรรมและการรับรู้ของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ที่มีต่ออาหารพื้นถิ่นของจังหวัดเชียงใหม่ โดยพบว่านักท่องเที่ยวต่างชาติมีความสนใจที่จะมีประสบการณ์ในการทาน หรือการทำอาหารท้องถิ่น ซึ่งหากได้เคี้ยวทาน หรือทำอาหาร ก็จะส่งผลต่อการรับรู้และจดจำชื่ออาหารพื้นถิ่นได้มากกว่าคนที่ไม่เคยมีประสบการณ์

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะในการใช้ประโยชน์

1. มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์ ซึ่งมีภารกิจหลักในการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและความเป็นไทย ควรมีการวางแผนกลยุทธ์จัดกิจกรรมส่งเสริมให้นักศึกษาเกิดการรับรู้และอนุรักษ์ภูมิปัญญาวัฒนธรรมการทานอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์

2. นักวิชาการ/ นักวิจัย ควรประยุกต์องค์ความรู้ในการสร้างนวัตกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมการทานอาหารพื้นเมืองจังหวัดสุรินทร์และเผยแพร่สู่สาธารณชนต่อไป

2. ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรมีการศึกษาพฤติกรรมและการรับรู้ของนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารพื้นถิ่นของจังหวัดสุรินทร์ ทั้งนี้เพื่อส่งเสริมด้านวัฒนธรรมเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจในด้านของการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์

2. ควรมีการวิจัยเชิงพื้นที่ในการทำชุมชนต้นแบบพฤติกรรมและการรับรู้ของนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารพื้นถิ่นของจังหวัดสุรินทร์ ทั้งนี้เพื่อส่งเสริมด้านวัฒนธรรมเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจในด้านของการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์

เอกสารอ้างอิง

กชนิภา อุดมทวี, ไศภิชฐ์ เวทยสุภรณ์, นื่องนุช สารภี, จุฑามาส อยู่มาก, ปิยรัตน์ มีแก้ว. (2564). ความหลากหลายของปลาหมักพื้นบ้านกลุ่มชาติพันธุ์ไทย-ลาว ไทย-เขมร และไทย-กวยในจังหวัดสุรินทร์. *วารสาร PSRU Journal of Science and Technology*, 6(3), 60 - 75.

เกศณีย์ สัตตรัตน์ขจร, สนธิญา สุวรรณราช, กาญจนา คุมา. (2563). การพัฒนาอาหารท้องถิ่นแบบมีส่วนร่วมเพื่อหนุนเสริม การท่องเที่ยวสร้างสรรค์เชิงวัฒนธรรมของจังหวัดลำปาง. *วารสารอารยธรรมศึกษา ไชย-สาละวิน*, 11(1), 153 - 173.

คณะกรรมการฝ่ายประมวลเอกสารและจดหมายเหตุ. (2544). *วัฒนธรรม พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ เอกลักษณ์ และภูมิปัญญาจังหวัดสุรินทร์*. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์คุรุสภาลาดพร้าว.

ชลิตา แยมศรีสุข, จีรณา จินดาพล, อัญญาณี สีลา. (2563). กระบวนการกลายเป็นสินค้าของอาหารพื้นเมือง : ภูเก็ตสู่การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร. *วารสารวิทยาลัยสงฆ์นครลำปาง*, 9(1), 142 - 153.

ชูชัย สมบัติไกร. (2556). *พฤติกรรมผู้บริโภค*. (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ทิพย์วดี โพธิ์สิทธิพรธม และอภิไทย แก้วจรัส. (2564). พฤติกรรมและการรับรู้ของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ที่มีต่ออาหารพื้นถิ่นของจังหวัดเชียงใหม่. *วารสารวิชาการศรีปทุม ชลบุรี*, 17(4), 34 - 46.

บุญชม ศรีสะอาด. (2543). *การวิจัยเบื้องต้น*. (พิมพ์ครั้งที่ 6). กรุงเทพฯ : สุวีริยาสาส์น.

เปลวเทียน เจษฎาชัยยุทธ์ และอมรฉัตร เสริมชีพ. (2564). “โค” พิษภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่การกลายเป็นอาหารอัตลักษณ์ในเมืองมรดกโลกหลวงพระบาง และผลกระทบจากการพัฒนา. *วารสารวิชาการมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา*, 29(2), 139 - 159.

เพียงใจ ใจไว. (2557). *การรับรู้และพฤติกรรมผู้บริโภคตามกระแสเกาหลีนิยมของประชาชนในเขตเทศบาลนครลำปาง อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง*. การค้นคว้าอิสระบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต : มหาวิทยาลัยเนชั่น.

สมนึก รัตนกำเหนิด. (2557). *อาหารพื้นเมือง : ชนลวดราวตะไดรอยัง (แกงเผือกใส่ปลา)*. *วารสารศิลปะและวัฒนธรรมลุ่มแม่น้ำมูล*, 9(1), 118 - 120.

สมนึก รัตนกำเหนิด. (2558ก). อาหารพื้นเมือง : เป้าเหมือนด๊ะสวาย (ตาไก่ใส่มะม่วง). **วารสารศิลปะและวัฒนธรรมลุ่มแม่น้ำมูล**, 10(1), 120 - 122.

สมนึก รัตนกำเหนิด. (2558ข). อาหารพื้นเมือง : เป้าต้อบจั้งกอม (ตำมะเขือพวง). **วารสารศิลปะและวัฒนธรรมลุ่มแม่น้ำมูล**, 10(2), 117 - 118.

เสรี วงษ์มณฑา. (2542). **การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค**. กรุงเทพฯ : ธรรมสาร.

อมรรัตน์ ยุกุลกำธร. (2559). **พฤติกรรมผู้บริโภคอาหารเจและความต้องการใช้บริการอาหารเจจัดส่งแบบถึงที่ในช่วงเทศกาลกินเจของผู้บริโภค ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี**. การศึกษาอิสระบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาวิชาบริหารธุรกิจ : มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์.

อัศวิน แสงพิบูล. (2556). **ระเบียบวิธีวิจัยด้านการท่องเที่ยวและการโรงแรม**. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต.

Bryła, P. (2020). Who Reads Food Labels? Selected Predictors of Consumer Interest in Front-of-Package and Back-of-Package Labels during and after the Purchase. **Nutrients**, 12(9), 1 - 20. <https://doi.org/10.3390/nu12092605>

Chakraborty, J. S., Parida, B. R., Singh, N. (2021). Future Food Sustainability Can Be Traced Back into Local People's Socio-Cultural Roots in Uttarakhand Himalaya, India. **Sustainability**, 13, 1 - 18. <https://doi.org/10.3390/su13137060>.