

บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ

4.1 รายละเอียดการทำโครงการ

โครงการเรื่อง ชีสเค้กแก้วมังกรเพื่อสุขภาพ (Healthy Pitaya Cheesecake) มีวัตถุประสงค์ในการสร้างสรรค์เมนูใหม่เพื่อสุขภาพให้กับโรงแรม ลดปริมาณวัตถุดิบเหลือใช้จากในครัว และลดต้นทุนวัตถุดิบ โดยวัตถุดิบในการทำจะใช้แก้วมังกรและขนมปังโฮลวีทมาสร้างสรรค์เป็นเมนูเบเกอรี่เพื่อสุขภาพสร้างความแปลกใหม่และสร้างรายได้ให้กับโรงแรม

4.2 การเตรียมการและการวางแผนของโครงการ

4.2.1 ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบที่มีภายในโรงแรม

4.2.2 ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับอาหารคลีน อาหารเพื่อสุขภาพ

4.2.3 ปรึกษาพนักงานที่ปรึกษาเกี่ยวกับเมนู จัดหาวัตถุดิบ ทดลองทำเมนู นำเสนออาจารย์

4.3 ส่วนผสมที่ใช้ในการทำเมนู ชีสเค้กแก้วมังกรเพื่อสุขภาพ (Healthy Pitaya Cheesecake)

ส่วนผสมในการทำทาร์ทชั้นที่ 1	ปริมาณ
1.ขนมปังโฮลวีท	6 แผ่น
2.น้ำผึ้ง	2 ช้อนโต๊ะ
3.น้ำมันมะพร้าว	2 ช้อนชา
ส่วนผสมในการทำซอสแก้วมังกรชั้นที่ 2	ปริมาณ
1.แก้วมังกรสีแดง	2 ลูก
2.น้ำเปล่า	½ ถ้วยตวง
3.น้ำตาลหญ้าหวาน	2 ช้อนชา
4.ผงวุ้น	2 ช้อนชา
ส่วนผสมในการทำชีสเค้กชั้นที่ 3	ปริมาณ
1.มะม่วงหิมพานต์	1 ถ้วยตวง
2.โยเกิร์ตไร้ไขมัน	1 ถ้วยตวง
3.นมสดไร้ไขมัน	½ ถ้วยตวง
4.น้ำตาลหญ้าหวาน	2 ช้อนชา
5.มะนาว	1 ลูก
6.เจลาติน	2 ช้อนชา

4.4 ขั้นตอนการดำเนินงาน

1. นำขนมปังโฮลวีทอบกรอบ น้ำผึ้ง และน้ำมันมะพร้าวมาปั่นรวมกันให้ละเอียด



รูปภาพที่ 4.1 ขั้นตอนการทำ ชีสเค้กแก้วมังกรเพื่อสุขภาพ (Healthy Pitaya Cheesecake)

แหล่งที่มา: คณะผู้จัดทำ

2. นำขนมปังโฮลวีทอบกรอบ น้ำผึ้ง และน้ำมันมะพร้าวที่ปั่นจนละเอียดแล้วมาเทใส่ลงแม่พิมพ์ กดให้แน่นแล้วจึงนำไปใส่ตู้แช่แข็งประมาณ 1 ชั่วโมง



รูปภาพที่ 4.2 ขั้นตอนการทำ ชีสเค้กแก้วมังกรเพื่อสุขภาพ (Healthy Pitaya Cheesecake)

แหล่งที่มา: คณะผู้จัดทำ

3. นำแก้วมังกรสีแดงผสมกับน้ำเปล่า บดให้ละเอียด



รูปภาพที่ 4.3 ขั้นตอนการทำ ชีสเค้กแก้วมังกรเพื่อสุขภาพ (Healthy Pitaya Cheesecake)

แหล่งที่มา: คณะผู้จัดทำ

4. นำแก้วมังกรที่ปั่นจนละเอียดเทใส่ลงหม้อ แล้วจึงนำน้ำตาลหญ้าหวาน ผงวุ้น เทผสมลงไป ในหม้อ คนให้เข้ากันจนเดือด ปิดไฟรอจนเย็น



รูปภาพที่ 4.4 ขั้นตอนการทำ ชีสเค้กแก้วมังกรเพื่อสุขภาพ (Healthy Pitaya Cheesecake)

แหล่งที่มา: คณะผู้จัดทำ

5. เทใส่ลงพิมพ์เป็นชั้นที่ 2 ต่อจากขนมปังโฮลวีทในขั้นตอนแรก แล้วนำใส่ตู้แช่แข็ง
ประมาณ 1 ชั่วโมง



รูปภาพที่ 4.5 ขั้นตอนการทำ ชีสเค้กแก้วมังกรเพื่อสุขภาพ (Healthy Pitaya Cheesecake)

แหล่งที่มา: คณะผู้จัดทำ

6. นำเม็คมะม่วงหิมพานต์ที่แช่จนนุ่ม โยเกิร์ตไร้ไขมัน นมสด น้ำตาลหญ้าหวาน มะนาว
และเจลดิน



รูปภาพที่ 4.6 ขั้นตอนการทำ ชีสเค้กแก้วมังกรเพื่อสุขภาพ (Healthy Pitaya Cheesecake)

แหล่งที่มา: คณะผู้จัดทำ

7. เทใส่ลงพิมพ์เป็นชั้นสุดท้าย แล้วจึงใส่ตู้แช่เย็นธรรมดาอีกประมาณ 3-4 ชั่วโมง



รูปภาพที่ 4.7 ขั้นตอนการทำ ชีสเค้กแก้วมังกรเพื่อสุขภาพ (Healthy Pitaya Cheesecake)

แหล่งที่มา: คณะผู้จัดทำ

8. นำลงใส่ภาชนะ จัดตกแต่งหน้าให้สวยงาม



รูปภาพที่ 4.8 ขั้นตอนการทำ ชีสเค้กแก้วมังกรเพื่อสุขภาพ (Healthy Pitaya Cheesecake)

แหล่งที่มา: คณะผู้จัดทำ

4.5 ต้นทุนของวัตุดิบ

จากการทดลองทำ ชีสเค้กแก้วมังกรเพื่อสุขภาพ (Healthy Pitaya Cheesecake) มีการใช้การจัดซื้อวัตุดิบดังนี้

รายการวัตุดิบ	ต้นทุนในการจัดซื้อของผู้วิจัย
1. แก้วมังกรสีแดง(2 ลูก)	วัตุดิบเหลือใช้จากในครัว
2. ขนมปังโฮลวีทอบกรอบ(6 แผ่น)	วัตุดิบเหลือใช้จากในครัว
3. น้ำมันมะพร้าว(2 ช้อนโต๊ะ)	วัตุดิบเหลือใช้จากในครัว
4. น้ำผึ้ง(2 ช้อนโต๊ะ)	วัตุดิบเหลือใช้จากในครัว
6. เม็ดมะม่วงหิมพานต์(1 ถ้วยตวง)	วัตุดิบเหลือใช้จากในครัว
7. นมสด(½ ถ้วยตวง)	วัตุดิบเหลือใช้จากในครัว
8. โยเกิร์ตไร้ไขมัน(1 ถ้วยตวง)	วัตุดิบเหลือใช้จากในครัว
9. น้ำตาลหญ้าหวาน(2 ช้อนชา)	2.14 บาท
รวม	2.14 บาท

ตารางที่ 4.2 ตารางแสดงต้นทุน

จากการคำนวณต้นทุนทั้งหมดจากการใช้น้ำตาลหญ้าหวาน 2 ช้อนชาเท่ากับ 2.14 บาท ราคาต้นทุนต่อชิ้น 0.18 บาท เนื่องจากวัตุดิบทั้งหมดเป็นของเหลือใช้จากการออกไลน์บุฟเฟต์จึงไม่มีค่าใช้จ่าย นอกจากนี้จากน้ำตาลหญ้าหวานจัดซื้อมา 1 ถุงปริมาณ 280 กรัมราคา 75 บาทถ้วน

$$*สูตรการคำนวณต้นทุนต่อชิ้น \text{ ต้นทุนการผลิต} = \frac{\text{ค่าใช้จ่ายในการผลิต}}{\text{จำนวนชิ้นที่ได้}} = \text{ต้นทุนต่อชิ้น}$$

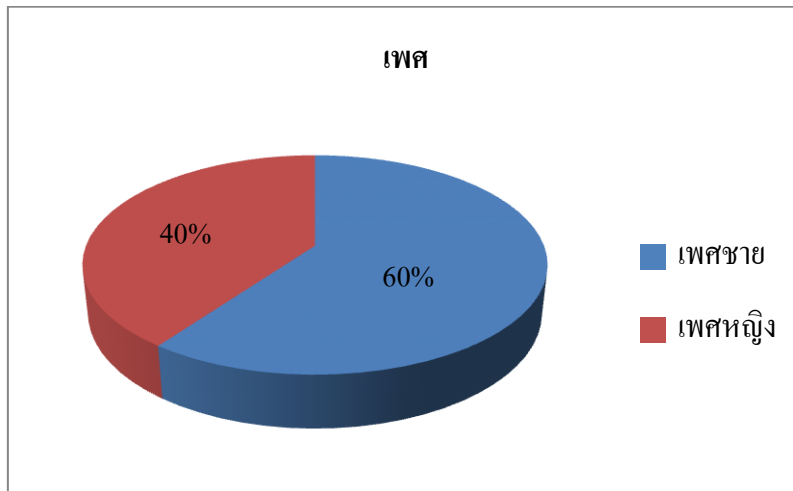
$$\text{ต้นทุนการผลิต} = \frac{2.14}{12} = 0.18 \text{ (ต้นทุนต่อชิ้น)}$$

4.6 สรุปผลประเมินความพึงพอใจของผลิตภัณฑ์ ชีสเค้กแก้วมังกรเพื่อสุขภาพ (Healthy Pitaya Cheesecake)

จากที่คณะผู้จัดทำได้ดำเนินการแจกแบบสอบถามความพึงพอใจต่อพนักงานแผนกครัวของโรงแรม ไอบิส กรุงเทพฯ ริเวอร์ไซด์ ที่มีความคิดเห็นต่อ ชีสเค้กแก้วมังกรเพื่อสุขภาพ (Healthy Pitaya Cheesecake) จากผู้ตอบแบบสอบถามแบบเจาะจงมีจำนวนทั้งหมด 20 คน ทำการประเมินผลและแสดงผลดังต่อไปนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

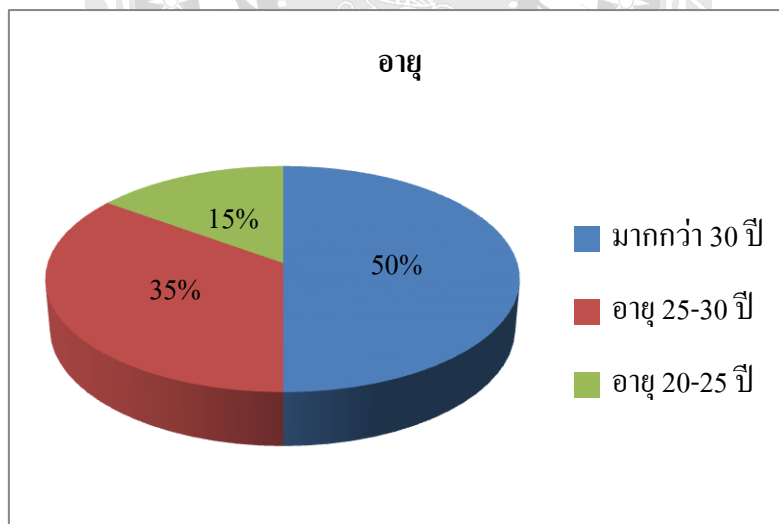
เพศ



แผนภูมิที่ 4.1 ผลการตอบแบบสอบถาม

ผลจากการตอบแบบสอบถามเรื่องเพศเป็น เพศชาย มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 60 และ เพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 40

อายุ



แผนภูมิที่ 4.2 ผลการตอบแบบสอบถาม

ผลจากการตอบแบบสอบถามเรื่องอายุเป็นผู้ที่มีอายุ มากกว่า30ปี มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 50 รองลงมาเป็นผู้ที่มีอายุ 25-30ปี คิดเป็นร้อยละ 35 และผู้ที่มีอายุ 20-25ปี คิดเป็นร้อยละ 15

ส่วนที่ 2 ระดับความพึงพอใจของพนักงานแผนกครัวของ โรงแรม โอบิส กรุงเทพฯ ริเวอร์ไซด์ที่มี
ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ ชีสเค้กแก้วมังกรเพื่อสุขภาพ (Healthy Pitaya Cheesecake)

เกณฑ์การวัดค่าเฉลี่ยระดับความพึงพอใจแบ่งเป็นช่วงคะแนนได้ดังนี้

ค่าเฉลี่ย 4.50 - 5.00 หมายถึง ความพึงพอใจในระดับ มากที่สุด

ค่าเฉลี่ย 3.50 - 4.49 หมายถึง ความพึงพอใจในระดับ มาก

ค่าเฉลี่ย 2.50 - 3.49 หมายถึง ความพึงพอใจในระดับ ปานกลาง

ค่าเฉลี่ย 1.50 - 2.49 หมายถึง ความพึงพอใจในระดับ น้อย

ค่าเฉลี่ย 1.00 -1.49 หมายถึง ความพึงพอใจในระดับ น้อยที่สุด

เกณฑ์การวัดค่าเฉลี่ยระดับความพึงพอใจ

แหล่งที่มา <http://www.thaiall.com/blog/burin/912/>

ด้านคุณลักษณะ	ค่าเฉลี่ย	ระดับความ พึงพอใจ
1. การแปรรูปแก้วมังกรที่เหลือใช้ให้เป็นเมนูใหม่	4.49	มาก
2. เป็นเมนูเพื่อสุขภาพมีสรรพคุณช่วยในระบบขับถ่าย	4.42	มาก
3. เป็นเมนูเพื่อสุขภาพที่สร้างสรรค์และแปลกใหม่	5.00	มากที่สุด
4. เป็นเมนูที่มีสี สัน โดคเด่นและสวยงาม	4.45	มาก
5. เป็นเมนูที่มีรสชาติที่โดดเด่นและเป็นเอกลักษณ์	3.33	ปานกลาง
6. เป็นเมนูเพื่อสุขภาพสำหรับผู้ควบคุมน้ำหนัก	4.49	มาก
7. เป็นเมนูที่มีกลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์	4.32	มาก
8. เป็นเมนูที่มีสารอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย	3.38	ปานกลาง
9. ความสะอาดของอาหารและการประกอบอาหาร	5.00	มากที่สุด
10. ภาพลักษณ์โดยรวมของอาหาร	5.00	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยรวมทั้งสิ้น	4.39	มาก

ตารางที่ 4.3 ตารางแสดงค่าเฉลี่ยและความพึงพอใจ

แหล่งที่มา: คณะผู้จัดทำ

จากตารางของการแสดงค่าเฉลี่ยและความพึงพอใจจากผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับความพึงพอใจของพนักงานแผนกครัวของ โรงแรมไอบิส กรุงเทพฯ ริเวอร์ไซด์ เป็นเพศชายจำนวนทั้งหมด 15 คน คิดเป็นร้อยละ 60 และเพศหญิงจำนวน 5 คนคิดเป็นร้อยละ 40 เพศชาย อายุ 20 – 25 ปี จำนวน 1คน คิดเป็นร้อยละ 10 มีความพึงพอใจในด้านสารอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย มากที่สุด รองลงมาเป็นด้านภาพรวมของอาหาร เพศชาย อายุ 20 – 25 ปี จำนวน 6คน คิดเป็นร้อยละ 40 พึงพอใจใน ด้านเป็นเมนูเพื่อสุขภาพที่สร้างสรรค์และแปลกใหม่ รองลงมาใน ด้านมีสารอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย และ เพศชาย อายุ มากกว่า 30ปี จำนวน 8คน คิดเป็นร้อยละ 50 พึงพอใจใน ด้านเพื่อสุขภาพที่สร้างสรรค์และแปลกใหม่ รองลงมาเป็น ด้านความสะอาดของอาหารและการประกอบอาหาร เพศหญิง อายุ 20 - 25 ปี จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 40 พึงพอใจใน ด้านการแปรรูปแก้วมังกรที่เหลือใช้ให้เป็นเมนูใหม่ มากที่สุด รองลงมาเป็น ด้านภาพลักษณ์โดยรวมของอาหาร เพศหญิง อายุ 25 – 30 ปี จำนวน 1คน คิดเป็นร้อยละ 20 พึงพอใจใน ด้านเมนูสร้างสรรค์และแปลกใหม่ รองลงมาใน ด้านเป็นเมนูเพื่อสุขภาพสำหรับผู้ที่มีความควบน้ำหนัก และ เพศหญิง อายุมากกว่า 30 ปี จำนวน 2 คนคิดเป็น ร้อยละ 40 พึงพอใจใน ด้านสารอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย รองลงมาใน ด้านเมนูเพื่อสุขภาพที่สร้างสรรค์และแปลกใหม่ จากการตอบแบบสอบถามเป็นผลลัพธ์ที่น่าพึงพอใจ