



Vichakan.net

<https://publish.vichakan.net>

ใบตอบรับการเผยแพร่ผลงานวิชาการ

12 มิถุนายน 2568

เรื่อง ตอบรับการเผยแพร่บทความ

เรียน เด็กหญิงภัณฑิลา ณ นคร เด็กหญิงนิชานันท์ มากดำ นางสาวยิ่งลักษณ์ นิลไพรัช

ตามที่ท่านได้ส่งข้อมูลบทความ ชื่อเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบกล้วยไล
ของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 สังกัด เทศบาลนครนครศรีธรรมราช เพื่อดำเนินการเผยแพร่บนเว็บไซต์ วิชาการดอทเน็ต
(Vichakan.net) เมื่อวันที่ 12 มิถุนายน 2568 นั้น

ทางเว็บไซต์วิชาการดอทเน็ต ขอรับรองว่า ข้อมูลของท่านได้เผยแพร่บนเว็บไซต์ วิชาการดอทเน็ต
รายละเอียดดังนี้

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

วันที่ดำเนินการเผยแพร่ : 12 มิถุนายน 2568

หวังเป็นอย่างยิ่งว่าข้อมูลที่เผยแพร่แล้วนี้ จะเป็นประโยชน์ต่อผู้ที่สนใจ และเป็นแนวทาง
ในการประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อการศึกษาต่อไป

ขอแสดงความนับถือ
เว็บไซต์วิชาการดอทเน็ต
www.Vichakan.net

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 30 เมษายน 2569 เวลา 16.32 น.