

**ชื่อเรื่อง** การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบกล้วยไล ของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 สังกัด  
เทศบาลนครนครศรีธรรมราช

**ผู้วิจัย** เด็กหญิงภัณฑิลา ณ นคร เด็กหญิงนิชานันท์ มากดำ นางสาวยิ่งลักษณ์ นิลไพรัช

**ปีการศึกษา** 2568

**บทคัดย่อ**

ชื่องานวิจัย การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบกล้วยไล ของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3

สังกัด เทศบาลนครนครศรีธรรมราช

ชื่อผู้วิจัย เด็กหญิงภัณฑิลา ณ นคร เด็กหญิงนิชานันท์ มากดำ นางสาวยิ่งลักษณ์ นิลไพรัช

สถานศึกษา โรงเรียนสาธิตเทศบาลวัดเพชรจริก เทศบาลนครนครศรีธรรมราช

จังหวัดนครศรีธรรมราช

ปีการศึกษา 2568

บทคัดย่อ

การศึกษาครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1. ศึกษาสัดส่วนการใช้เนื้อกล้วยไลผลิตข้าวเกรียบกล้วยไล 2. ศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อข้าวเกรียบกล้วยไล 3. เพื่อศึกษาการคิดคำนวณต้นทุนการผลิต กำไร และราคาขาย ผู้ศึกษาได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบกล้วยไล จำนวน 3 สูตรข้าวเกรียบกล้วยไลสูตรที่ 1 ( กล้วยไล 800 : แป้ง 200 ) เนื้อแป้งเหลวไม่สามารถขึ้นรูปได้ ข้าวเกรียบกล้วยไล สูตรที่ 2 ( กล้วยไล 700 : แป้ง 300 ) เนื้อแป้งเหลวไม่สามารถขึ้นรูปได้ ข้าวเกรียบกล้วยไล สูตรที่ 3 ( กล้วยไล 700 : แป้ง 300 ) เนื้อแป้งจับตัวกันเป็นก้อนขึ้นรูปได้ เนื้อแป้งไม่แข็ง หั่นง่าย ตากแดดที่มีแสงจัด 1-2 วัน แห้งสนิท ผ่านการทอด พูและไม่อมน้ำมัน และยังคงไว้ซึ่งกลิ่นและรสของกล้วยไล สัดส่วนปริมาณกล้วยไลและปริมาณแป้ง สูตรที่ 3 สามารถพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบกล้วยไลได้ที่ได้กลิ่นและรสชาติกล้วยไล ผลการศึกษาสัดส่วนปริมาณกล้วยไลและปริมาณแป้งสูตรที่ 3 สามารถพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ ข้าวเกรียบกล้วยไลได้ทั้งที่ได้กลิ่นและรสชาติกล้วยไล ความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อข้าวเกรียบกล้วยไล ผู้บริโภคมีความพึงพอใจแพคกิ้ง กลิ่นและรสชาติ ความกรอบ ในระดับมากที่สุดจากมากไปหาน้อยตามลำดับ และผู้บริโภคมีความพึงพอใจราคาขายและภาพรวมในระดับมากจากมากไปหาน้อยตามลำดับ ผลการศึกษาการคิดคำนวณต้นทุนการผลิต กำไร และราคาขาย ข้าวเกรียบกล้วยไล ผู้ศึกษาได้แสดงผลการคิดคำนวณต้นทุนการผลิต กำไร และราคาขาย ข้าวเกรียบกล้วยไล ต่อขึ้น ออกเป็น 2 ส่วน การคิดต้นทุนการผลิต = ต้นทุนวัตถุดิบทางตรง + ต้นทุนแฝง (30 %) + ค่าแรงงานทางตรง (30 %) วัตถุดิบทางตรง เป็นเงิน 4.65 บาท (ราคากล้วยไล 1 บาท + ราคาแป้ง 1 บาท + ราคาเกลือป่น 0.25 บาท + ราคาผงฟู 0.25 บาท + น้ำสะอาด 0.15 บาท + ราคาแพคกิ้ง 2 บาท) ต้นทุนแฝง เป็นเงิน 1.40 บาท (30 % ของต้นทุนวัตถุดิบทางตรง) ค่าแรงงานทางตรง เป็นเงิน 1.40 บาท (30 % ของต้นทุนวัตถุดิบทางตรง) การคิดต้นทุนการผลิต เป็นเงิน 7.45 บาท ราคาขาย = ต้นทุนการผลิต (7.45 บาท) + กำไร ( 34 % ของต้นทุนการผลิต) (2.55 บาท) จากการคิดคำนวณต้นทุนการผลิต กำไร และราคาขาย ข้าวเกรียบกล้วยไล ต้นทุนการผลิต เป็นเงิน 7.45 บาท กำไร 2.55 บาท และขายในราคาชิ้นละ 10 บาท

คำสำคัญ : ข้าวเกรียบ กล้วยไล

---

ที่อยู่อ้างอิง (URL) : <https://publish.vichakan.net/show/1289>

วันที่ดำเนินการเผยแพร่ : 12 มิถุนายน 2568

พิมพ์ : วันที่ 19 มิถุนายน 2569 เวลา 17.31 น.