

———— THE INTERNATIONAL AND NATIONAL CONFERENCE ON ————

**BUSINESS ADMINISTRATION  
AND ACCOUNTANCY 2018  
(INCBAA 2018)**

**Khon Kaen, Thailand • February 22-23, 2018**

**CONFERENCE  
PROCEEDINGS**

Conference Proceedings  
of the International and National Conference on  
Business Administration and Accountancy 2018  
(INCBAA 2018)

ISBN

Published by



คณะบริหารธุรกิจและการบัญชี  
Khon Kaen Business School  
Faculty of Business Administration and Accountancy

**Faculty of Business Administration and Accountancy  
(KHON KAEN Business School: KKBS), Khon Kaen University.**

123 Mittraphap Road, Muang, Khon Kaen 40002 Thailand

Tel: +66 4320 2401 Fax: +66 4320 2402

Website: [www.kkbs.kku.ac.th](http://www.kkbs.kku.ac.th)

E-mail: [incbaa2018@kku.ac.th](mailto:incbaa2018@kku.ac.th)

Copyright holders are authors of the individual submissions.



# INCBAA 2018 SPONSORS



**KHON KAEN University**



**Tourism Authority Of Thailand,  
Khon Kaen Office**



**Cho Thavee Public Company Limited**



# TABLE OF CONTENTS

	Pages
A Message from the Dean of Faculty of Business Administration And Accountancy, Khon Kaen University	
A Message from the Dean of Faculty of Business Administration, Chiang Mai University	
A Message from the Dean of Faculty of Management And Tourism, Burapha University	
A Message from the Dean of Faculty of Management Sciences, Prince of Songkla University	
About TRBS Net	
Incbaa 2018 Sponsors	
Program At A Glance	
Presentation Schedule	
The List of Presented Papers – Abstracts	
The List of Presented Papers – Full Papers	
The List of <b>THAI</b> Presented Papers – Abstracts	
The List of <b>THAI</b> Presented Papers– Full Papers	



# SESSION CHAIR

Faculty of Business Administration and  
Accountancy, Khon Kaen University

Asst. Prof. Dr. Kawpong Polyorat  
Asst. Prof. Dr. Wannapa Luekitinan  
Asst. Prof. Dr. Siriluck Sutthachai  
Asst. Prof. Dr. Sakchai Setarnawat  
Assoc. Prof. Dr. Nitipon  
Phutachote  
Asst. Prof. Dr. Kawpong Polyorat  
Asst. Prof. Anurak Tongsohkhong  
Asst. Prof. Dr. Siriluck Sutthachai  
Asst. Prof. Dr. Aree Kalpana  
Asst. Prof. Dr. Khwanradee Tuntrabundit  
Assoc. Prof. Dr. Narumon Kimpakorn  
Dr. Jinnapas Pathumporn  
Asst. Prof. Dr. Sirirak Khaochaimaha

ผศ.ดร.ก่อพงษ์ พลโยธา  
ผศ.ดร.วรรณภา ลือภิตินันท์  
ผศ.ดร.ศิริลักษณ์ ศุภชัย  
ผศ.ดร. ศักดิ์ชัย เศรษฐ์อนวัช  
รศ.ดร.นิติพล ภูตะโชติ  
ผศ.ดร.ก่อพงษ์ พลโยธา  
ผศ.อนรรักษ์ ทองสุขโขวงศ์  
ผศ.ดร.ศิริลักษณ์ ศุภชัย  
ผศ.ดร.อารีย์ กัลปนา  
ผศ.ดร.ขวัญฤดี ตันตระบันฑิตย์  
รศ.ดร.นฤมล กิมภากรณ์  
ดร.จันทิมา ปทุมพร  
ผศ.ดร.ศิริรักษ์ ชาวไชยมหา



**Peer Review Boards for**  
**The International and National Conference on Business Administration and**  
**Accountancy 2018**

**Faculty of Business Administration and Accountancy, Khon Kaen University**

Assoc. Prof. Dr. Krittapa Sanchaitorn	Assoc. Prof. Dr. Pensri Jaroenwanit
Assoc. Prof. Dr. Nitipon Phutachote	Assoc. Prof. Dr. Surachai Chancharat
Asst. Prof. Dr. Kawpong Polyorat	Asst. Prof. Dr. Khwanruedee Tuntrabundit
Asst. Prof. Dr. Chuenjit Aungvaravong	Asst. Prof. Dr. Thirachaya Maneenetr
Asst. Prof. Dr. Donruetai Kovathanakul	Asst. Prof. Dr. Nongnit Chancharat
Asst. Prof. Dr. Napaporn Likitwongkajon	Asst. Prof. Dr. Nuanchawee Sangchai
Asst. Prof. Dr. Buntid Sawunyavisuth	Asst. Prof. Dr. Sirirak Khaochaimaha
Asst. Prof. Dr. Siriluck Sutthachai	Asst. Prof. Dr. Sukanda Nakhapaksin
Asst. Prof. Dr. Aree Naipinit	Asst. Prof. Parichart Bootwong
Asst. Prof. Varoon Tuntrabundit	Asst. Prof. Anurak Tongsochowong
Dr. Kumpanart Siriyota	Dr. Jinnapas Pathumporn
Dr. Tongrawee Silanoi	Dr. Thianthip Bandoophanit
Dr. Paweena Kongchan	Dr. Pongsutti Phuensane
Dr. Patchaporn Mahasuweerachai	Dr. Pattarakhuan Pilangarm
Dr. Witchulada Vatchagool	Dr. Arnon Kamworn

**Faculty of Business Administration, Chiang Mai University**

Assoc. Prof. Dr. Narumon Kimpakorn	Assoc. Prof. Dr. Ravi Lonkani
Assoc. Prof. Suvanna Laohavisudhi	Asst. Prof. Dr. Khongphu Nimanandh





Asst. Prof. Dr. Kemakorn Chaiprasit  
Asst. Prof. Dr. Naruanard Sarapaivanich  
Asst. Prof. Dr. Saranya Kantabutra  
Asst. Prof. Dr. Amonlaya Kosaiyakanont  
Dr. Nittaya Jariangprasert  
Dr. Pichayalak Pichayakul  
Dr. Warat Winit  
Dr. Sainatee Chernbumroong  
Dr. Erboon Ekasingh

Asst. Prof. Dr. Jomjai Sampet  
Asst. Prof. Dr. Manatip Tangeakchit  
Asst. Prof. Dr. Adisak Theeranuphattana  
Dr. Duraya Sukthomya  
Dr. Pitima Diskulnetivitta  
Dr. Puritud Inya  
Dr. Wisuttorn Chit-aree  
Dr. Attaphong Peeracheir

#### **Faculty of Management and Tourism, Burapha University**

Assoc. Prof. Dr. Vutthichat Soonthonsmai  
Asst. Prof. Dr. Naruemon Choochinprakarn  
Asst. Prof. Dr. Sakchai Setarnawat  
  
Asst. Prof. Dr. Wannapa Luekitinan  
Dr. Kanvalai Nontakaew Ferry  
Dr. Jirapa Phungbangkruay  
Dr. Neydao Chaiyakhet  
Dr. Wanvicechane Tanoamchard  
Dr. Sirada Jarutakanont

Assoc. Prof. Sukumarn Shumnij  
Asst. Prof. Dr. Pornrat Sadangharn  
Asst. Prof. Dr. Sombat Thamrongsinthaworn  
Asst. Prof. Acting Sub Lt. Tanaphon  
Nitichaowakul  
Dr. Karoon Suksonghong  
Dr. Tinikan Sungsuwan  
Dr. Phetchalas Wiriyasuebphong  
Dr. Waranpong Boonsiritomachai

#### **Faculty of Management Sciences, Prince of Songkla University**

Asst. Prof. Dr. Teerasak Jindabot  
Asst. Prof. Dr. Suthinee Rergkam  
Dr. Kulwadee Limusunno  
Dr. Mattanachai Soothipan

Asst. Prof. Dr. Siriluk Bangchokdee  
Dr. Klangjai Sangwijit  
Dr. Daraneekorn Supanthee  
Dr. Sumana Laparojgit



## คณะกรรมการพิจารณาบทความ

### การประชุมวิชาการระดับนานาชาติและระดับชาติ ด้านบริหารธุรกิจและการบัญชี 2561

#### คณะบริหารธุรกิจและการบัญชี มหาวิทยาลัยขอนแก่น

รศ.ดร.กฤตพา แสนชัยธร

รศ.ดร.นิติพล ภูตะโชติ

ผศ.ดร.ก่องพงษ์ พลโยราช

ผศ.ดร.ชื่นจิตร อังวรารวงศ์

ผศ.ดร.ชลฤทัย โกววรรณกุล

ผศ.ดร.นภาพร ลีจิตวงศ์ขจร

ผศ.ดร.บัณฑิต สวรรรยาวิสุทธ์

ผศ.ดร.ศิริลักษณ์ ศุภชัย

ผศ.ดร.อารีย์ นัยพินิจ

ผศ.วรุณ ตันตระบัณฑิตย์

ดร.กัมปนาท ศิริโยธา

ดร.ทองรวี ศิลาน้อย

ดร.ปวีณา กองจันทร์

ดร.พัชราภรณ์ มหาสุวีระชัย

ดร.วิษุฒดา เวชกุล

รศ.ดร.เพ็ญศรี เจริญวานิช

รศ.ดร.สุรัชย์ จันทร์จรัส

ผศ.ดร.ขวัญฤดี ตันตระบัณฑิตย์

ผศ.ดร.ฐิรชญา มณีเนตร

ผศ.ดร.นงคินี จันทร์จรัส

ผศ.ดร.นवलฉวี แสงชัย

ผศ.ดร.ศิริรักษ์ ชาวไชยมหา

ผศ.ดร.สุกานดา นาคะปักนิณ

ผศ.ปาริชาติ บุตรวงศ์

ผศ.อนุรักษ์ ทองสุโขวงศ์

ดร.จินณพัช ปทุมพร

ดร.เทียนทิพย์ บัณฑุพานิชย์

ดร.พงษ์สุทธิ พันแสน

ดร.ภัทรขวัญ พิลางาม

ดร.อานนท์ คำวรรณ

#### คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่





รศ. ดร.นฤมล กิมภากรณ์  
 รศ. สุวรรณภา เลหาะวิสุทธิ  
 ผศ.ดร.เขมกร ไชยประสิทธิ์  
 ผศ.ดร.นฤนาถ ศราภัยวานิช  
 ผศ.ดร.ศรัณญา กันตะบุตร  
 ผศ.ดร.อมลยา โกไศยกานนท์  
 ดร.นิตยา เจริญประเสริฐ  
 ดร.พิชญลักษณ์ พิชญกุล  
 ดร.วรัท วินิจ  
 ดร.สายนที เงินบำรุง  
 ดร.เอื้อบุญ เอกะสิงห์

รศ. ดร.รวี ลงกานี  
 ผศ.ดร.ก้องภู นิมานันท์  
 ผศ.ดร.จอมใจ เขมเพชร  
 ผศ.ดร.มนทิพย์ ตั้งเอกจิต  
 ผศ.ดร.อดิศักดิ์ ชีรานูพัฒนา  
 ดร.ศุรยา สุขดมยา  
 ดร.ปีติมา ดิสกุลเนตวิทย์  
 ดร.ภูริทัต อินยา  
 ดร.วิสุทธิธร จิตอารี  
 ดร.อรรถพงษ์ พีระเชื้อ

#### คณะกรรมการจัดการและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยบูรพา

รศ.ดร.วุฒิชชาติ สุนทรสมัย  
 ผศ.ดร.นฤมล ชูชินปราวการ  
 ผศ.ดร.ศักดิ์ชัย เศรษฐ์อ่อนวัช  
 ผศ.ดร.วรรณภา ลือกิตินันท์  
 ดร.กัญจนวลัย นนทแก้ว แพร์รี่  
 ดร.จิราภา พึ่งบางกรวย  
 ดร.เนตรดาว ชัยเขต  
 ดร.วรรณวิชนี ถนอมชาติ  
 ดร.ศิริดา จารุดกานนท์

รศ.สุภมาลย์ ชำนิจ  
 ผศ.ดร.พรรรัตน์ แสงหาญ  
 ผศ.ดร.สมบัติ ชำรงสินถาวร  
 ผศ.ว่าที่ร้อยตรี ดร. ธนภณ นิธิเชาวกุล  
 ดร.การุณ สุขสองห้อง  
 ดร.ธนิกันต์ สังข์สุวรรณ  
 ดร.เพชรรัตน์ วิริยะสีบพงษ์  
 ดร.วรัญพงษ์ บุญศิริธรรมชัย

#### คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

ผศ.ดร.ธีรศักดิ์ จินดาบถ  
 ผศ.ดร.สุธินี ฤกษ์จำ

ผศ.ดร.ศิริลักษณ์ บางโชคดี  
 ดร.กลางใจ แสงวิจิตร



ดร.กฤษณี ลิ้มอุสตันโน  
ดร.มีทนชัย สุทธิพันธุ์

ดร.ครณีกร สุบันตี  
ดร.สุนนา ลาภาโรจน์กิจ



# The List of THAI PRESENTED PAPERS

## – FULL PAPERS

หน้า

การศึกษามูลค่าทางบัญชีที่ส่งผลต่อราคาหลักทรัพย์ของบริษัทที่จดทะเบียนในตลาดหลักทรัพย์  
แห่งประเทศไทย กลุ่มเกษตรและอุตสาหกรรมอาหาร

คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ของหลักสูตรบัญชีมหาบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ  
ระดับอุดมศึกษา

ประสิทธิผลการบัญชีทรัพยากรมนุษย์และประสิทธิภาพการบริหารทรัพยากรมนุษย์ที่มีต่อ  
ความสำเร็จของธุรกิจอย่างยั่งยืน: ทบทวนวรรณกรรม

ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ทำบัญชีกับความรู้ความเข้าใจในมาตรฐานการ  
รายงานทางการเงินสำหรับธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (TFRS FOR SMES) ในประเทศ  
ไทย

การลงทุนในหลักทรัพย์ต่างหมวดธุรกิจกันสามารถช่วยลดความเสี่ยงได้หรือไม่

ความสัมพันธ์ระหว่างการบริหารงานแบบมีส่วนร่วมกับคุณภาพชีวิตในการทำงานของบุคลากร  
มหาวิทยาลัยเอกชนแห่งหนึ่ง

การพัฒนาแบบจำลองธุรกิจเชิงกลยุทธ์ธุรกิจค้าวัสดุและอุปกรณ์ก่อสร้าง

การรับรู้และความพึงพอใจของนักท่องเที่ยว นอร์เวย์ สวีเดน เดนมาร์ก (Scandinavia) ต่อ  
ภาพลักษณ์การท่องเที่ยวไทยภายใต้แคมเปญเที่ยววิถีไทย

การศึกษาการออกแบบผลิตภัณฑ์และการสร้างมูลค่าเพิ่มธุรกิจลูกชุป กรณีศึกษาร้านขนมลูกชุป  
Lucky bean อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี

การศึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการสร้างมูลค่าเพิ่มของธุรกิจส้มตำไทยอบกรอบ  
กรณีศึกษา บริษัท เอ็ม.ที. เกษตรแปรรูป จำกัด อำเภอหนองเสือ จังหวัดปทุมธานี



# The List of THAI PRESENTED PAPERS

## – FULL PAPERS (Continued)

หน้า

- กลยุทธ์การเพิ่มยอดขายและรักษาฐานลูกค้าในธุรกิจค้าปลีกค้าส่งตามแนวชายแดน กรณีศึกษา  
ร้านค้าปลีกค้าส่ง ABC อำเภอเมือง จังหวัดนุกดาหาร
- อิทธิพลของความพึงพอใจในคุณภาพการให้บริการด้านสุขภาพที่มีต่อความจงรักภักดีของ  
ผู้บริโภค: กรณีศึกษา สถานบริการล้างพิษตับ
- กลยุทธ์การสื่อสารการตลาดและการมีส่วนร่วมของแฟนเพจบน Facebook Fanpage ช่างชู้ย  
การศึกษาเชิงเปรียบเทียบการค้าและการอำนวยความสะดวกทางการค้าด้านสิงขรและด่านแม่สอด  
ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเลือกใช้บริการแพลตฟอร์มอีคอมเมิร์ซ 11Street ของผู้บริโภคในประเทศไทย
- อิทธิพลของค่านิยมการบริโภค ความกังวลด้านสิ่งแวดล้อม การคัดลอกตามกลุ่มอ้างอิง และทัศนคติ  
ด้านสิ่งแวดล้อมของบุคคลต่อความตั้งใจซื้อสินค้าที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
- การสร้างคุณค่าในสายตาของผู้บริโภคที่ส่งผลต่อความพึงพอใจและความภักดีของผู้บริโภคผ่าน  
แนวคิด Mass customization ในบริบทของสินค้าหรูหรา
- ภูมิทัศน์ของการบริการที่มีผลต่อประสบการณ์การท่องเที่ยวตลาดย้อนยุค ถนนยมจินดา จังหวัด  
ระยอง
- แนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ กรณีศึกษา ตลาดน้ำวัดตะเคียน นนทบุรี  
ศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวและยุทธศาสตร์การพัฒนาการท่องเที่ยวพื้นที่ลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา  
แนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนบ้านประโดก อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา  
โดยอาศัยวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น



# The List of THAI PRESENTED PAPERS

## – FULL PAPERS (Continued)

หน้า

อิทธิพลของภาพลักษณ์การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและความพึงพอใจที่มีต่อความภักดีของผู้มา

เยือนชาวไทย จังหวัดนครศรีธรรมราช

ปัจจัยดิ่งของนักท่องเที่ยวกลุ่มผ่านกระยะสั้นที่มีต่อการท่องเที่ยววิถีเมือง : เพื่อส่งเสริมและพัฒนา

ศักยภาพอุทยานการท่องเที่ยวของจังหวัดขอนแก่น

การวางแผนพัฒนาการท่องเที่ยวชุมชนวัฒนธรรมหม่อนไหมจังหวัดขอนแก่น

การศึกษารูปแบบห่วงโซ่อุปทานบ่อเลี้ยงปลาอุกในอำเภอบ้านโพธิ์ จังหวัดฉะเชิงเทรา

ความต้องการคุณลักษณะบุคลากรด้านโลจิสติกส์ของผู้ประกอบการในเขตนิคมอุตสาหกรรมบาง

ชัน

การสร้างมูลค่าผ่านการจัดการห่วงโซ่อุปทานแบบวงปิดในอุตสาหกรรมอาหารสัตว์

อัตราดอกเบี้ยกับการตัดสินใจศึกษาต่อระดับปริญญาตรีและต่ำกว่า

แนวทางการสร้างแรงจูงใจในการทำงานของพนักงานขาย บริษัท Xyz (ประเทศไทย) จำกัด



การศึกษาการออกแบบผลิตภัณฑ์และการสร้างมูลค่าเพิ่มธุรกิจลูกชุป กรณีศึกษาร้านขนมลูกชุป

LUCKY BEAN อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี

THE STUDY OF PRODUCT DESIGN AND THE CREATION OF ADDED VALUE

BUSINESS BALL PLATING CASE STUDY SHOP DESSERT BALL PLATING

LUCKY BEAN AMPHER MEUANG NONTHABURI PROVINCE

ชยานิต เต็นภูษา<sup>1</sup> (Chayanit Thenpusa)

บุญทริกา พวงศรี<sup>2</sup> (Boontarika Puangsri)

ภฤศญา ปิยนุสรณ์<sup>3</sup> (Phrutsaya Piyanusorn)

#### บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาการออกแบบผลิตภัณฑ์ธุรกิจลูกชุป ของร้านขนมลูกชุป Lucky Bean อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 2) เพื่อศึกษาการสร้างมูลค่าเพิ่มธุรกิจลูกชุป ของร้านขนมลูกชุป Lucky Bean อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี โดยการสัมภาษณ์เชิงลึก ซึ่งมีผู้ให้ข้อมูลหลักจำนวน 7 คน ได้แก่ ฝ่ายจัดซื้อวัตถุดิบจำนวน 1 คน ฝ่ายผลิตจำนวน 2 คน ฝ่ายออกแบบผลิตภัณฑ์จำนวน 1 คน ผู้ช่วยฝ่ายผลิตจำนวน 1 คน ฝ่ายจัดส่งสินค้าจำนวน 1 คน และที่ปรึกษาธุรกิจจำนวน 1 คน เครื่องมือที่ใช้ในงานวิจัย ได้แก่ ผู้วิจัย แนวคำถาม การสัมภาษณ์แบบปลายเปิด เครื่องบันทึกเสียง และเครื่องมือในการจดบันทึก

ผลการวิจัยพบว่า 1) การออกแบบขนมลูกชุปให้มีรสชาติความอร่อยกลมกล่อม หวานน้อย เนื่องจากมีความเหนียนและมีกลิ่นหอม การเคลือบวุ้นมีความความกรอบ การแบ่งขนาดและประเภทของลูกชุปไว้ 3 ขนาดแบบมาตรฐาน และมี 3 ประเภท คือ 1.แบบผลไม้ดั้งเดิม 2.แบบอาหารเสมือนจริง 3.แบบแฟนซี และการใช้เทคนิคด้านศิลปะในการลงสีผลิตภัณฑ์ เพื่อให้รูปลักษณ์ของลูกชุปมีความเสมือนจริงมากที่สุด 2) การพยากรณ์ความต้องการของลูกค้าเพื่อจัดซื้อวัตถุดิบให้เพียงพอต่อการผลิต และจัดซื้อวัตถุดิบจากแหล่งวัตถุดิบโดยตรง การเพิ่มความลึกของผลิตภัณฑ์ โดยการใส่ไส้ลงไป ขนมลูกชุป ซึ่งคัดเลือกรสชาติที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภค อีกทั้งการปั้นขนมลูกชุปให้รูปลักษณ์เสมือนจริงกับสิ่งต่างๆ ผลสมการใช้เทคนิคการลงสีที่โดดเด่นเพื่อดึงดูดความสนใจของ

<sup>1</sup> นักศึกษา หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต (บร.บ.) สาขาวิชาการตลาด คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร

email : Mint\_555\_99@hotmail.com

<sup>2</sup> นักศึกษา หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต (บร.บ.) สาขาวิชาการตลาด คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร

email : mook\_boontarika@hotmail.com

<sup>3</sup> อาจารย์ ดร. สาขาวิชาการตลาด คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร

email : phrutsaya@ms.su.ac.th





ผู้บริโภค และสามารถสร้างมูลค่าให้ขนมลูกชุบได้ถึง 120 – 4,500 บาทต่อชุดและการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์

**คำสำคัญ :** การออกแบบผลิตภัณฑ์, การสร้างมูลค่าเพิ่ม, ขนมลูกชุบ

## ABSTRACT

This research is qualitative research was studied 1) To study product design business ball plating shop dessert plating Lucky Bean Amphur meuang Nonthaburi Province. 2.) To study to create added value for the business ball plating shop dessert plating Lucky Bean Amphur meuang Nonthaburi province. By in-depth interview which is the main information number of 7 people include purchasing of raw materials the number 1 people, production number of 2 people product design department of 1 people assistant Production Department of 1 people delivery of 1 people and business consultants were 1 people. Tools used in research include research trend of interview questions late model open audio recorder and take notes.

The research found that 1) designing a plated dessert balls delicious sweet little pea has a smooth texture and aroma. The gelatin coated with a crunchy texture. Moreover, the size and type a plated dessert balls of treatment for 3 standard sizes and 3 categories is 1.Traditional fruit. 2. Food virtual 3. Fancy and artistic techniques used in paint products. The appearance of the coating is the most realistic. 2) Forecast customer demand for raw material procurement to meet production and purchasing raw materials directly from the source. increasing the depth of the product put each stuffing the ball into the candy coating the selection of flavors have been popular with consumers. The molding candy balls plated to look like the real things combined with the use of the distinctive color to attract the attention of consumers. And can create value for the candy coating to 120-4500 baht per set and online sales.

**Keywords:** Product design, Added value, Ball plated dessert

## บทนำ

ขนมไทย เกิดขึ้นตั้งแต่สมัยสยามประเทศ เป็นช่วงที่เริ่มต้นการค้าขายกับชาวต่างชาติ โดยมี การติดต่อแลกเปลี่ยนกันด้านสินค้าและวัฒนธรรม ขนมไทยในยุคแรกเป็นการนำข้าวไปตำหรือโม่ให้ได้แป้ง และนำไปผสมกับน้ำตาล หรือมะพร้าว เพื่อทำเป็นขนม แต่หลังจากการค้าขายกับชาวต่างชาติ วัฒนธรรมด้านอาหารของชาวต่างชาติเริ่มเข้ามา มีอิทธิพลกับอาหารและขนมไทยมากขึ้น จึงเป็นสาเหตุให้ขนมไทยมีความหลากหลายและได้รับความนิยม ขนมไทยเป็นหนึ่งใน การสะท้อนถึงเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติ โดยแสดงถึงความละเอียดอ่อน ส่งผลให้ขนมไทยมีความโดดเด่นด้านรสชาติ สี สัน รูปลักษณะสวยงาม อีกทั้งขนมไทย



ยังมีบทบาทสำคัญในพิธีการต่างๆ งานเทศกาล หรือประเพณีที่สำคัญของประเทศไทย (สำนักหอสมุดกลาง มหาวิทยาลัยรามคำแหง, 2554)

โดยปกติทั่วไปประชาชนจะทำขนมไทยเฉพาะในงานเลี้ยง เช่น งานทำบุญเลี้ยงพระ งานมงคลและงานพิธีการ เป็นต้น ซึ่งขนมชั้น ลูกชุบ ทองหยิบ ทองหยอด และเม็ดขนุนจะได้รับความนิยมเป็นอันดับต้นๆ ที่ทุกงานเลี้ยงจะต้องมีอย่างน้อย 2 ชนิดดังกล่าวข้างต้น นอกจากนี้สามารถแบ่งประเภทของขนมไทยได้เป็น 4 ประเภท คือ 1. ขนมชาววัง 2. ขนมชาวบ้าน(หรือขนมตามฤดูกาล) 3. ขนมไทยที่ใช้ในงานประเพณี และศาสนา และ 4. ขนมไทยที่ใช้กับงานมงคล โดยแต่ละประเภทจะมีลักษณะและขั้นตอนแตกต่างกัน ซึ่งขนมลูกชุบเป็นขนมไทยที่ได้รับความนิยมและเป็นที่ยุ้กันอย่างแพร่หลายและจัดอยู่ในประเภทขนมชาววังขนมไทยประเภทนี้ต้องใช้ความละเอียดละประคิประคองหลาย ขั้นตอน ทำให้ลูกชุบมีความสวยงามและเป็นที่ยนิมในงานเลี้ยงดังกล่าวข้างต้น (สำนักหอสมุดกลาง มหาวิทยาลัยรามคำแหง, 2554) ลูกชุบ คือ ชื่อขนมชนิดหนึ่งทำด้วยถั่วเขียวกวน ปั้นเป็นรูปต่างๆ เช่น พริก มังคุด มะยม แล้วระบายสี และเคลือบด้วยวุ้นให้เป็นมัน (พจนานุกรมราชบัณฑิตยสถาน, 2554)

ในปัจจุบันขนมไทยเป็นธุรกิจขนาดย่อมที่มีการผลิตและจำหน่ายในตลาดทั่วไปและห้างสรรพสินค้า ซึ่งมีการขยายตัวเพิ่มขึ้นจากอดีต เพราะนอกจากขนมไทยจะมีบทบาทสำคัญในงานพิธีการต่างๆ ขนมไทยยังเป็นขนมหวานที่ได้รับความนิยมบริโภคจากกลุ่มคนทั่วไป โดยมักจะบริโภคหลังจากการรับประทานอาหารมื้อหลัก แต่ช่วง 2-3 ปีที่ผ่านมาประชาชนมีทางเลือกในการบริโภคขนมหวานมากขึ้น อาทิ ช็อกโกแลต เบเกอรี่ และไอศกรีม เป็นต้น ซึ่งขนมหวานดังกล่าวเป็นขนมหวานจากต่างประเทศที่เริ่มเข้ามาได้รับความนิยมในประเทศไทย จึงส่งผลให้มีการบริโภคขนมไทยลดลงไปจากเดิม ซึ่งการลดลงดังกล่าวจะอยู่ในกลุ่มเด็ก วัยรุ่น และรวมถึงวัยทำงานมากที่สุด (สุนิสตา ส่งศิริพันธ์, 2555)

ธุรกิจขนมไทยร้านลูกชุบ Lucky Bean เป็นธุรกิจจำหน่ายลูกชุบผ่านช่องทางสื่อออนไลน์ (Facebook และ Instagram) โดยมีการออกแบบผลิตภัณฑ์ที่สร้างความแตกต่างจากลูกชุบทั่วไปตามท้องตลาด ตั้งอยู่ที่ 472 ซอย 42 อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี ซึ่งมีจุดเริ่มต้นของการทำธุรกิจมาจากความชอบการทำอาหารเป็นงานอดิเรก และมีความต้องการอยากทำขนมลูกชุบให้เพื่อนๆ เป็นของฝากในเทศกาล ภายใต้นแนวคิด ที่แตกต่าง คือ ลูกชุบจะมีลักษณะที่โดดเด่นจากลูกชุบแบบดั้งเดิม เพื่อให้ผู้รับรู้สึกถึงความพิเศษ เจ้าของธุรกิจคุณเยาวเรศ โรจนะสิงห์และคุณบุษรา โรจนะสิงห์ จึงออกแบบลูกชุบเป็นตัวแทนความชอบของกลุ่มเพื่อน และพบว่าได้ผลตอบรับที่ดี ทำให้มองเห็นช่องทางที่สามารถสร้างรายได้ จึงเปิดเป็นธุรกิจขนมไทยร้านลูกชุบ Lucky Bean อีกทั้งยังเป็นการสร้างคุณค่าให้ขนมไทยกลับมาเป็นที่นิยมอีกครั้ง (เยาวเรศและบุษรา, 2560 , อ้างถึงใน SMELeader , 2560)

ผู้วิจัยจึงสนใจที่จะศึกษาการออกแบบผลิตภัณฑ์และการสร้างมูลค่าเพิ่มธุรกิจลูกชุบ กรณีศึกษาร้าน Lucky Bean อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี ซึ่งเป็นธุรกิจขนมไทยร้าน Lucky Bean เพื่อเป็นแนวทางในการศึกษาการออกแบบผลิตภัณฑ์และการสร้างมูลค่าเพิ่ม โดยผู้วิจัยหวังว่าการศึกษาในครั้งนี้จะเป็นประโยชน์แก่ผู้สนใจในธุรกิจขนมไทยและสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ต่อยอดการแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างความแตกต่างในตลาดของธุรกิจตนเองได้

### วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาการออกแบบผลิตภัณฑ์ธุรกิจลูกชุป ของร้านขนมลูกชุป Lucky Bean อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี
2. เพื่อศึกษาการสร้างมูลค่าเพิ่มธุรกิจลูกชุป ของร้านขนมลูกชุป Lucky Bean อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี

### วิธีดำเนินการวิจัย

ผู้ให้ข้อมูลหลัก มีจำนวน 7 คน ได้แก่ ฝ่ายจัดซื้อวัตถุดิบจำนวน 1 คน ฝ่ายผลิตจำนวน 2 คน ฝ่ายออกแบบผลิตภัณฑ์จำนวน 1 คน ผู้ช่วยฝ่ายผลิตจำนวน 1 คน ฝ่ายจัดส่งสินค้าจำนวน 1 คน และที่ปรึกษาธุรกิจจำนวน 1 คน

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย การดำเนินงานวิจัยเชิงคุณภาพครั้งนี้ เป็นวิธีการศึกษาการออกแบบผลิตภัณฑ์ และการสร้างมูลค่าเพิ่ม กรณีศึกษาธุรกิจขนมลูกชุป Lucky Bean อ.เมือง จ.นนทบุรี โดยมีการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลหลักจำนวน 3 คน ซึ่งเป็นผู้ร่วมกิจการของธุรกิจขนมลูกชุป Lucky Bean ผู้วิจัยจึงเลือกเครื่องมือในการวิจัย ดังนี้

1. ผู้วิจัย เป็นเครื่องมือที่สำคัญที่สุด เพราะการวิจัยเชิงคุณภาพเป็นการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลหลัก ดังนั้น ผู้วิจัยจึงได้เตรียมตัวก่อนการลงพื้นที่เก็บข้อมูล เริ่มต้นจากการแนะนำตนเองกับผู้ให้ข้อมูล ให้ความสำคัญในการสร้างบรรยากาศที่เป็นกันเอง บอกถึงวัตถุประสงค์ในการสัมภาษณ์และขออนุญาตบันทึกข้อมูลเสียงจากการสัมภาษณ์ เพื่อนำมาประกอบการวิเคราะห์ข้อมูล

2. แนวคำถามในการสัมภาษณ์ เป็นแนวคำถามแบบปลายเปิด เพื่อใช้ในการสัมภาษณ์เชิงลึกแบบไม่เป็นทางการ มีลักษณะคำถามที่เกี่ยวกับข้อมูลพื้นฐานทั่วไปของผู้ให้สัมภาษณ์ พร้อมทั้งสัมภาษณ์ถึงคำถามปลายเปิดเกี่ยวกับการออกแบบผลิตภัณฑ์และการสร้างมูลค่าเพิ่มของธุรกิจขนมลูกชุป Lucky Bean

3. เครื่องบันทึกเสียง เพื่อใช้บันทึกข้อมูลระหว่างการสัมภาษณ์ เนื่องจากบางข้อมูลผู้วิจัยไม่สามารถจดบันทึกได้ครบถ้วน เพื่อให้ได้ข้อมูลครบถ้วน และให้มีความถูกต้องของข้อมูลมากที่สุด จึงจำเป็นต้องใช้เครื่องบันทึกเสียงในการสัมภาษณ์

4. เครื่องมือในการจดบันทึก คือ สมุดและปากกา สำหรับจดบันทึกข้อมูลที่เป็นประเด็นสำคัญๆ ในระหว่างการสัมภาษณ์ เพื่อไม่เป็นการเสียเวลาของผู้ให้ข้อมูลหลัก และเพื่อให้ได้ข้อมูลหลักที่แม่นยำใน การทำวิจัย

#### การตรวจสอบความน่าเชื่อถือของข้อมูล

1. การตรวจสอบสามเส้าด้านข้อมูล คือการพิสูจน์ว่าข้อมูลที่ผู้วิจัยได้มานั้นมีความถูกต้องของข้อมูลหรือไม่ การตรวจสอบแหล่งข้อมูลสามารถตรวจสอบได้จากแหล่งเวลา คือ หากได้ข้อมูลมาต่างเวลากัน ข้อมูลจะเหมือนกันหรือไม่ แหล่งสถานที่ คือ หากได้ข้อมูลมาต่างสถานที่กัน ข้อมูลจะเหมือนกันหรือไม่ และแหล่งบุคคล คือ หากได้ข้อมูลมาจากต่างบุคคล ข้อมูลจะเหมือนกันหรือไม่

2. การตรวจสอบสามเส้าด้านผู้วิจัย เป็นการตรวจสอบว่าผู้วิจัยแต่ละคน ได้รับข้อมูลที่ตรงกันหรือแตกต่างกันหรือไม่ โดยการเปลี่ยนตัวผู้วิจัยในการสังเกต หากข้อมูลเป็นไปในทิศทางเดียวกัน ก็สามารถพิสูจน์ได้ว่าข้อมูลที่ได้นั้นมีความถูกต้อง

3. การตรวจสอบสามเส้าด้านทฤษฎี เป็นการตรวจสอบว่า ถ้าผู้วิจัยใช้แนวคิดทฤษฎีในการอ้างอิงที่ต่างไปจากเดิม จะทำให้การตีความของข้อมูลแตกต่างกันหรือไม่ หากข้อมูลเป็นไปในทิศทางเดียวกันก็ถือว่าข้อมูลมีความถูกต้อง

4. การตรวจสอบสามเส้าด้านวิธีรวบรวมข้อมูล ใช้วิธีการสังเกตควบคู่กับการซักถาม พร้อมกันนั้นจะทำการตรวจสอบข้อมูลจากสื่ออินเทอร์เน็ต และเอกสารบทความจากงานวิจัยที่เกี่ยวข้องประกอบด้วย หากข้อมูลเป็นไปในทิศทางเดียวกัน ก็สามารถพิสูจน์ได้ว่าข้อมูลมีความถูกต้อง (ชยกร คงข้าว, 2555)

**วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล** ผู้วิจัยใช้การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ แบบการพรรณนาวิเคราะห์ (Descriptive Analysis) คือ หลังจากผู้วิจัยทำการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลหลักแล้ว ผู้วิจัยจะนำข้อมูลที่ได้นำมาถอดเทปการสนทนาแบบคำต่อคำ ต่อมาผู้วิจัยจะตรวจสอบความถูกต้องของเนื้อหา และผู้วิจัยจะนำประเด็นหลักมาพิจารณาเพื่อแยกออกเป็นประเด็นย่อย แล้วจึงนำมาวิเคราะห์หาข้อสรุปถึงแนวคิดที่ตรงกับประเด็นของหัวข้อที่ศึกษา คือ การออกแบบผลิตภัณฑ์และการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ของธุรกิจขนมลูกชุบ Lucky Bean เพื่อค้นหาข้อเท็จจริง และสามารถนำข้อมูลไปสู่การจัดทำข้อเสนอแนะได้

#### ผลการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพเพื่อศึกษาถึงการออกแบบผลิตภัณฑ์และการสร้างมูลค่าเพิ่มของร้านขนมลูกชุบ Lucky Bean อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี โดยนำผลจากการสัมภาษณ์มาศึกษาตามวัตถุประสงค์ต่อไปนี้

1. การออกแบบผลิตภัณฑ์ธุรกิจลูกชุบ ของร้านขนมลูกชุบ Lucky Bean อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี จากการสัมภาษณ์พบว่า การออกแบบผลิตภัณฑ์ธุรกิจลูกชุบ ของร้านขนมลูกชุบ Lucky Bean อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรีได้ข้อมูลดังนี้

1.1 ด้านการวัตถุดิบ ธุรกิจขนมลูกชุบ Lucky Bean มีการออกแบบกระบวนการผลิตที่แตกต่างจากขนมลูกชุบทั่วไป โดยขนมลูกชุบทั่วไปจะมีเนื้อถั่วแข็ง รสชาติหวาน เนื้อนุ่มหนาน แต่ธุรกิจขนมลูกชุบ Lucky Bean ได้ออกแบบผลิตภัณฑ์ให้รสชาติมีความอร่อยกลมกล่อม คือ เนื้อถั่วมีความเนียนและความเหนียวหนึบ เน้นรสชาติที่มีความหวานน้อย มีกลิ่นหอม การเคลือบวุ้นไม่หนาเกินไปแต่ยังคงความกรอบกรอบของวุ้นไว้ได้ ซึ่งการคัดเลือกใช้ถั่วในการผลิตจะใช้ถั่วที่มีคุณภาพดี และนำมาแช่น้ำ 3 ชั่วโมง ก่อนนำถั่วไปกวนในขั้นตอนต่อไป และได้เนื้อถั่วที่มีความเหนียวหนึบแบบเฉพาะของธุรกิจขนมลูกชุบ Lucky Bean

1.2 ด้านรูปลักษณ์ผลิตภัณฑ์ ธุรกิจขนมลูกชุบ Lucky Bean มองเห็นว่าในปัจจุบันมีขนมหวานมากมายหลากหลายรูปแบบที่ได้รับความนิยมทั้งที่รสชาติไม่แตกต่างกันมากนักแต่รูปลักษณ์ของตัวผลิตภัณฑ์ที่มีความน่าสนใจดึงดูดกลุ่มผู้บริโภค เช่น ขนมเค้กจะมีทั้ง คัพเค้ก ชีสเค้ก เค้กปอนด์ เป็นต้น จึงกลับมาเพิ่มเติมรูปลักษณ์ของขนมลูกชุบโดยการใส่จินตนาการและถ่ายทอดผ่านงานศิลปะลงไปในตัวผลิตภัณฑ์ให้ออกมามีความสวยงามและดึงดูดใจลูกค้าซึ่งจะปั้นขนมลูกชุบให้แตกต่างไปจากรูปแบบดั้งเดิม เช่น ตัวการ์ตูน รูปตุ๊กตา แสมเบอร์เกอร์ พิชซ่า เป็นต้น ภายใต้แนวคิดการออกแบบผลิตภัณฑ์เพื่อตอบโจทย์กับกลุ่มลูกค้าและกลุ่มผู้รับมอบสินค้า เพื่อให้ผู้รับสินค้าเกิดความประทับใจ

1.3 ด้านขนาดและประเภทผลิตภัณฑ์ ธุรกิจขนมลูกชุบ Lucky Bean มีขนาดของผลิตภัณฑ์ 3 ขนาด คือ ขนาดเล็ก ขนาดกลาง และขนาดใหญ่ และนอกจากนี้ได้แบ่งประเภทของลูกชุบ Lucky Bean ไว้ 3 ประเภทเพื่อสะดวกต่อการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภค ดังนี้ ซึ่งแต่ละประเภทจะมีขนาดที่แตกต่างกัน

1. ขนมลูกชุบแบบผลไม้ดั้งเดิม เป็นขนมลูกชุบรูปแบบดั้งเดิมของขนมไทย

2. ขนมลูกชุบแบบอาหารเสมือนจริง เช่น ชูตพิชซ่า ชูตน้ำพริกปลาหู ชูตตำถาด ชูตอาหารทะเล ชูตผักกาดขี้วัว และแฮมเบอร์เกอร์ เป็นต้น ซึ่งลูกชุบประเภทนี้ได้รับความนิยมมากที่สุดและสามารถเข้าถึงกลุ่มลูกค้าได้ง่าย

3. ขนมลูกชุบแบบแฟนซี ขนมลูกชุบประเภทนี้จะทำตามคำสั่งซื้อของลูกค้า เช่น ชิมงานที่ลูกค้าต้องการงานจัดเลี้ยง งานแต่ง ลูกชุบวันเกิด ตัวการ์ตูนต่างๆ เป็นต้น โดยทางร้าน Lucky Bean จะออกแบบรูปลักษณะผลิตภัณฑ์และให้อยู่ภายใต้งบประมาณที่ลูกค้ากำหนด

1.4 ด้านการลงสี ธุรกิจขนมลูกชุบ Lucky Bean ใช้เทคนิคด้านศิลปะในการลงสีผลิตภัณฑ์ เพื่อให้รูปลักษณะลูกชุบมีความเสมือนจริงมากที่สุด คือ โดยใช้การดึงจุดเด่นของสิ่งที่จะปั้นออกมา เช่น ขนมลูกชุบชูตผักกาดขี้วัวจะเป็นการนำขี้วัวมาเชื่อม ขี้วัวพริก จากผักจริงมาตกแต่งลงบนลูกชุบ ทำให้ภาพลักษณะผลิตภัณฑ์ มีความน่าสนใจมากยิ่งขึ้น ซึ่งผลิตภัณฑ์จะมีความแข็งแรงอยู่ และใช้เทคนิคการลงสีให้มีความสดใสสวยงาม เพราะขนมลูกชุบจะมีปัญหาเรื่องสีที่นำมาระบายตัวผลิตภัณฑ์ที่มีความไวและนุ่ม ธุรกิจขนมลูกชุบ Lucky Bean จึงออกแบบให้สีมีความคงที่และลูกค้ายังรู้สึกประทับใจเมื่อได้รับสินค้า ซึ่งขนมลูกชุบสามารถอยู่ในตู้เย็นได้ 3-4 วัน เนื่องจากไม่ได้ใส่สารกันเสียเพื่อคงรสชาติของรสชาติใหม่ของผลิตภัณฑ์

2 การสร้างมูลค่าเพิ่มธุรกิจลูกชุบ ของร้านขนมลูกชุบ Lucky Bean อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี

จากการสัมภาษณ์พบว่าการสร้างมูลค่าเพิ่มธุรกิจลูกชุบ ของร้านขนมลูกชุบ Lucky Bean อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรีได้ข้อมูลดังนี้

2.1 ด้านต้นทุน เนื่องด้วยการทำขนมลูกชุบ Lucky Bean เป็นงานประเภทงานฝีมือและจะมีการรับคำสั่งซื้อล่วงหน้า(Per Order)เท่านั้น เพื่อความสดใหม่ของสินค้า ซึ่งลูกค้าจะต้องสั่งซื้อขนมลูกชุบ Lucky Bean ล่วงหน้า 2-3 วัน จึงเป็นเหตุให้ธุรกิจขนมลูกชุบ Lucky Bean ไม่ทราบความแน่นอนของคำสั่งซื้อจากลูกค้า โดยเฉพาะในช่วงเทศกาลจะมีคำสั่งซื้อเป็นพิเศษ ซึ่งความไม่แน่นอนดังกล่าวมีผลต่อปริมาณความต้องการวัตถุดิบ ด้วยเหตุนี้ธุรกิจขนมลูกชุบ Lucky Bean จึงทำการพยากรณ์ความต้องการของลูกค้าและจัดซื้อวัตถุดิบให้เพียงพอต่อการผลิต พร้อมทั้งซื้อวัตถุดิบจากแหล่งวัตถุดิบโดยตรงเพื่อเป็นการลดต้นทุนการผลิตสินค้า อีกทั้งยังช่วยลดปัญหาการเก็บวัตถุดิบไว้มากเกินไปจนทำให้เกิดผลเสียต่อรายได้ของธุรกิจ

2.2 ด้านผลิตภัณฑ์ ธุรกิจขนมลูกชุบ Lucky Bean ได้เพิ่มความลึกของผลิตภัณฑ์ โดยการใส่ไส้ลงไป ขนมลูกชุบเพื่อสร้างความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ อีกทั้งยังเป็นจุดดึงดูดความสนใจของกลุ่มผู้บริโภครายใหม่ ซึ่งธุรกิจขนมลูกชุบ Lucky Bean ได้ศึกษาความชอบของผู้บริโภคและได้ข้อมูลว่า ผู้บริโภคชอบรับประทานรสชาติของขนมหวานที่แตกต่างกัน ธุรกิจขนมลูกชุบ Lucky Bean จึงได้นำไข่เค็ม ช็อคโกแลต สตรอว์เบอร์รี่ นมสด ชาเขียว มาใช้เป็นส่วนหนึ่งของวัตถุดิบโดยการทำเป็นไส้ขนมลูกชุบ เนื่องจากวัตถุดิบข้างต้นเป็นรสชาติที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภค ธุรกิจขนมลูกชุบ Lucky Bean จึงมีการปรับรสชาติให้มีความลงตัวมากขึ้นระหว่างขนมลูกชุบ

และใส่รสชาติต่างๆ จึงได้ผลิตภัณฑ์ใหม่ คือ ขนมลูกชุบไส้ไข่เค็ม ขนมลูกชุบไส้ช็อกโกแลต ขนมลูกชุบไส้สตอว์เบอร์รี่ ขนมลูกชุบไส้นมสด และขนมลูกชุบไส้ชาเขียว

2.3 ด้านรูปลักษณะผลิตภัณฑ์ ขนมลูกชุบแบบดั้งเดิมจะมีความโดดเด่นด้านรูปลักษณะสีสันสวยงาม และมีราคาไม่แพง กำลังในการซื้อเหมาะสำหรับผู้บริโภคทุกกลุ่ม โดยส่วนมากร้านขนมทั่วไปจะนิยมกำหนดราคาขายเริ่มต้น 5 – 20 บาทต่อชิ้น ตามขนาดของขนมลูกชุบที่แตกต่างกัน ด้วยเหตุนี้ธุรกิจขนมลูกชุบ Lucky Bean จึงปั้นขนมลูกชุบเป็นรูปต่างๆ ที่นอกเหนือจากเอกลักษณ์แบบดั้งเดิม เช่น ผัก และผลไม้ ให้มีความแตกต่างจากเดิมมากขึ้น โดยการปั้นขนมลูกชุบให้คล้ายอาหารเสมือนจริง เช่น แซมเบอกเกอร์ ชูคน้ำพริกปลาหู ตัวการ์ตูนต่างๆ เป็นต้น พร้อมทั้งการใช้เทคนิคการลงสีที่โดดเด่นและดึงดูดความสนใจของผู้บริโภค ได้มากกว่าขนมลูกชุบแบบดั้งเดิมตามร้านขนมทั่วไป ซึ่งการออกแบบรูปลักษณะของขนมลูกชุบดังกล่าวข้างต้น ทำให้ธุรกิจขนมลูกชุบ Lucky Bean สามารถกำหนดราคาขายที่เพิ่มสูงขึ้นได้ โดยมีราคาเริ่มต้น 120 – 4,500 บาทต่อชุด

2.4 ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย ธุรกิจขนมลูกชุบ Lucky Bean จำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางสื่อออนไลน์เท่านั้น ได้แก่ Facebook และ Instagram เนื่องจากมองเห็นว่าเป็นช่องทางที่สามารถสร้างการรับรู้ได้มากกว่า โดยมีกลุ่มเป้าหมายที่ต้องการขนมลูกชุบ มอบเป็นของขวัญพิเศษ จัดงานเลี้ยง โดยการส่งล่วงหน้า และจูดรับนัดสินค้า ซึ่งในอนาคตเจ้าของธุรกิจมีแผนที่จะเปิดเป็นหน้าร้านและเปิดสอนการทำขนมไทย เพื่อเพิ่มรายได้ และ ส่งต่อความรู้เกี่ยวกับขนมไทย

## สรุปและอภิปรายผล

จากการวิเคราะห์ข้อมูลการวิจัยเชิงคุณภาพเรื่อง การออกแบบผลิตภัณฑ์และการสร้างมูลค่าเพิ่มกรณีศึกษา ร้านขนมลูกชุบ Lucky Bean อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี พบว่า

1. การออกแบบผลิตภัณฑ์ธุรกิจลูกชุบ กรณีศึกษาร้านขนมลูกชุบ Lucky Bean อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี มีทั้งการออกแบบผลิตภัณฑ์ให้รสชาติขนมลูกชุบมีความอร่อยกลมกล่อม เนื้อนุ่มมีความเนียนและความเหนียวหนึบ เน้นรสชาติที่มีความหวานน้อย มีกลิ่นหอม การเคลือบวุ้นไม่หนาเกินไปแต่ยังคง ความกรอบของวุ้น อีกทั้งยังมีการแบ่งขนาดและประเภทของลูกชุบ Lucky Bean ไว้ 3 ขนาดแบบมาตรฐาน และมี 3 ประเภทเพื่อสร้างเป็นจุดเด่นและตอบสนองความชอบของผู้บริโภค คือ 1.ขนมลูกชุบแบบผลไม้ดั้งเดิม 2.ขนมลูกชุบแบบอาหารเสมือนจริง 3.ขนมลูกชุบแบบแฟนซี และธุรกิจขนมลูกชุบ Lucky Bean ใช้เทคนิคด้านศิลปะในการลงสีผลิตภัณฑ์ เพื่อให้รูปลักษณะของลูกชุบมีความเสมือนจริงมากที่สุด โดยดึงดูดเด่นของสิ่งที่จะปั้นออกมา เพื่อให้ลูกค้ารู้สึกประทับใจเมื่อได้รับสินค้า

2. การสร้างมูลค่าเพิ่มธุรกิจลูกชุบ กรณีศึกษาร้านขนมลูกชุบ Lucky Bean อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี ใช้การพยากรณ์ความต้องการของลูกค้าเพื่อจัดซื้อวัตถุดิบให้เพียงพอต่อการผลิต เพื่อลดปัญหาการเก็บวัตถุดิบไว้มากเกินไป และจัดซื้อวัตถุดิบจากแหล่งวัตถุดิบโดยตรงเนื่องจากสามารถลดต้นทุนการผลิตสินค้า การเพิ่มความลึกของผลิตภัณฑ์ โดยการใส่ไส้ลงไปในขนมลูกชุบเพื่อตอบสนองความชอบของผู้บริโภค ซึ่งคัดเลือกรสชาติที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภค และเกิดเป็นผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่ ได้แก่ ขนมลูกชุบไส้ไข่เค็ม ขนมลูกชุบไส้ช็อกโกแลต ขนม





ลูกชุบไส้สตอว์เบอร์รี่ ขนมลูกชุบไส้นมสด และขนมลูกชุบไส้ชาเขียว อีกทั้งการปั้นขนมลูกชุบให้รูปลักษณะ  
เสมือนจริงกับสิ่งต่างๆ ผสมกับการใช้เทคนิคการลงสีที่โดดเด่นเพื่อดึงดูดความสนใจของผู้บริโภค และสามารถ  
สร้างมูลค่าเพิ่มให้ขนมลูกชุบได้ถึง 120 – 4,500 บาทต่อชุด

จากผลการศึกษาทำให้ผู้วิจัยพบว่า การออกแบบผลิตภัณฑ์ของธุรกิจขนมลูกชุบ Lucky Bean เริ่มต้นจาก  
การวางแผนขั้นตอนการผลิต โดยการเลือกใช้วัสดุวัตถุดิบที่มีคุณภาพ คือ ถั่ว ที่ได้มาตรฐาน และผ่านกระบวนการกวน  
ซึ่งทำให้เนื้อถั่วมีความเนียนและความเหนียวหนึบ อีกทั้งรสชาติจะมีความหวานน้อย มีกลิ่นหอม และการเคลือบ  
วุ้นที่ไม่หนาเกินไปแต่ยังคงความกรอบกรอบของวุ้น การจัดตั้งขนาดของขนมลูกชุบ เป็น 3 ขนาด คือ ขนาดเล็ก  
ขนาดกลาง และขนาดใหญ่ อีกทั้งการแบ่งประเภทขนมลูกชุบเป็น 3 ประเภท คือ 1.ขนมลูกชุบแบบผลไม้ดั้งเดิม 2.  
ขนมลูกชุบแบบอาหารเสมือนจริง 3.ขนมลูกชุบแบบแฟนซี และการถ่ายทอดรูปแบบเทคนิคด้านศิลปะในการลงสี  
ผลิตภัณฑ์ เพื่อให้รูปลักษณะของลูกชุบมีความเสมือนจริงมากที่สุด โดยดึงจุดเด่นของสิ่งที่จะปั้นออกมาและใช้  
เทคนิคการลงสีให้ขนมลูกชุบมีความสดใสสวยงามเสมือนจริง ซึ่งมีความสอดคล้องกับ แนวคิดเรื่องการออกแบบ  
ผลิตภัณฑ์ของ ชลธิชา วงศ์อ่อนตา (ชลธิชา วงศ์อ่อนตา, 2557) ที่กล่าวไว้ว่า การออกแบบผลิตภัณฑ์เป็นส่วนหนึ่ง  
ของการออกแบบที่มีแนวความคิดคือ การเลือกใช้วัสดุ การวางแผนจัดตั้งขั้นตอน การถ่ายทอดรูปแบบ โดยให้ม  
ีความสอดคล้องกับลักษณะรูปแบบและคุณสมบัติของวัสดุแต่ละชนิดตามความคิดสร้างสรรค์ซึ่งผ่านกระบวนการ  
ความคิดออกมาเป็นผลงาน ทำให้บุคคลสามารถมองเห็น รับรู้ หรือสัมผัสได้ และมีความเข้าใจในผลงานร่วมกัน  
ทำให้เกิดการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์สิ่งใหม่ ด้วยเหตุนี้จึงทำให้สอดคล้องกับการออกแบบผลิตภัณฑ์ของธุรกิจขนม  
ลูกชุบ Lucky Bean ดังกล่าวข้างต้น และ ผลการศึกษาการสร้างมูลค่าเพิ่มของธุรกิจขนมลูกชุบ Lucky Bean มีการ  
ลดต้นทุนโดยการพยากรณ์ความต้องการซื้อให้เพียงพอกับปริมาณวัตถุดิบ การเพิ่มทางเลือกให้ผู้บริโภคโดยการทำ  
ลูกชุบไส้ไส้ต่างๆ เช่น ไส้ไข่เค็ม ไส้ช็อคโกแลต ไส้สตอว์เบอร์รี่ ไส้นมสด และไส้ชาเขียว เป็นต้น อีกทั้งการ  
ออกแบบรูปลักษณะขนมลูกชุบให้มีความเสมือนจริงกับสิ่งต่างๆรวมถึงใช้เทคนิคการลงสีเพื่อเพิ่มความสมจริงขอ  
รูปลักษณะขนมลูกชุบ ซึ่งมีความสอดคล้องกับ งานวิจัยของ สุรกานต์ รวยสูงเนิน และธนสิทธิ์ จันทะวี (สุรกานต์  
รวยสูงเนิน และธนสิทธิ์ จันทะวี, 2554) เรื่องการออกแบบเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์เครื่องปั้นดินเผาไฟต่ำอีสาน ตาม  
วัตถุประสงค์เพื่อถ่ายทอดความรู้การออกแบบสู่ชาวบ้านเพื่อพัฒนาให้ช่างชาวบ้าน มีทักษะในการสร้างผลิตภัณฑ์  
รูปแบบใหม่ที่เพิ่มมูลค่า โดยการสร้างแบบร่างของผลิตภัณฑ์เครื่องปั้นดินเผาไฟต่ำเพื่อประหยัดต้นทุนการผลิต  
และมีการออกแบบเครื่องปั้นดินเผาใหม่ให้เหมาะสำหรับใช้ในชีวิตประจำวันทั้ง ตกแต่งบ้าน ตกแต่งสวน และใช้  
ในสปา ซึ่งผ่านการผลิตโดยชาวบ้านด้วยวิธีดั้งเดิม คือการตีและผสมกับการขึ้นรูปด้วยดินเส้นและการขึ้น  
รูปด้วยดินแผ่น ผลการผลิตภัณฑ์เครื่องปั้นดินเผาไฟต่ำ ได้นำมาทดสอบตลาด ผลปรากฏว่า ผลิตภัณฑ์ประสบ  
ความสำเร็จในการนำออกสู่ตลาดและสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้ชาวบ้านได้

## ข้อเสนอแนะ

### ข้อเสนอแนะที่ได้จากการวิจัย

1. จากผลการวิจัยพบว่า ร้านขนมลูกชุบ Lucky Bean มีช่องทางการจัดจำหน่ายเพียง 2 ช่องทางคือ Facebook และ Instagram ดังนั้นร้านขนมลูกชุบ Lucky Bean จึงควรเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายให้มากขึ้น เช่น การเปิดหน้าร้านขายขนมลูกชุบ Lucky Bean เพื่อเป็นการอำนวยความสะดวกแก่ลูกค้า ลูกค้าสามารถเลือกสินค้าได้หลากหลาย และอาจมีการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายอื่นด้วย เช่น การเปิดเว็บไซต์เพื่อเป็นหน้าหลักในการเลือกซื้อสินค้า สำหรับลูกค้าที่ไม่สะดวกในการเดินทางไปร้านขนมลูกชุบ Lucky Bean ซึ่งการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายเหล่านี้จะทำให้สินค้าของร้านขนมลูกชุบ Lucky Bean เข้าถึงกลุ่มเป้าหมายเพิ่มขึ้น และเป็นการขยายตลาดทำให้มีจำนวนผู้ซื้อเพิ่มมากขึ้น

2. จากผลการวิจัยเกี่ยวกับการสร้างมูลค่าเพิ่มของร้านขนมลูกชุบ Lucky Bean มีการสร้างมูลค่าเพิ่มโดยการพยากรณ์วัตถุดิบในการผลิต และใส่ไส้ในขนมลูกชุบ ผู้วิจัยพบว่า นอกจากการสร้างมูลค่าเพิ่มดังกล่าวแล้วผู้ประกอบการยังสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มได้อีก ด้วยการสร้างบรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม เป็นเอกลักษณ์ของร้านขนมลูกชุบ Lucky Bean มีฉลากบอกให้ทราบถึงรายละเอียดต่างๆของสินค้า เช่น ควรเก็บไว้ในอุณหภูมิห้องศา วันหมดอายุ เป็นต้น

### ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรศึกษาในเรื่องของกลยุทธ์ทางการตลาดในด้านอื่นๆเพิ่มเติม เพื่อเพิ่มโอกาสทางการตลาด และสามารถเพิ่มยอดขายให้กับร้านขนมลูกชุบ Lucky Bean เช่น การจัดการลูกค้าสัมพันธ์ เพื่อสร้างความสัมพันธ์ระยะยาวกับลูกค้า ทำให้ลูกค้าเกิดความภักดีต่อตราสินค้า (Brand Loyalty) และเกิดการซื้อซ้ำในครั้งต่อไป เป็นต้น

2. ควรศึกษาเรื่องช่องทางการจัดจำหน่ายของร้านขนมลูกชุบ Lucky Bean เนื่องจากในอนาคตอาจมีการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายเป็นการเปิดร้านขนมลูกชุบ Lucky Bean และช่องทางการจัดจำหน่ายต่างๆที่มากขึ้นผ่านสื่อออนไลน์

3. ควรศึกษาเรื่องความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อร้านขนมลูกชุบ Lucky Bean ควรมีการตรวจสอบความพึงพอใจ และปัญหาต่างๆที่เกิดขึ้นกับผู้บริโภค เพื่อนำข้อมูลที่ได้ และข้อเสนอแนะต่างๆของผู้บริโภคมาพัฒนาปรับปรุงผลิตภัณฑ์ให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค

## เอกสารอ้างอิง

ชยกร คงข้าว. (2555). การตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า. [Online]. Available:

<https://www.gotoknow.org/posts/400912> [2560, กันยายน 9].

ชลธิชา วงศ์อ่อนตา. (2557). ความหมายของการออกแบบผลิตภัณฑ์ . [Online]. Available:

[http://chonticha13104.blogspot.com/2014/06/blog-post\\_9786.html](http://chonticha13104.blogspot.com/2014/06/blog-post_9786.html) [2560, กันยายน 29].



ราชบัณฑิตยสถาน. (2554). พจนานุกรมราชบัณฑิตยสถาน. [Online]. Available:

<http://www.royin.go.th/dictionary/> [2560, กันยายน 9].

สุนิสา ส่งศิริพันธ์. (2555). ทักษะคิดและพฤติกรรมการบริโภคที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อขนมไทยของผู้บริโภค ใน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา. วิทยานิพนธ์บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาบริหารธุรกิจมหาวิทยาลัย ราชภัฏพระนครศรีอยุธยา.

สุรกานต์ รวยสูงเนิน และชนสิทธิ์ จันทร์วี. (2554). เรื่องการออกแบบเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ เครื่องปั้นดินเผาไฟต่ำอีสาน. งานวิจัย สาขาวิชาการออกแบบอุตสาหกรรม คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

สำนักหอสมุดกลางมหาวิทยาลัยรามคำแหง. (2554). ประวัติขนมไทย. [Online]. Available:

<http://www.lib.ru.ac.th/journal/kanom.html> [2560, กันยายน 9].

สำนักหอสมุดกลางมหาวิทยาลัยรามคำแหง. (2554). เกี่ยวกับขนมไทย. [Online]. Available:

<http://www.lib.ru.ac.th/journal/kanom.html> [2560, กันยายน 9].