

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

รูปแบบการวิจัย

การศึกษารั้ครั้งนี้ เป็นการศึกษาระเบียงพรรณนาแบบตัดขวาง ณ จุดเวลาใดเวลาหนึ่ง (Cross-Sectional Descriptive Study) เพื่อศึกษา ความรู้ ทักษะคคิ และการปฏิบัติ เกี่ยวกับการเลือกใช้สารปรุงแต่งรส ได้แก่ น้ำส้มสายชู น้ำปลา ผงชูรส และวัตถุเจือปนอาหาร ได้แก่ สีผสมอาหาร ัฒพสกรของผู้ประกอบอาหารในโรงเรียนประถมศึกษา และมัธยมศึกษา จ.ขอนแก่น ประชากรศึกษา ได้แก่ ผู้ประกอบอาหารที่เป็นหัวหน้าร้านหรือแผงจำหน่ายหรือประกอบอาหารในโรงเรียน การเก็บรวบรวมข้อมูล โดยใช้เครื่องมือที่ผู้วิจัยได้สร้างขึ้น ซึ่งได้แก่ แบบสอบถามและแบบสำรวจ โดยแบบสอบถามได้สัมภาษณ์ผู้ประกอบอาหาร และแบบสำรวจ ที่ผลิตภัณ์ที่จำหน่ายในร้าน โดยมีได้แจ้งแก่ผู้สัมภาษณ์ไว้ล่วงหน้า ซึ่งมีวิธีการศึกษาดังนี้

ประชากรที่ใช้ในการวิจัย

สถานที่ทำการวิจัย คือโรงเรียนในเขต อ.เมือง จ.ขอนแก่น ที่มีโรงอาหารและเปิดดำเนินการให้บริการอาหารแก่นักเรียนประกอบด้วย

โรงเรียนมัธยมศึกษา	สังกัดกรมสามัญศึกษาทั้งหมด	จำนวน	10	โรงเรียน
โรงเรียนมัธยมศึกษา	สังกัดการศึกษาเอกชนทั้งหมด	จำนวน	4	โรงเรียน
โรงเรียนประถมศึกษา	สังกัดเทศบาลเมืองขอนแก่นทั้งหมด	จำนวน	11	โรงเรียน
แต่เนื่องจากมีโรงอาหาร เพียง 9 โรงเรียน จึงทำการศึกษารั้จำนวน				9 โรงเรียน
รวมสถานที่ทำการศึกษารั้				23 แห่ง

ประชากร (Population) และตัวอย่าง (Samples)



ประชากรศึกษา คือ ผู้ประกอบอาหารที่เป็นหัวหน้า ร้านหรือแผง จำหน่าย หรือประกอบอาหาร ในโรงเรียนมัธยมศึกษา สังกัดกรมสามัญศึกษา สังกัดการศึกษาเอกชน และโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดเทศบาลเมือง อ.เมือง จ.ขอนแก่น จำนวน 23 โรงเรียน มีจำนวนร้าน(แผง) ประกอบการค้าอาหาร ขนม หรือเครื่องดื่ม จำนวนรวม 212 แผง จำนวน 212 คน ดังรายละเอียดต่อไปนี้



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ชื่อโรงเรียน	ประเภท โรงเรียน	จำนวนร้าน(แผง) จำหน่ายอาหาร
1. มหาไถ่ศึกษาชาย	เอกชน	2
2. สตรีสังเคราะห์นิคมวิทยา	เอกชน	1
3. มหาไถ่ศึกษาขอนแก่น	เอกชน	3
4. ไพบูลย์วิทยา	เอกชน	5
5. โสตศึกษา ขอนแก่น	กรมสามัญศึกษา	1
6. ท่าพระวิทยาสอน	กรมสามัญศึกษา	15
7. นครขอนแก่น	กรมสามัญศึกษา	13
8. กัลยาณวัตร	กรมสามัญศึกษา	19
9. โดกสีพิทยาสรรพ์	กรมสามัญศึกษา	9
10. สาวะถิพิทยาสรรพ์	กรมสามัญศึกษา	6
11. มิ่งเมืองขอนแก่น	กรมสามัญศึกษา	16
12. ขอนแก่นวิทยาสอน	กรมสามัญศึกษา	35
13. แก่นนครวิทยาลัย	กรมสามัญศึกษา	29
14. ชามแก่นนคร	กรมสามัญศึกษา	10
15. เทศบาลสวนสนุก	สังกัดเทศบาล	15
16. เทศบาลคุ้มหนองคู	สังกัดเทศบาล	1
17. เทศบาลบ้านสามเหลี่ยม	สังกัดเทศบาล	8
18. เทศบาลบ้านศรีฐาน	สังกัดเทศบาล	3
19. เทศบาลบ้านโนนชัย	สังกัดเทศบาล	1
20. เทศบาลบ้านโนนทัน	สังกัดเทศบาล	1
21. เทศบาลบ้านหนองใหญ่	สังกัดเทศบาล	2
22. เทศบาลบ้านหนองแวง	สังกัดเทศบาล	1
23. เทศบาลวัดกลาง	สังกัดเทศบาล	16
รวมจำนวน แผง (ร้าน)		212 แผง
รวมจำนวนผู้ประกอบการอาหาร		212 คน

ตัวอย่าง (Sample) คือผู้ประกอบอาหารที่เป็นหัวหน้าร้านหรือแผง จำหน่ายหรือประกอบอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา สังกัดกรมสามัญศึกษา สังกัดการศึกษาเอกชน และโรงเรียน-ประถมศึกษา สังกัดเทศบาลเมือง อ.เมือง จ.ขอนแก่น ทั้งหมด 212 แผง โดยไม่มีการสุ่มตัวอย่าง จำนวน 212 คน

ระยะเวลาดำเนินการศึกษา

ตั้งแต่กันยายน 2536 ถึง มีนาคม 2537 โดยเก็บข้อมูล ภาคสนามในเดือนพฤศจิกายน 2536

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

การศึกษาคั้งนี้ใช้เครื่องมือที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นประกอบด้วย คือ แบบสอบถาม และแบบสังเกต

แบบสอบถาม ประกอบด้วย

ส่วนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไป ได้แก่ลักษณะทางประชากรของผู้ประกอบอาหาร

ส่วนที่ 2 : แบบสอบถาม ความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติ เรื่องการเลือกใช้สารปรุง

0แต่งรสอาหาร

ส่วนที่ 3 : แบบสอบถาม ความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติ การเลือกใช้วัตถุเจือปนอาหาร

แบบสำรวจ : ประกอบด้วย

- แบบสำรวจสารปรุงแต่งรส และทดสอบสารปรุงแต่งรส

น้ำส้มสายชู ทดสอบโดย

- นำตัวอย่างน้ำส้มจำนวน 5 มิลลิลิตรลงในหลอดทดลอง

- เติมน้ำกลั่นประมาณ 5-10 มิลลิลิตรเขย่าให้เข้ากัน

- เติมน้ำละลายเฮนเซลไฮโดรไลต์ 4-5 หยด แล้วเขย่าให้เข้ากัน

แปรผลโดย

- สังเกตสีสารละลาย สีน้ำเงินหรือสีเขียวเข้มแสดงว่ามีกรดแอสซิด ถ้า

เป็นสีม่วง แสดงว่าน้ำส้มตัวอย่างเป็นของแท้

ผงชูรส ทดสอบโดย

- นำตัวอย่างผงชูรส ประมาณ 1 กรัม ใส่ช้อนโลหะ เฝานบนเปลวไฟ

แปรผลโดย

- ถ้าเป็นผงชูรสแท้ จะไหม้เป็นสีดำติดอยู่ในช้อน
- ถ้าเป็นผงชูรส ที่มีสารอื่นเจือปน สารนั้นจะหลอมเป็นสีขาวปนอยู่ด้วย

การตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ

1. หาความตรงของเนื้อหา (Content Validity)

โดยนำเครื่องมือที่สร้างขึ้นไปให้ผู้ทรงคุณวุฒิ ซึ่งมีประสบการณ์เฉพาะด้านที่ทำการศึกษาดู ตรวจสอบรายละเอียด และพิจารณาความถูกต้องของเนื้อหา

2. นำแบบสอบถามที่ผ่านการตรวจสอบความตรงของเนื้อหาแล้วไปทดสอบ (Pretest) ในโรงเรียนมัธยมศึกษา สังกัด กรมสามัญศึกษาเอกชน และโรงเรียนประถมศึกษาสังกัดเทศบาล อำเภอบ้านไผ่ จ.ขอนแก่น จำนวน 30 ชุด นำแบบสอบถามมาตรวจสอบข้อบกพร่อง และแก้ไขปรับปรุงก่อนนำไปใช้เก็บข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่าง

การรวบรวมข้อมูล

1. ประสานงานและขอความร่วมมือจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดขอนแก่นกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้แก่ เทศบาลเมืองขอนแก่น เทศบาลตำบลบ้านไผ่ ศึกษาธิการจังหวัดขอนแก่น สำนักศึกษาจังหวัดขอนแก่น ศูนย์อนามัยสิ่งแวดล้อม เขต 6 ขอนแก่น

2. จัดอบรม ผู้ช่วยนักวิจัย ซึ่งเป็นนักศึกษา นักศึกษาวิชาสาธารณสุขสิรินธร จังหวัดขอนแก่น ชั้นปีที่ 2 จำนวน 5 คน เพื่อแจ้งรายละเอียด และวัตถุประสงค์ของการวิจัย และอธิบายการใช้เครื่องมือในการเก็บข้อมูล โดยผู้วิจัยเป็นผู้จัดอบรมและทดสอบความเข้าใจของผู้ช่วยนักวิจัยจากนั้นทดสอบเครื่องมือสำหรับการวิจัยพร้อมผู้ช่วยนักวิจัย และแก้ไขปรับปรุงเครื่องมือในส่วนที่ยังบกพร่อง

3. ประสานงาน และจัดทำหนังสือราชการ จากหน่วยงานต้นสังกัดของแต่ละประเภทโรงเรียน เพื่อขอความร่วมมือในการเก็บข้อมูล โดย

- ทำหนังสือราชการแจ้งแต่ละโรงเรียนล่วงหน้า ก่อนจะเข้าไปเก็บข้อมูล แต่มิได้ระบุวันที่จะเข้าไปดำเนินการเก็บข้อมูล
- นำหนังสือราชการมายื่นด้วยตนเอง ในวันที่จะเข้าไปเก็บข้อมูลในโรงเรียน

4. ดำเนินการเก็บข้อมูลโดย
 - สํารวจการใช้สารปรุ่่งแต่งรส วัตถุเจือปนอาหาร และขอตัวอย่างสารปรุ่่งแต่งรส (น้ำส้มสายชู, ผงชูรส) เพื่อทำการทดสอบ
 - สัมภาษณ์ผู้ประกอบการในแต่ละร้าน (แผง) โดยใช้แผนภาพแสดงยี่ห้อของสารปรุ่่งรส ช่วยความจำผู้ประกอบการ โดยสัมภาษณ์ขณะที่ว่างจากการทำงาน
 - เก็บข้อมูลโรงเรือนละ 1 วัน ถ้าหากเก็บข้อมูลในระยะเวลา 1 วัน ไม่ครบตามจำนวน ผู้วิจัยจะได้ตามมาเก็บข้อมูลอีกครั้ง โดยทิ้งช่วงระยะไป 1-2 สัปดาห์ และไม่แจ้งผู้ประกอบการ หรือทางโรงเรือนทราบล่วงหน้า จนได้ข้อมูลครบตามที่กำหนดไว้
5. ตรวจสอบความเรียบร้อย และความถูกต้องของข้อมูลที่ได้ในแต่ละวัน

การจัดการเก็บข้อมูล

1. ตรวจสอบความสมบูรณ์ของแบบสอบถาม เพื่อให้ นำข้อมูลครบถ้วน และทำการสัมภาษณ์เพิ่มเติม ขณะที่อยู่ในโรงอาหารนั้น
2. นำตัวอย่างสารปรุ่่งแต่งรส มาทดสอบ จำนวนตัวอย่างละ 3 ครั้ง แล้วบันทึกผลในช่วงบ่าย หลังจากทำการเก็บข้อมูลนั้นเรียบร้อยแล้ว ภายในวันเดียวกัน
3. นำข้อมูลลงรหัส ตามคู่มือการลงรหัสที่จัดทำไว้
4. บันทึกข้อมูลลงแผ่นแม่เหล็กด้วยเครื่องคอมพิวเตอร์ ตรวจสอบความถูกต้องเพื่อแก้ไขข้อมูลที่ผิดพลาดจากการบันทึกข้อมูล
5. วิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป SPSS/PC+

ศูนย์วิจัยเพื่อการพัฒนา
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

การวิเคราะห์ข้อมูล

วิเคราะห์สารปรุงแต่งรส ได้แก่ น้ำปลา น้ำส้มสายชู และผงชูรส, วัตถุเจือปนอาหาร ได้แก่ สีผสมอาหาร ไขมันทรานส์ แยกรายชนิด โดยแยกวิเคราะห์ ความรู้ ทักษะและการปฏิบัติ รวมทั้งหาความสัมพันธ์ของตัวแปรต่าง ดังรายละเอียด

1. การวิเคราะห์ ความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติ เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำปลา

-ความรู้ วิเคราะห์ จาก แบบสอบถามความรู้ จำนวน 4 ข้อ 4 คะแนน

วิเคราะห์โดยจัดระดับความรู้ ออกเป็น

ระดับต่ำ ตอบไม่ได้เลย/ตอบได้ 1 ข้อ

ระดับปานกลาง ตอบได้ 2-3 ข้อ

ระดับสูง ตอบถูกทุกข้อ

-ทักษะ จากแบบสอบถามทักษะ 5 ข้อ คะแนนเต็ม 15 คะแนน

โดยให้คะแนนทักษะออกเป็น

ทักษะเชิงบวก เห็นด้วย 3 คะแนน ไม่แน่ใจ 2 คะแนน ไม่เห็นด้วย 1 คะแนน

ทักษะเชิงลบ เห็นด้วย 1 คะแนน ไม่แน่ใจ 2 คะแนน ไม่เห็นด้วย 3 คะแนน

วิเคราะห์โดยแบ่งออกเป็น 2 ทิศทาง โดยใช้ค่าเฉลี่ยคะแนนทักษะเป็น

เกณฑ์ในการแบ่ง โดยจัดระดับทักษะออกเป็น

ทักษะในทางลบ คะแนนน้อยกว่า ค่าเฉลี่ยของคะแนนทักษะทั้งหมด

ทักษะในทางบวก คะแนนมากกว่าหรือเท่ากับ ค่าเฉลี่ยของคะแนนทักษะทั้งหมด

-การปฏิบัติ จากแบบสอบถามการปฏิบัติ 4 ข้อ 7 คะแนน

วิเคราะห์โดย แบ่งระดับการปฏิบัติ ออกเป็น

ปฏิบัติระดับต่ำ ไม่เคยปฏิบัติเลยถึงได้คะแนน 3 คะแนน

ปฏิบัติระดับปานกลาง คะแนนการปฏิบัติ 4-6 คะแนน

ปฏิบัติระดับดี ปฏิบัติทุกข้อ

2. การวิเคราะห์ ความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติ เกี่ยวกับการเลือกใช้น้ำส้มสายชู

-ความรู้ วิเคราะห์ จาก แบบสอบถามความรู้ จำนวน 3 ข้อ 3 คะแนน

วิเคราะห์โดยจัดระดับความรู้ ออกเป็น

ระดับต่ำ ตอบไม่ได้เลย/ตอบได้ 1 ข้อ

ระดับปานกลาง ตอบได้ 2 ข้อ

ระดับสูง ตอบถูกทุกข้อ

-ทัศนคติ จากแบบสอบถามทัศนคติ 6 ข้อ คะแนนเต็ม 18 คะแนน

โดยให้คะแนนทัศนคติออกเป็น

ทัศนคติ เชิงบวก เห็นด้วย 3 คะแนน ไม่แน่ใจ 2 คะแนน ไม่เห็นด้วย 1 คะแนน

ทัศนคติเชิงลบ เห็นด้วย 1 คะแนน ไม่แน่ใจ 2 คะแนน ไม่เห็นด้วย 3 คะแนน

วิเคราะห์โดยแบ่งออกเป็น 2 ทิศทาง โดยใช้ค่าเฉลี่ยคะแนนทัศนคติเป็น

เกณฑ์ในการแบ่ง โดยจัดระดับทัศนคติออกเป็น

ทัศนคติในทางลบ คะแนนน้อยกว่า ค่าเฉลี่ยของคะแนนทัศนคติทั้งหมด

ทัศนคติในทางบวก คะแนนมากกว่าหรือเท่ากับ ค่าเฉลี่ยของคะแนนทัศนคติทั้งหมด

-การปฏิบัติ จากแบบสอบถามการปฏิบัติ 5 ข้อ 9 คะแนน

วิเคราะห์โดย แบ่งระดับการปฏิบัติ ออกเป็น

ปฏิบัติระดับต่ำ ไม่เคยปฏิบัติเลยถึงได้คะแนน 2 คะแนน

ปฏิบัติระดับปานกลาง คะแนนการปฏิบัติ 3-5 คะแนน

ปฏิบัติระดับดี คะแนนการปฏิบัติ 6-9 คะแนน

3. การวิเคราะห์ ความรู้ ทัศนคติ และการปฏิบัติ เกี่ยวกับการเลือกใช้ถุงสุรสี

-ความรู้ วิเคราะห์ จาก แบบสอบถามความรู้ จำนวน 3 ข้อ 3 คะแนน

วิเคราะห์โดยจัดระดับความรู้ ออกเป็น

ระดับต่ำ ตอบไม่ได้เลย/ตอบได้ 1 ข้อ

ระดับปานกลาง ตอบได้ 2 ข้อ

ระดับสูง ตอบถูกทุกข้อ

-ทัศนคติ จากแบบสอบถามทัศนคติ 6 ข้อ คะแนนเต็ม 18 คะแนน

โดยให้คะแนนทัศนคติออกเป็น

ทัศนคติ เชิงบวก เห็นด้วย 3 คะแนน ไม่แน่ใจ 2 คะแนน ไม่เห็นด้วย 1 คะแนน

ทัศนคติเชิงลบ เห็นด้วย 1 คะแนน ไม่แน่ใจ 2 คะแนน ไม่เห็นด้วย 3 คะแนน

วิเคราะห์โดยแบ่งออกเป็น 2 ทิศทาง โดยใช้ค่าเฉลี่ยคะแนนทัศนคติเป็น

เกณฑ์ในการแบ่ง โดยจัดระดับทัศนคติออกเป็น

ทัศนคติในทางลบ คะแนนน้อยกว่า ค่าเฉลี่ยของคะแนนทัศนคติทั้งหมด

ทัศนคติในทางบวก คะแนนมากกว่าหรือเท่ากับ ค่าเฉลี่ยของคะแนนทัศนคติทั้งหมด

-การปฏิบัติ จากแบบสอบถามการปฏิบัติ 4 ข้อ 7 คะแนน

วิเคราะห์โดย แบ่งระดับการปฏิบัติ ออกเป็น

ปฏิบัติระดับต่ำ ไม่เคยปฏิบัติเลยถึงได้คะแนน 3 คะแนน

ปฏิบัติระดับปานกลาง คะแนนการปฏิบัติ 4-6 คะแนน

ปฏิบัติระดับดี คะแนนการปฏิบัติ 7 คะแนน

4. การวิเคราะห์ ความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติ เกี่ยวกับการเลือกใช้สีผสมอาหาร

-ความรู้ วิเคราะห์ จาก แบบสอบถามความรู้ จำนวน 2 ข้อ 2 คะแนน

วิเคราะห์โดยจัดระดับความรู้ ออกเป็น

ระดับต่ำ ตอบไม่ได้เลย

ระดับปานกลาง ตอบได้ 1 ข้อ

ระดับสูง ตอบถูกทุกข้อ

-ทัศนคติ จากแบบสอบถามทัศนคติ 4 ข้อ คะแนนเต็ม 12 คะแนน

โดยให้คะแนนทัศนคติออกเป็น

ทัศนคติเชิงบวก เห็นด้วย 3 คะแนน ไม่แน่ใจ 2 คะแนน ไม่เห็นด้วย 1 คะแนน

ทัศนคติเชิงลบ เห็นด้วย 1 คะแนน ไม่แน่ใจ 2 คะแนน ไม่เห็นด้วย 3 คะแนน

วิเคราะห์โดยแบ่งออกเป็น 2 ทิศทาง โดยใช้ค่าเฉลี่ยคะแนนทัศนคติเป็น

เกณฑ์ในการแบ่ง โดยจัดระดับทัศนคติออกเป็น

ทัศนคติในทางลบ คะแนนน้อยกว่า ค่าเฉลี่ยของคะแนนทัศนคติทั้งหมด

ทัศนคติในทางบวก คะแนนมากกว่าหรือเท่ากับ ค่าเฉลี่ยของคะแนนทัศนคติทั้งหมด

-การปฏิบัติ จากแบบสอบถามการปฏิบัติ 2 ข้อ 3 คะแนน

วิเคราะห์โดย แบ่งระดับการปฏิบัติ ออกเป็น

ปฏิบัติระดับต่ำ ไม่เคยปฏิบัติเลยถึงได้คะแนน 1 คะแนน

ปฏิบัติระดับปานกลาง คะแนนการปฏิบัติ 2 คะแนน

ปฏิบัติระดับดี ปฏิบัติทุกข้อ

5. การวิเคราะห์ ความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติ เกี่ยวกับการเลือกใช้สีผสม

-ความรู้ วิเคราะห์ จาก แบบสอบถามความรู้ จำนวน 3 ข้อ 3 คะแนน

วิเคราะห์โดยจัดระดับความรู้ ออกเป็น

ระดับต่ำ ตอบไม่ได้เลย/ตอบได้ 1 คะแนน

ระดับปานกลาง ตอบได้ 2 ข้อ

ระดับสูง ตอบถูกทุกข้อ

-ทัศนคติ จากแบบสอบถามทัศนคติ 4 ข้อ คะแนนเต็ม 12 คะแนน

โดยให้คะแนนทัศนคติออกเป็น

ทัศนคติเชิงบวก เห็นด้วย 3 คะแนน ไม่แน่ใจ 2 คะแนน ไม่เห็นด้วย 1 คะแนน

ทัศนคติเชิงลบ เห็นด้วย 1 คะแนน ไม่แน่ใจ 2 คะแนน ไม่เห็นด้วย 3 คะแนน

วิเคราะห์โดยแบ่งออกเป็น 2 ทิศทาง โดยใช้ค่าเฉลี่ยคะแนนทัศนคติเป็น

เกณฑ์ในการแบ่ง โดยจัดระดับทัศนคติออกเป็น

ทัศนคติในทางลบ คะแนนน้อยกว่า ค่าเฉลี่ยของคะแนนทัศนคติทั้งหมด

- ทัศนคติในทางบวก คะแนนมากกว่าหรือเท่ากับ ค่าเฉลี่ยของคะแนนทัศนคติทั้งหมด
- การปฏิบัติ จากแบบสอบถามการปฏิบัติ 2 ข้อ 3 คะแนน
 - วิเคราะห์โดย แบ่งการปฏิบัติ ออกเป็น
 - ใช้ฉันทสกรทุกครั้ง
 - ใช้ฉันทสกรบางครั้ง
 - ไม่ใช้ฉันทสกร
 - วิเคราะห์ผลการทดสอบสารปรุงแต่งรส โดยแจกแจงความถี่ และร้อยละ

การวิเคราะห์ค่าสถิติ

1. ข้อมูลทั่วไป ของการจัดบริการอาหารในโรงเรียน ได้แก่ ประเภทของร้านอาหาร รูปแบบการจัดบริการอาหาร ประเภทของโรงเรียน และข้อมูลลักษณะทางประชากรของผู้ประกอบอาหาร ได้แก่ อายุ เพศ การศึกษา การได้รับความรู้ การอบรม สัปดาห์ละ ระยะเวลาการปฏิบัติงาน

โดยการแจกแจงความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย แล้วนำเสนอในรูปตาราง และแผนภูมิตามลักษณะของข้อมูล

2. ความรู้ ทัศนคติ การปฏิบัติของผู้ประกอบอาหาร วิเคราะห์โดย แจกแจงความถี่ หาค่าร้อยละ คะแนนความรู้ ทัศนคติ การปฏิบัติ วิเคราะห์โดย หาค่าเฉลี่ย (mean) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (SD) คะแนนสูงสุด และคะแนนต่ำสุด

3. วิเคราะห์เปรียบเทียบความรู้ ทัศนคติ และการปฏิบัติ เกี่ยวกับการเลือกใช้สารปรุงแต่งรส และวัตถุเจือปนอาหาร แยกชนิดกับลักษณะประชากร ได้แก่ เพศ อายุ การได้รับความรู้ การศึกษา การได้รับการอบรม ระยะเวลาการปฏิบัติงาน และตัวแปรการจัดบริการอาหารในโรงเรียน ได้แก่ ประเภทการจัดบริการอาหาร ประเภทโรงเรียน โดยวิธีทดสอบ Chi-square

4. หาความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทัศนคติ และการปฏิบัติ เกี่ยวกับการเลือกใช้สารปรุงแต่งรส และวัตถุเจือปนอาหาร แยกประเภท โดยวิธีทดสอบ Chi-square