

สรุปผลการวิจัย และข้อเสนอแนะ

การวิจัยเรื่องบทบาทของรายการทำอาหารทางโทรทัศน์กับผลกระทบต่อพฤติกรรมในการประกอบอาหารของผู้ชมที่รับผิดชอบในการประกอบอาหาร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ทราบถึง วิธีการนำเสนอและเนื้อหาในการสื่อสารของผู้ดำเนินรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ และเพื่อศึกษาถึงบทบาทหน้าที่ของผู้ดำเนินรายการรวมถึงการศึกษาพฤติกรรมของผู้ชม ซึ่งเป็นผู้รับผิดชอบในการประกอบอาหาร หลังจากที่ได้ชมรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ ซึ่งการวิจัยในครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยผู้วิจัยได้ใช้ข้อมูลจากวีดิทัศน์ที่บันทึกรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ ทั้ง 2 รายการที่แพร่ภาพ ออกอากาศในเดือนมีนาคมถึงสิงหาคม 2544 ของรายการเคาะกระทะและที่แพร่ภาพออกอากาศ ในเดือนกรกฎาคม ถึงธันวาคม 2544 ของรายการพ่อลูกเข้าครัวพร้อมกับข้อมูลประเภทบุคคล ด้วยวิธีการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (In-depth Interview) ในกลุ่มพีธีกร ผู้ผลิตรายการ ผู้ชม และผู้สนับสนุนรายการรวมถึงเอกสารต่าง ๆ และจากการที่ผู้วิจัยได้เข้าไปมีส่วนร่วมในการผลิตและดำเนินรายการด้วยตนเอง

สรุปผลการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ได้ทำการศึกษาจากรายการเคาะกระทะและรายการพ่อลูกเข้าครัว โดยใช้แนวคิดเรื่องผลิตรายการโทรทัศน์แนวคิดในเรื่องการเปลี่ยนแปลงของสังคม (Social Change) แนวคิดเกี่ยวกับความรู้ ทัศนคติ การยอมรับ พฤติกรรมและการปฏิบัติ (KABBP) รวมถึงแนวคิดเรื่องอิทธิพลของบุคคล (Personal Influence) มาใช้ประกอบการวิเคราะห์ซึ่งผลการศึกษาสามารถสรุปได้ดังนี้

สำหรับการศึกษาถึงพฤติกรรมของผู้ชมซึ่งเป็นผู้รับผิดชอบในการประกอบอาหาร หลังจากการชมรายการแล้ว พบว่า ผู้ชมมีพฤติกรรมในการคล้อยตามจากอิทธิพลของบุคคล (Personal Influence) ทำให้เกิดการนำไปทดลองปฏิบัติ หรือการถูกโน้มน้าวใจด้วยการให้ความรู้ ตลอดจนการให้รางวัล สำหรับผู้ยอมรับหากว่าการปฏิบัติตามนั้นบ้างก็เป็นไปแบบชั่วคราวเมื่อปฏิบัติแล้วก็จะกลับไปทำตามความเคยชินในรูปแบบเดิม

จากการวิเคราะห์การนำเสนอรายการทั้ง 2 รายการพบว่ารายการทำอาหารทางโทรทัศน์ทั้ง 2 รายการ ซึ่งประกอบไปด้วยเรื่องของเนื้อหาและวิธีการนำเสนอซึ่งเนื้อหาของทั้ง 2 รายการนั้น มีความหลากหลายและมีความใกล้เคียงกันซึ่งสามารถจำแนกเนื้อหาได้ดังนี้

วัตถุประสงค์ในการประกอบอาหารการแสดงวิธีการทำอาหารเกิดความรู้ การโฆษณาและประชาสัมพันธ์ สินค้าของผู้สนับสนุนรายการในรายการ เคล็ดลับและเทคนิคในการทำอาหาร การแนะนำร้านอาหารและสถานที่ท่องเที่ยว

สำหรับการวิเคราะห์ถึงวิธีการนำเสนอรายการพบว่าทั้ง 2 รายการใช้รูปแบบที่คล้ายคลึงกัน ดังนี้ รูปแบบการสาริต รูปแบบการสัมภาษณ์ รูปแบบการบรรยาย รูปแบบการสนทนา และรูปแบบการตอบคำถาม

นอกจากนี้รายการทั้ง 2 รายการยังมีการใช้พิธีกรเพื่อเป็นการสร้างจุดเด่นให้กับรายการอีกด้วย ลักษณะในการดำเนินรายการของพิธีกรทั้ง 2 รายการนี้เป็นลักษณะของการเป็นหุ้นส่วน (Partnership) ที่มีการรับส่งการสนทนากันอย่างมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวของแต่ละรายการ ซึ่งในรายการเคาะกระทะจะเป็นผู้เชี่ยวชาญกับผู้ไม่เชี่ยวชาญในลักษณะของอาจารย์และลูกศิษย์ ในขณะที่รายการพ่อลูกเข้าครัวจะเป็นผู้เชี่ยวชาญทั้งคู่ในลักษณะของพ่อลูกที่มีความเชี่ยวชาญในคนละยุค คนละสมัย (Different Generation) ส่วนแขกรับเชิญที่มาร่วมในรายการเคาะกระทะนั้นมีความสำคัญในการสร้างสีสันให้กับรายการเพื่อดึงดูดความสนใจของผู้ชมโดยไม่ได้มีอิทธิพลต่อการนำเสนอเนื้อหาของรายการเป็นเพียงแค่อัฒตนาให้กับรายการเท่านั้น ซึ่งทุกท่านล้วนเป็นผู้ที่มีชื่อเสียงในแวดวงการบินไทย

องค์ประกอบในการผลิตรายการนั้น ทั้ง 2 รายการให้ความสำคัญกับฉากเป็นอย่างมาก เพราะฉากนอกจากจะเป็นครัวซึ่งนับเป็นสิ่งที่จำเป็นในการเสนอรายการทำอาหารทางโทรทัศน์แล้วฉากยังมีความสำคัญเพราะจัดเป็นที่ที่ใช้ในการติดตราสัญลักษณ์ (LOGO) ของผู้ผลิตรายการรวมถึงการจัดวางสินค้าของผู้สนับสนุนรายการ (display) ไว้เป็นส่วนหนึ่งของฉากอีกด้วย

ส่วนองค์ประกอบอื่นๆ ทางด้านของภาพ แสง และเสียงเป็นองค์ประกอบที่ใช้เพื่อความสมบูรณ์ของการนำเสนอและสื่อถึงอารมณ์ในระดับที่น่าพอใจแต่ยังไม่ดีมากนัก

สำหรับบทบาทของรายการนั้นทั้ง 2 รายการมีบทบาทที่คล้ายคลึงกันเป็นส่วนใหญ่ สามารถแบ่งออกเป็น 5 บทบาท บทบาทของการเป็นสื่อสนับสนุนการสอนและการสาธิต (Media Advocate) บทบาทของการเป็นสื่อเพื่อโฆษณาและประชาสัมพันธ์ (Media for Advertising) บทบาทของการเป็นสื่อเพื่อการให้คำปรึกษา (Media for consulting) บทบาทของการเป็นสื่อเพื่อแนะนำร้านอาหาร (Media for Food Guidance) และบทบาทของการเป็นสื่อเพื่อแนะนำสถานที่ท่องเที่ยว (Media for Tour and Travelling)

สำหรับบทบาทของผู้ดำเนินรายการของทั้ง 2 รายการก็เช่นกัน บทบาทส่วนใหญ่เป็นบทบาทที่มีความเหมือนกันแบ่งได้เป็น 7 บทบาท คือ บทบาทของการเป็นครูผู้สอน และผู้สาธิต (Teacher & Demonstrator) บทบาทของการเป็นผู้ประชาสัมพันธ์สินค้า (Presenter) บทบาทของการเป็นผู้ให้คำปรึกษาและคำแนะนำ (Consultant) บทบาทของการเป็นผู้ดำเนินรายการ (Host) บทบาทของการเป็นผู้แนะนำร้านอาหาร (Food Guide) บทบาทของการเป็นมัคคุเทศก์นำเที่ยว (Tour Guide) และบทบาทของการเป็นผู้ถือเคล็ดลับ (Secret Holder)

ส่วนผลกระทบต่อพฤติกรรมของผู้ชมนั้น ผู้ชมได้รับความรู้จากรายการทั้ง 2 รายการ ซึ่งมีผลในการเปลี่ยนแปลงทัศนคติและจากรับชมรายการอย่างต่อเนื่องประกอบความนิยมชมชอบในตัวผู้ดำเนินรายการให้ผู้ชมเกิดความเชื่อและยอมรับในเนื้อหาที่ผู้ดำเนินรายการนำเสนอซึ่งนำไปสู่การถ่ายทอด ปฏิบัตินับเป็นการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมในการประกอบอาหารแต่พฤติกรรมที่เกิดการเปลี่ยนแปลงไปนั้นไม่ใช่พฤติกรรมที่ถาวร ดังนั้นการปฏิบัติอย่างต่อเนื่องจึงไม่เกิดขึ้นความสัมพันธ์ของตัวแปรทั้ง 5 ตัวแปรนี้ คือ ความรู้ ทัศนคติ การยอมรับ การเปลี่ยนพฤติกรรม และการปฏิบัตินั้นไม่มีความจำเป็นที่จะต้องเกิดขึ้นครบในทุกขั้นตอนและจากการศึกษาวิจัยในครั้งนี้พบว่าขั้นตอนการปฏิบัตินั้นเป็นขั้นตอนที่ยากที่จะเกิดขึ้น เพราะยังมีปัจจัยอีกหลายประการที่ไม่อาจทำให้ปฏิบัติอย่างต่อเนื่องเกิดขึ้นได้เช่น ปัจจัยทางเศรษฐกิจ และ ปัจจัยทางสังคม รวมถึงวัฒนธรรมในการกินของคนไทยที่มีกันมาตั้งแต่โบราณเป็นต้น

ข้อจำกัดในการวิจัย

เนื่องจากผู้วิจัยเองเป็นเจ้าของรายการ อีกทั้งยังเป็นผู้ดำเนินรายการเคาะกระทะ จึงไม่สามารถเข้าถึงขั้นตอนการผลิตรายการของพ่อลูกเข้าครัวได้ละเอียดมากนัก

ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยในอนาคต

ควรทำการวิจัยในสื่อการสอนทำอาหารอย่างอื่นที่กำลังได้รับความนิยมในปัจจุบัน เช่น การสอนทำอาหารผ่านอินเทอร์เน็ตตลอด 24 ชั่วโมง เป็นต้น