

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษาวิจัยครั้งนี้ เป็นการวิจัยปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนากระบวนการผลิตขนมชั้นให้สะอาดถูกสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร ซึ่งผู้วิจัยได้ร่วมทำการศึกษาวิจัยกับกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสตรีพัฒนาในทุกขั้นตอน ตั้งแต่ขั้นตอนการค้นหาค้นหาปัญหา แนวทางแก้ไข การวางแผน การปฏิบัติ การประเมินผล และสรุปผล

3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากร คือสมาชิกของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสตรีพัฒนา ตำบลบางเตย อำเภอเมือง จังหวัดฉะเชิงเทรา ที่ผลิตขนมชั้น และได้ขึ้นทะเบียนไว้กับกรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เมื่อปี พ.ศ. 2535 ขณะศึกษามีจำนวน 15 คน

3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

3.2.1 เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

1) แบบบันทึกการสังเกต ซึ่งเป็นการสังเกตแบบไม่มีโครงสร้าง (Unstructured Observation) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสังเกตสภาพทั่วไปของบริบทชุมชน หรือสิ่งที่พบเห็นสิ่งปรากฏขึ้นทั้งหมด โดยกรอบการสังเกตหรือประเด็นการสังเกตประกอบด้วยด้านต่าง ๆ รวม 7 ด้านตามหลักสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร เครื่องมือแบบบันทึกการสังเกตนี้ใช้ในขั้นตอนของการเตรียมการเป็นกิจกรรมการสร้างความสัมพันธ์และการเข้าพบแกนนำกลุ่ม ในวันที่ 22 มิถุนายน 2549

2) แบบบันทึกการสัมภาษณ์ ซึ่งเป็นการสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้าง (Unstructured Interview) ทั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นการศึกษาสภาพบริบทผลิตภัณฑ์ โดยมีกรอบคำถามที่ครอบคลุมกระบวนการผลิตขนมชั้น วิธีการปฏิบัติจริงโดยแยกตามหลักสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร รวม 7 ด้าน เพื่อให้ทราบข้อมูลผลิตภัณฑ์ขนมชั้นแบบลงลึก เครื่องมือแบบบันทึกการสัมภาษณ์นี้

นำไปใช้ในขั้นตอนการเตรียมการในกิจกรรมการศึกษาข้อมูลบริบทชุมชน และบริบทผลิตภัณฑ์ ในวันที่ 24 มิถุนายน 2549

3.2.2 วิธีการที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

นอกจากการใช้เครื่องมือเก็บรวบรวมข้อมูลที่กล่าวแล้วในข้อ 3.2.1 ยังมีการนำวิธีการสำคัญ และเป็นที่ยอมรับในการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมมาใช้ในการจัดเก็บข้อมูล คือ การสนทนากลุ่ม หรือที่เรียกว่าการอภิปรายกลุ่ม (Focus Group) โดยนำมาใช้ในขั้นตอนของการค้นหาปัญหาและสาเหตุของปัญหา การวิเคราะห์แนวทางแก้ไข การวางแผนดำเนินงาน และการประเมินผล

3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยได้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยตัวเอง ดังนี้

3.3.1 การเก็บรวบรวมข้อมูลในขั้นตอนการเตรียมการ

ดำเนินการโดยพบปะพูดคุยกับประธานกลุ่มแม่บ้านแบบไม่เป็นทางการ และการสังเกต บริบทชุมชน พร้อมบันทึกลงในแบบบันทึกการสังเกต โดยทำการสังเกตและจัดเก็บข้อมูลในประเด็น สภาพทั่วไปของกลุ่มแม่บ้าน ผู้เกี่ยวข้องกับการผลิตขนมชั้น สถานที่และโรงเรือนผลิตขนมชั้น ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ พาหนะในการขนส่ง วัตถุดิบและการเก็บรักษา การปรุงและการเก็บขนมชั้นที่ผลิตเสร็จ การบรรจุ/บรรจุภัณฑ์ โดยดำเนินการในวันที่ 22 มิถุนายน 2549

ส่วนการเก็บข้อมูลบริบทผลิตภัณฑ์ขนมชั้น ได้ดำเนินการสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้าง ต่อประธานและสมาชิกกลุ่มแม่บ้านทั้งหมด เพื่อเก็บข้อมูลเชิงลึกในการผลิตขนมชั้นและการปฏิบัติ ในขั้นตอนต่าง ๆ ที่ทำอยู่จริงในปัจจุบัน การสัมภาษณ์ ได้กำหนดกรอบคำถามที่เกี่ยวข้องกับขั้นตอน การผลิต และการปฏิบัติ ที่แยกออกเป็น 7 ด้าน ตามหลัก GHP โดยดำเนินการในวันที่ 24 มิถุนายน 2549

3.3.2 การเก็บรวบรวมข้อมูลที่ได้จากการนำเทคนิควิธีการอภิปรายกลุ่ม (Focus Group)

เทคนิควิธีการอภิปรายกลุ่ม นำมาใช้ในขั้นตอนการค้นหาปัญหาและสาเหตุ การวิเคราะห์แนวทางแก้ไข การวางแผนดำเนินงาน และการประเมินผลนั้น ผู้วิจัยจะดำเนินการจัดเก็บข้อมูลโดยการจดบันทึกสรุปผลในแต่ละครั้ง ซึ่งกำหนดระยะเวลาดำเนินการ ดังนี้

- 1) การจัดอภิปรายกลุ่ม ครั้งที่ 1 เรื่องการค้นหาปัญหา/สาเหตุ ในวันที่ 2 กรกฎาคม 2549
- 2) การจัดอภิปรายกลุ่ม ครั้งที่ 2 เรื่องการวิเคราะห์แนวทางแก้ไข ในวันที่ 9 กรกฎาคม 2549

3) การจัดอภิปรายกลุ่ม ครั้งที่ 3 เรื่องการวางแผนดำเนินงาน ในวันที่ 23 กรกฎาคม 2549

4) การจัดอภิปรายกลุ่ม ครั้งที่ 4 เรื่องการประเมินความสำเร็จ ในวันที่ 13 สิงหาคม 2549

3.4 การวิเคราะห์ข้อมูล

ข้อมูลที่ได้มีการนำไปวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) เพื่อปรับปรุงพัฒนากระบวนการผลิตขนมชั้นให้สะอาดถูกสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร และนำเสนอผลการศึกษาในรูปของการบรรยาย และตารางประกอบการบรรยายความ โดยกระบวนการวิเคราะห์ข้อมูลประกอบด้วย

3.4.1 การบันทึกและรวบรวมรายละเอียด โดยการสังเกต การบันทึก และการสัมภาษณ์ ประธานและสมาชิกกลุ่มแม่บ้าน

3.4.2 การจัดข้อมูลกระบวนการผลิตขนมชั้นเป็นหมวดหมู่เพื่อความสะดวกในการวิเคราะห์

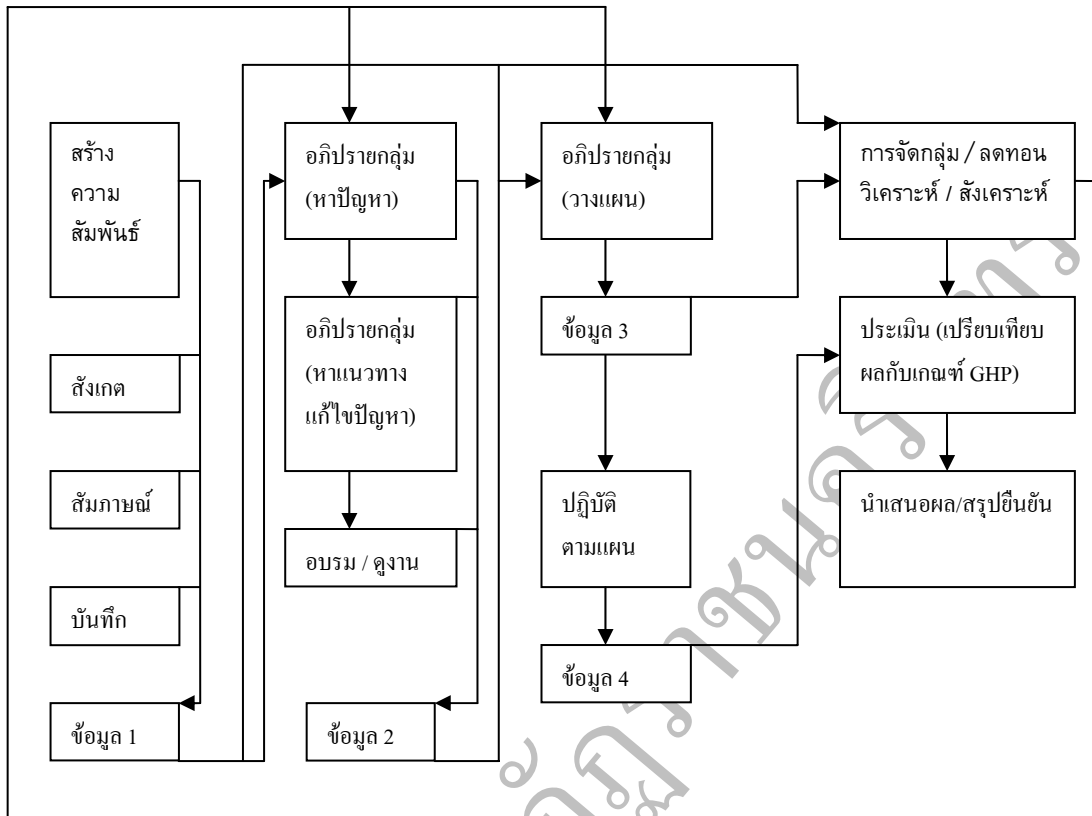
3.4.3 นำข้อมูลกระบวนการผลิตขนมชั้นมาวิเคราะห์ สังเคราะห์ และนำไปใช้ประกอบการอภิปรายกลุ่ม เพื่อค้นหาปัญหาและแนวทางในการแก้ไขปัญหา

3.4.4 นำข้อมูลที่ได้จากการอบรม ดูงาน มาจัดหมวดหมู่ เพื่อวิเคราะห์ สังเคราะห์ และนำไปใช้ประกอบการอภิปรายวางแผนการดำเนินงาน

3.4.5 นำข้อมูลที่ได้จากการปฏิบัติตามแผนการดำเนินงาน ไปทำการประเมินผลโดยการเปรียบเทียบกระบวนการผลิตขนมชั้นกับเกณฑ์สุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร

3.4.6 สร้างรูปแบบขั้นตอนการผลิตขนมชั้นที่ถูกสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร

โดยสามารถสรุปภาพรวมของกระบวนการวิเคราะห์ข้อมูล ได้ตามภาพ 4



ภาพ 4 การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ

(ที่มา : ปรับปรุงจากอรุณศรี อื้อศรีวงศ์, 2549, หน้า 56 และ นิตา ชูโต, 2548, หน้า 230)

3.5 ขั้นตอนในการทำวิจัย

การศึกษาวิจัยนี้เป็นการวิจัยปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม โดยผู้วิจัยได้ดำเนินการวิจัยร่วมกับกลุ่มแม่บ้าน ที่มุ่งเน้นให้กลุ่มแม่บ้านได้มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูล การค้นหาปัญหาและสาเหตุแนวทางแก้ไข การวางแผนการดำเนินงานเพื่อแก้ไขปัญหา และการร่วมประเมินผล โดยมีขั้นตอนการศึกษาวิจัย ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 การเตรียมการ โดยผู้วิจัยเข้าไปสร้างความสัมพันธ์พบปะประชาชนกลุ่มแม่บ้าน และศึกษาข้อมูลบริบทชุมชน และบริบทของผลิตภัณฑ์ โดยกลุ่มแม่บ้านมีส่วนร่วมในการให้ข้อมูล

ขั้นตอนที่ 2 การร่วมกันค้นหาปัญหา และสาเหตุ โดยกลุ่มแม่บ้านร่วมกันนำเสนอปัญหาที่ทำให้ขนมชั้นไม่สะอาด สาเหตุของปัญหา โดยผู้วิจัยอำนวยความสะดวกในการรวบรวมและจัดกลุ่มปัญหาที่จำแนกตามกระบวนการผลิตขนมชั้น

ขั้นตอนที่ 3 การร่วมกันวิเคราะห์และหาแนวทางการแก้ไขปัญหา โดยกลุ่มแม่บ้านร่วมกัน เสนอแนะความเห็น วิธีการและแนวทางที่จะทำให้การผลิตขนมชั้นในแต่ละขั้นตอนสะอาดขึ้น

ขั้นตอนที่ 4 การจัดอบรมให้ความรู้ด้าน GHP โดยมีวิทยากรจากสำนักงานสาธารณสุข จังหวัดฉะเชิงเทรา และผู้วิจัยร่วมเป็นผู้ให้ความรู้กับกลุ่มแม่บ้าน และการศึกษาดูงานเพื่อแลกเปลี่ยน เรียนรู้กับกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรห้วยโรง จังหวัดเพชรบุรี

ขั้นตอนที่ 5 การร่วมกันวางแผนดำเนินงานเพื่อแก้ไขปัญหา โดยมีเจ้าหน้าที่เคหกิจ การเกษตร อำเภอเมือง จังหวัดฉะเชิงเทรา เข้าร่วมในการวางแผนการดำเนินงานกับกลุ่มแม่บ้าน

ขั้นตอนที่ 6 การร่วมกันปฏิบัติตามแผน โดยกลุ่มแม่บ้านได้ร่วมกันปรับปรุงกระบวนการผลิตในขั้นตอนที่ไม่สะอาดไม่ถูกสุขลักษณะตามที่ได้วางแผนร่วมกัน โดยมีเจ้าหน้าที่จากสำนักงาน สาธารณสุขจังหวัดฉะเชิงเทรา และผู้วิจัยร่วมอำนวยความสะดวกและให้ข้อเสนอแนะ

ขั้นตอนที่ 7 การร่วมประเมินและสรุปผลการวิจัย โดยกลุ่มแม่บ้าน เจ้าหน้าที่จากสำนักงาน สาธารณสุขจังหวัดฉะเชิงเทรา และผู้วิจัยได้ร่วมประเมินผลการดำเนินงานโดยการนำกระบวนการ ผลิตขนมชั้นที่ร่วมกันปฏิบัติเปรียบเทียบกับเกณฑ์สุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร เพื่อสรุปผล ความสำเร็จ ปัญหาและอุปสรรค

ผู้วิจัยได้นำขั้นตอนการทำวิจัยที่กล่าวข้างต้น ไปกำหนดเป็นแผนการดำเนินงานวิจัย รายละเอียดตามภาคผนวก ก