

การพัฒนาสื่อดิจิทัลอาหารจากกล้วยเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต

Digital Media Development for Food from Banana for Lifelong Learning

จตุมาศ พิษพีระ¹, สุวรรณ ประทีป ณ ถาลง², รุจิรา จุ่นบุญ³ และ ธภัทร อาจศรี⁴

Chutamas Peeraphatchara , Suwan Pradip Na Thalang , Ruchira Junboon and Thabhatr Artsri

Corresponding author, E-mail: chutamas@thaicuisinenetwork.com

Received : December 14, 2020

Revised : March 2, 2021

Accepted : March 15, 2021

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้ เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณ มีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมเนื้อหา และพัฒนาสื่อวีดิทัศน์ผลงานวิจัยและผลงานสร้างสรรค์อาหารจากกล้วย ในการวิจัยเชิงคุณภาพ ประกอบด้วย ผู้ให้ข้อมูลหลัก เป็นเจ้าของผลงานวิจัยและผลงานสร้างสรรค์อาหารจากกล้วย 9 คน ผู้ทรงคุณวุฒิในการประชุมกลุ่ม 15 คน รวบรวมข้อมูลจากเอกสาร แบบสำรวจข้อมูล ร่วมกับการสัมภาษณ์ ผู้ทรงคุณวุฒิและการสนทนากลุ่ม วิเคราะห์ข้อมูลด้วยเทคนิคการวิเคราะห์เนื้อหา สำหรับการวิจัยเชิงปริมาณ ประกอบด้วย กลุ่มตัวอย่างผู้ประกอบการชุมชน ที่เคยรับถ่ายทอดเทคโนโลยีในหลักสูตรการทำอาหารจากกล้วย 80 คน รวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบประเมินความเหมาะสมของเนื้อหาและสื่อวีดิทัศน์ วิเคราะห์ข้อมูลด้วยสถิติค่าความถี่ ค่าร้อยละ และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ผลการวิจัยพบว่า เนื้อหาและสื่อวีดิทัศน์อาหารจากกล้วย ประกอบด้วย ผลงานวิจัย ได้แก่ แป้งกล้วย ขนมอบและขนมไทย จากแป้งกล้วย 14 รายการ และผลงานสร้างสรรค์อาหารจากกล้วย ได้แก่ อาหารไทย อาหารว่าง ขนมไทย เบเกอรี่ 22 รายการ แปลงเนื้อหาและพัฒนาเป็นสื่อวีดิทัศน์

เพื่อเผยแพร่ผ่านระบบออนไลน์ การประเมินความเหมาะสมของเนื้อหาและสื่อวีดิทัศน์โดยผู้ทรงคุณวุฒิ พบว่า เนื้อหาและสื่อวีดิทัศน์ที่ได้มีความเหมาะสม เนื่องจากเป็นข้อมูลที่ผ่านการศึกษาและสร้างสรรค์จากบุคลากรในหน่วยงานวิชาการที่เชื่อถือได้ และเห็นว่า ควรมีการเผยแพร่ผ่านออนไลน์เพื่อการใช้ประโยชน์อย่างกว้างขวาง และผลการประเมินจากผู้ประกอบการชุมชนผู้ใช้งานพบว่า เนื้อหาและสื่อวีดิทัศน์ในภาพรวมมีความเหมาะสมในระดับมาก โดยด้านเนื้อหาที่มีความเหมาะสมมาก ด้านสื่อวีดิทัศน์มีความเหมาะสมมากที่สุดเช่นเดียวกับด้านการนำไปใช้ประโยชน์ ทั้งประโยชน์ต่อการเรียนรู้ด้วยตนเอง และประโยชน์ต่อการประยุกต์ใช้ในอาชีพ รวมทั้งสามารถเลือกเรียนรู้ได้ไม่จำกัดเวลา และจำนวนครั้ง และเสนอแนะให้นำสื่อวีดิทัศน์เผยแพร่ผ่านช่องทางออนไลน์ ซึ่งเป็นข้อเสนอแนะที่สอดคล้องกับผู้ทรงคุณวุฒิ สื่อวีดิทัศน์ที่ได้จากการวิจัยได้เผยแพร่ผ่านทาง YouTube ในช่องรายการ Banana Thai Cuisine

คำสำคัญ: สื่อดิจิทัล, อาหาร, กล้วย, การเรียนรู้ตลอดชีวิต

¹ รองศาสตราจารย์ ดร.คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

² ผู้อำนวยการโครงการ บริษัท วีอาร์คอนซัลแตนท์ แอนด์ เซอร์วิส จำกัด

³ นักวิชาการศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์

⁴ ผู้จัดการอาวุโสฝ่ายทรัพยากรบุคคล บริษัท แลนซิ่ง ประเทศไทย จำกัด

Abstracts

This research is the qualitative and quantitative research. The objective is to collect the research content and the food created from bananas and develop the video media to support these research results. In the qualitative research, key informants were 9 owners of banana food research, 15 experts in group meetings. The qualitative data was collected by documents together with the questionnaires and the interview with experts and group discussion. The qualitative data were analyzed by content analysis techniques. For the quantitative research, key informants were 80 community enterprises who had received the food from banana cooking courses. The quantitative data was collected by content evaluation forms and were analyzed by the statistics of frequency, percentage, and standard deviation. The research results found that the content and banana food videos consisted of research results including banana flour, 14 items of pastries and Thai desserts from banana flour and 22 items of Thai snacks, Thai desserts and bakery made from banana. The content was edited and developed into video media in order to distribute via online channel which created the continuous learning in a wide area. The content and video media had been assessed by the experts and the results showed that the content and video media were appropriate to distribute as they are the content from the studies by the people in academic departments which is reliable. It is suggested that these video medias should be published online for widespread use. Community enterprises evaluated that content and the overall video media are very appropriate. The content aspect is very appropriate and in terms of media, video is the most appropriate as well as its usefulness in the ways of self-learning and for professional application. With this video media, users can choose to learn with unlimited times and

frequency. Moreover, both community enterprises and experts suggested that video media should be published via online channels. These videos from the research were published on YouTube via the channel "Banana Thai Cuisine".

Keywords: Digital Media, Food, Banana, Lifelong Learning

บทนำ

ด้วยสถานการณ์ของโลกที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว เกิดการเชื่อมโยงและการสื่อสารแบบไร้พรมแดน โดยมีสื่อเป็นตัวกลางเชื่อมโยงการเรียนรู้และการติดต่อสื่อสารระหว่างบุคคลที่หลากหลายรูปแบบ โดยเฉพาะสื่อออนไลน์ที่เกิดจากผลการพัฒนาทางการสื่อสารที่ก้าวหน้าอย่างไม่หยุดยั้ง ก่อให้เกิดสื่อรูปแบบใหม่ ที่ทำให้ผู้รับสื่อมีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็นมากขึ้น เกิดการเปลี่ยนแปลงรูปแบบการสื่อสารทางเดียวสู่ยุคของการสื่อสารสองทางที่เรียกว่า สื่อใหม่ ด้วยคุณสมบัติที่ทำให้เกิดการมีปฏิสัมพันธ์ได้ง่ายระหว่างผู้ส่งและผู้รับสื่อ มีความสามารถเคลื่อนที่ได้ ทำให้พกพาได้สะดวก ดัดแปลงเปลี่ยนรูปได้ เชื่อมต่อได้ง่าย ใช้ประโยชน์ได้ทุกที่ สื่อสารได้รวดเร็ว ไร้พรมแดน และมีความเป็นดิจิทัล (กาญจนา แก้วเทพ และ นิคม ชัยชุมพล, 2555) โดยสื่อวีดิทัศน์ เป็นสื่อหนึ่งที่ประกอบด้วยภาพและเสียงที่สามารถชมและทบทวนหลายครั้งเพื่อให้เกิดความเข้าใจมากขึ้นได้ตามความต้องการของผู้ใช้ ช่วยให้รู้และเข้าใจในเนื้อหาได้มากขึ้น รวมทั้งเป็นสื่อที่ถ่ายทอดเรื่องราวไปยังผู้ชมจำนวนมากได้ในเวลาเดียวกัน ด้วยกระบวนการสร้างสรรค์ที่ประกอบด้วย ขั้นตอนวางแผน ขั้นตอนเตรียมการ ขั้นตอนดำเนินการ ขั้นตอนตัดต่อ และขั้นตอนประเมินผล (กิตานันท์ มลิทอง, 2543) สื่อเหล่านี้จึงทำให้เกิดการเรียนรู้ได้ในทุกสถานที่ ทุกเวลา ทั้งการเรียนรู้อินเทอร์เน็ตประจำวัน การเรียนรู้จากสถานศึกษา และการเรียนรู้ที่เกิดจากการศึกษาด้วยตนเอง เพราะการเรียนรู้ เป็นกระบวนการที่เกิดขึ้นจากการที่บุคคลแสวงหาจนเกิดความรู้ใหม่ หรือพัฒนาความรู้เดิมที่ตนมีอยู่โดยไม่จำกัดเวลาและสถานที่ ซึ่งส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมและแนวปฏิบัติที่เกิดขึ้นตลอดช่วงชีวิตของมนุษย์ (Collins, J., 2009)

ความรู้เรื่องอาหารจากกล้วย เป็นผลงานวิจัยและผลงานสร้างสรรค์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ที่ศึกษามาตั้งแต่ปี 2531 มีการนำไปใช้ประโยชน์ในการเรียนการสอน การวิจัยต่อยอด และการบริการสังคมที่เน้นให้ผู้เรียนเรียนรู้ผ่านกระบวนการวิจัยแบบบูรณาการรวมทั้งการถ่ายทอดความรู้สู่ชุมชนโดยการให้ข้อมูล คำปรึกษาแนะนำ และการถ่ายทอดเทคโนโลยีมาอย่างต่อเนื่องในการดำเนินงานแต่ละครั้ง จะมีการจัดเตรียมสื่อในรูปแบบของเอกสาร และสื่ออื่น ในขณะที่สังคมได้เปลี่ยนแปลงไปอย่างรวดเร็ว เกิดการสื่อสารและเรียนรู้แบบไร้พรมแดนส่งผลให้การถ่ายทอดความรู้วิธีเดิมล้าหลัง ไม่ตอบสนองความต้องการของผู้รับความรู้และพฤติกรรมการใช้ชีวิตของบุคคล ประกอบกับความรู้นี้ ยังไม่ได้มีการรวบรวม จัดเก็บที่เป็นระบบ ข้อมูลจึงกระจัดกระจายในรูปแบบสื่อต่างๆ ไม่สอดคล้องกับการเรียนรู้ของบุคคลที่ไม่จำกัดวัย เวลา และสถานที่

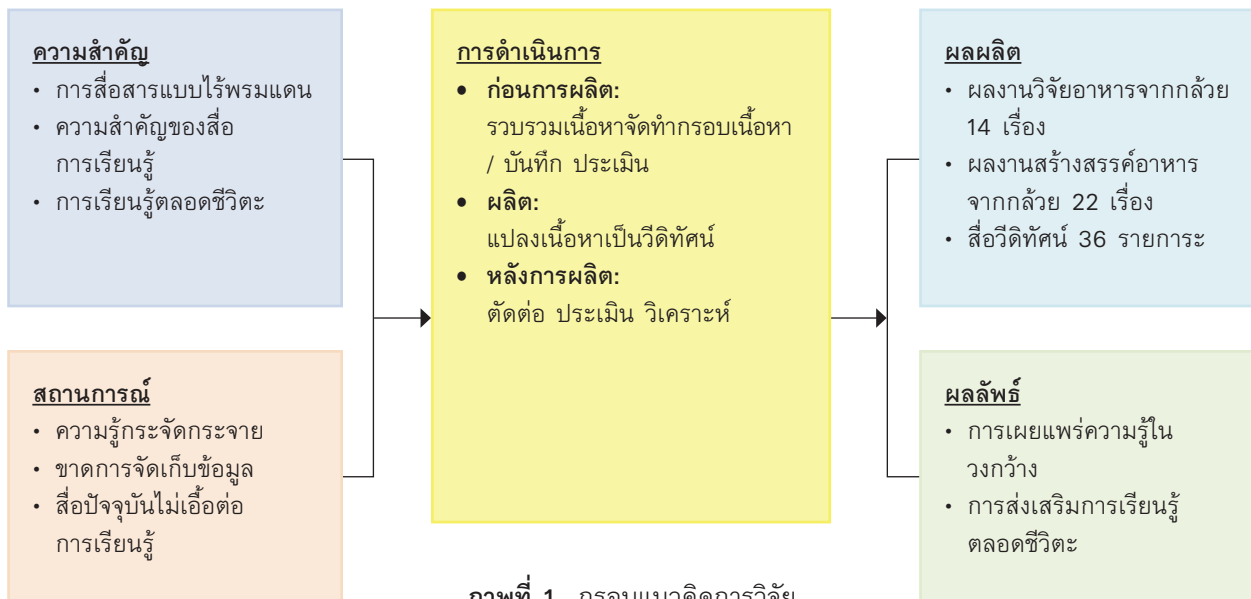
การพัฒนาสื่อดิจิทัลอาหารจากกล้วยเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต จึงมีเป้าหมายในการรวบรวมผลงานวิจัยและผลงานสร้างสรรค์ โดยพัฒนาเนื้อหา จัดระบบ เชื่อมโยงและบูรณาการความรู้ในศาสตร์ด้านอาหารและเทคโนโลยีสารสนเทศ พัฒนาเป็นสื่อเพื่อการเรียนรู้ที่รวดเร็ว เข้าถึงได้ง่าย ส่งเสริมการเรียนรู้ทั้งในและนอกห้องเรียนของคนทุกกลุ่มวัย ตอบสนองการพัฒนาที่เน้นคนเป็นศูนย์กลางและการเรียนรู้ตลอดชีวิต

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อรวบรวมเนื้อหาผลงานวิจัยและผลงานสร้างสรรค์อาหารจากกล้วย
2. เพื่อพัฒนาวีดิทัศน์ผลงานวิจัยและผลงานสร้างสรรค์อาหารจากกล้วยสำหรับเผยแพร่ผ่านระบบออนไลน์

กรอบแนวคิดการวิจัย

สถานการณ์ของโลกที่มีการเปลี่ยนแปลง ก่อให้เกิดการเชื่อมโยงและการสื่อสารแบบไร้พรมแดน โดยมีสื่อเป็นตัวกลางเชื่อมโยงการเรียนรู้และการติดต่อสื่อสารระหว่างบุคคลหลากหลายรูปแบบ สามารถเรียนรู้ได้โดยไม่จำกัดเวลา และสถานที่ สำหรับความรู้เรื่องอาหารจากกล้วยเป็นผลงานวิจัยและผลงานสร้างสรรค์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ซึ่งถือเป็นข้อมูลสำคัญ ที่ใช้ประโยชน์ในการศึกษา ประโยชน์ต่อชุมชนและสังคม มีการเผยแพร่ ถ่ายทอดข้อมูลหลายรูปแบบ แต่ยังไม่มีการรวบรวมและจัดเก็บอย่างเป็นระบบ ในการดำเนินงานวิจัยนี้ จึงพัฒนาสื่อดิจิทัลอาหารจากกล้วย สังเคราะห์เป็นเนื้อหาด้วยภาษาที่เข้าใจง่าย บันทึกผ่านเอกสาร ภาพนิ่งและภาพเคลื่อนไหวในรูปแบบของวีดิทัศน์ ผ่านการประเมินโดยผู้รู้และผู้ใช้ สำหรับการเผยแพร่ผ่านระบบออนไลน์ ให้เป็นสื่อที่ส่งเสริมการเรียนรู้ที่ยึดคนเป็นศูนย์กลางและการเรียนรู้ตลอดชีวิต



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

การดำเนินการวิจัย

งานวิจัยนี้ เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพและ เชิงปริมาณ ประกอบด้วยวิธีดำเนินการวิจัย ดังนี้

1. ผู้ให้ข้อมูลหลักและกลุ่มตัวอย่าง

1.1 ผู้ให้ข้อมูลหลักในการสร้างเนื้อหาการทำอาหารจากกล้วย ได้แก่ ผู้ทรงคุณวุฒิเจ้าของผลงานวิจัย และผลงานสร้างสรรค์ เป็นอาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และศิษย์เก่าที่ประกอบอาชีพด้านอาหาร รวม 9 คน และผู้ทรงคุณวุฒิประเมินความเหมาะสมของเนื้อหาและวิดีโอทัศน์ เป็นผู้ที่มีประสบการณ์ด้านอาหาร และการผลิตสื่อการเรียนรู้อยู่ รวม 15 คน

1.2 ประชากรและกลุ่มตัวอย่างการประเมินความเหมาะสมของเนื้อหาและสื่อวิดีโอทัศน์ในฐานะผู้ใช้ เป็นผู้ประกอบการชุมชน ที่รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำอาหารจากกล้วยในผลงานที่ผู้วิจัยได้ดำเนินการมาก่อน 95 คน กำหนดกลุ่มตัวอย่างจากตารางสำเร็จรูปของ Krejcie & Morgan (1979) ได้กลุ่มตัวอย่าง 76 คนโดยในงานวิจัยนี้ ใช้กลุ่มตัวอย่างจำนวน 80 คน

2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

2.1 แบบสำรวจข้อมูลเนื้อหาความรู้จากกล้วย จำนวน 3 รายการ ได้แก่ 1) แบบสำรวจข้อมูลตำรับอาหาร ประกอบด้วยหัวข้อ ชื่ออาหาร หมวดอาหาร คุณลักษณะภาพประกอบ วัตถุประสงค์ อุปกรณ์ วิธีการทำ ปริมาณที่ได้ เทคนิคการทำ 2) แบบสำรวจข้อมูลวัตถุดิบ ประกอบด้วยชื่อวัตถุดิบ ประเภทวัตถุดิบ ภาพประกอบ ลักษณะทั่วไป การใช้ประโยชน์ในอาหาร ราคาต่อหน่วย 3) แบบสำรวจข้อมูลอุปกรณ์ ประกอบด้วย ชื่ออุปกรณ์ ประเภทอุปกรณ์ ภาพประกอบ ลักษณะทั่วไป การใช้ ราคาต่อหน่วย

2.2 แบบประเมินความเหมาะสมของเนื้อหาและวิดีโอทัศน์ในฐานะผู้ใช้ แบ่งเป็น 3 ตอน ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบประเมิน เป็นแบบเลือกตอบและเติมข้อความ จำนวน 4 ข้อ ตอนที่ 2 ความเหมาะสมของเนื้อหาและสื่อวิดีโอทัศน์ เป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ ได้แก่ เหมาะสมมากที่สุด เหมาะสมมาก เหมาะสมปานกลาง เหมาะสมน้อย และเหมาะสมน้อยที่สุด และใช้เกณฑ์การแปลความหมายผลการวิเคราะห์ข้อมูลตามเกณฑ์ของบุญชม ศรีสะอาด (2556) แบ่งเป็น 3 ด้าน ได้แก่ ด้านเนื้อหา ด้านสื่อวิดีโอทัศน์ ด้านการนำไปใช้ประโยชน์ จำนวน 12 ข้อ ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดำเนินการ

ตรวจสอบคุณภาพแบบสอบถามด้วยการตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity) โดยผู้เชี่ยวชาญจำนวน 5 คน จากนั้น ทดลองใช้แบบประเมินกับผู้ประกอบการชุมชนที่ไม่ใช่กลุ่มตัวอย่างจำนวน 30 คน นำแบบประเมินมาวิเคราะห์ค่าความเชื่อมั่น (Reliability) ของแบบประเมินทั้งฉบับ โดยใช้วิธีการหาค่าสัมประสิทธิ์แอลฟาของ Cronbach, L.J. (1990) ได้ค่าสัมประสิทธิ์แอลฟา เท่ากับ 0.96 ซึ่งแสดงว่า แบบประเมินมีคุณภาพ สามารถใช้ในการดำเนินงานวิจัยได้

3. ขั้นตอนการวิจัย

ดำเนินการตามขั้นตอนการผลิตสื่อออนไลน์ ดังนี้

3.1 ขั้นตอนก่อนการผลิต

3.1.1 รวบรวมข้อมูลผลงานวิจัยและผลงานสร้างสรรค์อาหารจากกล้วยจากแหล่งทุติยภูมิ เป็นเอกสารที่เกี่ยวข้อง (Data Collection) ในงานวิจัย ประกอบด้วย เอกสารการเรียนรู้ด้วยตนเองเรื่องขนมอบจากแป้งกล้วย (จุฑา พิรพัชระ, 2543) ผลิตภัณฑ์ขนมอบจากแป้งกล้วย (จุฑา พิรพัชระ, 2547) ขนมไทยจากแป้งกล้วย (วไลภรณ์ สุทธา, 2558) จำนวน 14 เรื่อง และผลงานสร้างสรรค์ที่ประยุกต์จากตำรับอาหารของผู้ทรงคุณวุฒิที่เป็นอาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ประกอบด้วย เอกสารประกอบการสอนวิชาเบเกอรี่ (ณนัท แดงสังวาลย์, 2554) เอกสารประกอบการสอนวิชาอาหารไทยและขนมไทย (กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์, 2554) เอกสารประกอบการอบรมอาหารจากกล้วย (อภิญญา มานะโรจน์, 2558) จำนวน 22 เรื่อง รวม 36 เรื่อง จากนั้น กำหนดกรอบเนื้อหาเพื่อบรรจุในแบบสำรวจข้อมูล

3.1.2 บันทึกข้อมูลตามกรอบเนื้อหาอาหารจากกล้วยลงในแบบสำรวจข้อมูลตำรับอาหาร แบบสำรวจข้อมูลวัตถุดิบ และแบบสำรวจข้อมูลอุปกรณ์ ควบคู่กับการสัมภาษณ์ผู้ทรงคุณวุฒิ 9 คน เพื่อจัดการข้อมูลที่หลากหลายรูปแบบให้อยู่ในรูปแบบเดียวกัน สะดวกต่อการดำเนินงาน จากนั้น ทำการตรวจสอบสามเส้าผู้วิจัย เพื่อให้มั่นใจว่า ข้อมูลที่บันทึกโดยผู้วิจัย 3 คน เป็นข้อมูลที่ตรงกัน

3.1.3 ประเมินความเหมาะสมของเนื้อหา โดยผู้ทรงคุณวุฒิ ด้วยเทคนิคการสนทนากลุ่ม (Focus group discussion) แล้ววิเคราะห์ข้อมูลโดยการวิเคราะห์เนื้อหา ด้วยการจัดกลุ่ม เรียบเรียงข้อมูล จัดลำดับและสังเคราะห์ข้อมูลตามเนื้อหาที่ต้องการศึกษา และปรับปรุงเนื้อหาตามข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ

3.1.4 เตรียมการบันทึก/ถ่ายทำรายการ โดย 1) เตรียมห้องปฏิบัติการอาหารของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร สำหรับการบันทึก 2) กำหนดวิทยากรสาริต ได้แก่ เจ้าของผลงานวิจัย อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศิษย์เก่าคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวน 9 คน

3.2 ขั้นตอนการผลิต

3.2.1 กำหนดแนวคิดของรายการ เป็นสื่อวีดิทัศน์ที่สวยงาม มีขั้นตอนและคำอธิบายชัดเจน กำหนดให้เป็นรายการทำอาหารที่มีความสดใส เป็นกันเองกับผู้ชม สอดแทรกเทคนิค เกร็ดความรู้ที่เป็นประโยชน์ต่อผู้สนใจการทำอาหารจากกล้วย

3.2.2 จัดทำบทรายการ ประกอบด้วย ภาพโลโก้ ใต้เต็ลรายการที่มีดนตรีประกอบภาพอาหารที่สาริต พร้อมกับวิทยากรที่บอกและอธิบายชื่ออาหาร ลักษณะอาหารที่จะสาริต ทำการสาริตจนจบกระบวนการ เมื่อจบการสาริต รายการจะแสดงข้อมูลของผู้วิจัย ผู้มีส่วนร่วมในรายการ และหน่วยงานสนับสนุนทุนวิจัย

3.2.3 ถ่ายทำรายการ โดยใช้กล้องวิดีโอบันทึกภาพเคลื่อนไหวในการสาริต และใช้กล้องถ่ายภาพบันทึกภาพนิ่งของวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้อง กำหนดมุมกล้องที่จับภาพและระยะภาพที่ใช้ ประกอบด้วย มุมธรรมดา (Normal angle) และมุมสูง (High angle) บทรายการ ประกอบด้วย ภาพโลโก้ ใต้เต็ลรายการที่มีดนตรีประกอบภาพอาหารที่สาริต พร้อมกับวิทยากรที่บอกและอธิบายชื่ออาหาร ลักษณะอาหารที่จะสาริต ทำการสาริตจนจบกระบวนการ เมื่อจบการสาริต รายการจะแสดงข้อมูลของผู้วิจัย ผู้มีส่วนร่วมในรายการ และหน่วยงานสนับสนุนทุนวิจัย

3.3 ขั้นตอนหลังการผลิต

3.3.1 ตัดต่อรายการ โดยการนำเสนอภาพหลายภาพมาประกอบกันให้เป็นเรื่องราว นำรายละเอียดของภาพและเหตุการณ์ที่สำคัญจากการบันทึกไว้มาเลือก และเรียงลำดับเรื่องราวเป็นขั้นตอน กำหนดเวลาตอนละ 10 นาที ซึ่งสามารถยืดหยุ่นได้ตามลักษณะความยากง่ายของกระบวนการทำอาหาร ใช้โปรแกรมตัดต่อ Final Cut Pro ซึ่งเป็นโปรแกรมตัดต่อวิดีโอแบบ Non-Linear ที่ทำงานบนระบบปฏิบัติการ Macintosh ประกอบด้วย 1) การตัดต่อลำดับภาพแบบต่อชน (Assemble Editing) เป็นการ

นำแต่ละช่วงของขั้นตอนการทำอาหารมาเชื่อมต่อกัน โดยมีการตัดช่วงคำพูดบางส่วนออกเพื่อให้กระชับและเป็นไปตามเวลาที่กำหนด 2) การตัดต่อลำดับภาพแบบสอดแทรก (Insert Editing) เป็นการแทรกภาพหรือเสียงเข้าไปในการตัดต่อ เช่น การแทรกขั้นตอนที่สำคัญระหว่างกระบวนการทำอาหารด้วยภาพนิ่ง ซึ่งช่วยทำให้ภาพรายการมีความหลากหลาย ผู้ชมไม่รู้สึกเบื่อหน่ายที่จะเห็นมุมมองเพียงมุมเดียว และ 3) ใช้เทคนิคการทำให้เกิดภาพที่หลากหลาย (Transitions) คือ การวางซ้อน (Dissolve) การวางเข้าและวางออก (Fade In and Fade Out)

3.3.2 ประเมินความเหมาะสมของสื่อวีดิทัศน์โดยผู้ทรงคุณวุฒิด้วยเทคนิคการสนทนากลุ่ม (Focus group discussion) และรวบรวมข้อมูลจากแบบประเมินของผู้ประกอบการชุมชน ซึ่งคณะผู้วิจัยลงพื้นที่รวบรวมด้วยตนเอง ให้ผู้ประเมินชมสื่อวีดิทัศน์อาหารจากกล้วย แล้วตอบแบบประเมิน ได้แบบประเมินที่สมบูรณ์ครบทั้ง 80 ฉบับ

3.3.3 วิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพด้วยเทคนิคการวิเคราะห์เนื้อหา โดยจัดกลุ่ม เรียบเรียงข้อมูลจัดลำดับและสังเคราะห์ข้อมูลตามเนื้อหาที่ต้องการศึกษา และวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปประกอบด้วย สถิติค่าความถี่ ค่าร้อยละ และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ผลการวิจัย

ผลการวิจัยการพัฒนาสื่อวีดิทัศน์อาหารจากกล้วยเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต แบ่งการนำเสนอตามวัตถุประสงค์การวิจัย ดังนี้

1. การรวบรวมเนื้อหาผลงานวิจัยและงานสร้างสรรค์อาหารจากกล้วย

1.1 ผลงานวิจัยอาหารจากแป้งกล้วย ประกอบด้วย แป้งกล้วย ขนมอบจากแป้งกล้วย และขนมไทยจากแป้งกล้วย ได้แก่ 1) แป้งกล้วย เป็นผลิตภัณฑ์เริ่มต้นที่นำไปสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารหลายชนิด ได้มาจากการนำกล้วยน้ำว้าแก่จัดมาปอกเปลือก หั่นเป็นชิ้นบางทำให้แห้งแล้วบดให้ละเอียด ร่อนผ่านตะแกรง มีลักษณะเป็นผงละเอียด สีขาวขุ่นอมน้ำตาลอ่อน กระจายตัวและไม่จับตัวเป็นก้อน ใช้ประโยชน์ในการทดแทนแป้งสาลี

ในการทำขนมอบหรือเบเกอรี่ และทดแทนแป้งข้าวเจ้าในการทำขนมไทย 2) ขนมอบจากแป้งกล้วย เป็นผลิตภัณฑ์ขนมอบซึ่งปัจจุบันนิยมเรียกว่า เบเกอรี่ได้แก่ คุกกี้ เค้ก ขนมปัง เพสตรี ได้จากการนำแป้งกล้วยทดแทนแป้งสาลีบางส่วนในตำรับร้อยละ 20-60 ด้วยวิธีวิทยาการวิจัยทางวิทยาศาสตร์ ได้ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารชนิดใหม่ที่เป็นผลจากการวิจัย 3) ขนมไทยจากแป้งกล้วย เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำแป้งกล้วยทดแทนแป้งข้าวเจ้าบางส่วนในตำรับ

ได้ร้อยละ 10 - 50 ด้วยวิธีวิทยาการวิจัยทางวิทยาศาสตร์ ทำให้ได้ขนมไทยชนิดใหม่ หากแบ่งประเภทของผลงานวิจัยอาหารจากกล้วย สามารถแบ่งออกเป็น 2 ประเภทตามกรรมวิธีการทำ คือ ทอดและอบ ประกอบด้วยงานวิจัย 14 รายการ ได้แก่ แป้งกล้วย คุกกี้เนยสด คุกกี้กล้วยกรอบ คุกกี้กล้วยตาก คุกกี้ฟินแลนด์ แครกเกอร์ชนิดอบ ขนมปังกะหล่ำโลก ซอฟฟ์บันน์ โดนัทยีสต์ ข้าวเกรียบ โสมนัส กลีบลำดับว่น ขนมกง และดอกจอก



ภาพที่ 2 ผลงานวิจัยอาหารจากกล้วย
ที่มา: ผู้วิจัย, 2560

1.2 ผลงานสร้างสรรค์อาหารจากกล้วย เป็นอาหารที่ได้จากการคิดค้นนำผลกล้วยน้ำว้าและกล้วยหอม รวมทั้งแป้งกล้วย มาเป็นวัตถุดิบร่วมในการทำอาหารไทยและเบเกอรี่ สร้างสรรค์ให้เป็นอาหารชนิดใหม่ที่เกิดจากกระบวนการทดลองในห้องปฏิบัติการ เป็นอาหารไทย ขนมไทย อาหารว่าง เบเกอรี่ แบ่งเป็น 9 ประเภทตามกรรมวิธีการทำ ได้แก่ แกง คลุก ต่า นึ่ง ผัด ไม้ใช้เตาอบ ย่าง ทอด อบ จำนวน 22 รายการ ได้แก่ ใส่อ้วกล้วยน้ำว้า แกงเผ็ดหมู สับกับกล้วยดิบ แกงคั่วไก่บ้านกับกล้วยดิบ น้ำพริกกล้วยดิบ กล้วยดิบผัดกะปิกุ้งสด ส้มตากกล้วยทอด กล้วยแช่บ ขนมกล้วย ขนมหม้อแกงกล้วยหอม แพนชีบรวนนี้ เค้กกล้วยหอม เค้กกล้วยน้ำว้าสีทอง มาเบิลเค้ก เค้กกาแฟกล้วยหอม เค้กช็อกโกแลตหน้านิม มิเนคาราเมลบานานาพาเพท์ บานานาชีสพาย คัพเค้กกล้วยหอมและชีส ช็อกโกบานานาคัพเค้ก เค้กผลไม้รวม เค้กกล้วยตาก และบานอฟฟี่พาย

2. การพัฒนาวิดิทัศน์ผลงานวิจัยและผลงานสร้างสรรค์อาหารจากกล้วย
จากเนื้อหาที่รวบรวมไว้ ซึ่งประกอบด้วย 1) ผลงานวิจัย ได้แก่ แป้งกล้วย ขนมอบและขนมไทยจากแป้งกล้วย 2) ผลงานสร้างสรรค์ ได้แก่ อาหารไทย ขนมไทย อาหารว่าง และเบเกอรี่ พัฒนาเป็นวิดิทัศน์จำนวน 36 ตอน แบ่งเป็นผลงานวิจัย 14 ตอน และผลงานสร้างสรรค์ 22 ตอน แต่ละตอนมีความยาว 10 นาที ยึดหยุ่นได้ตามความยากง่ายและตามกระบวนการทำในแต่ละตำรับ ทำการสารถิตโดยเจ้าของผลงานวิจัยและผลงานสร้างสรรค์ 9 คน ดัดต่อและรวบรวมเพื่อเข้าสู่ขั้นตอนการประเมินความเหมาะสมโดยผู้ทรงคุณวุฒิและผู้ประกอบการชุมชนในขั้นตอนต่อไป



ภาพที่ 3 ผลงานสร้างสรรค์อาหารจากกล้วย
ที่มา: ผู้วิจัย, 2560

3. การประเมินความเหมาะสมของเนื้อหาและสื่อวีดิทัศน์การทำอาหารจากกล้วย

3.1 การประเมินความเหมาะสมของเนื้อหาและสื่อวีดิทัศน์โดยผู้ทรงคุณวุฒิ

การประเมินความเหมาะสมของสื่อวีดิทัศน์โดยผู้ทรงคุณวุฒิจากการประชุมกลุ่ม แบ่งประเด็นการประเมินเป็น 3 ช่วง คือ ก่อน ระหว่าง และหลังการผลิต ผู้ทรงคุณวุฒิเห็นว่า 1) เนื้อหาผลงานวิจัยและงานสร้างสรรค์ที่คัดเลือก เป็นผลงานที่มีคุณค่า เนื่องจากเกิดจากการวิจัยมาหลายปี สามารถใช้ประโยชน์ต่อวงการศึกษ สังคม และชุมชนอย่างกว้างขวาง 2) ในกระบวนการรวบรวมข้อมูล ถ่ายทำ และตัดต่อมีความเหมาะสม เนื่องจากใช้วิทยากรเจ้าของผลงานในห้องปฏิบัติการอาหารโดยเฉพาะ ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญในการนำเสนอเชื่อมโยงกับผู้รับ และสามารถแสดงให้เห็นถึงความเป็นวิชาการ สร้างความน่าเชื่อถือต่อสาธารณชน ประกอบกับทีมงานบันทึกรายการที่เป็นบุคลากรจากสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ซึ่งเป็นหน่วยงานที่มีประสบการณ์การจัดทำสื่อ จึงทำให้ได้ผลงานที่มีคุณภาพ 3) ในประเด็นหลังการผลิต เห็นว่า เมื่อ

กระบวนการทำงานสิ้นสุด ควรมีการนำเสนอเนื้อหาและสื่อวีดิทัศน์เผยแพร่อย่างกว้างขวาง ทั้งในรูปแบบของเอกสารและสื่อวีดิทัศน์ ผ่านระบบออนไลน์และช่องทางอื่นที่เข้าถึงได้ง่าย เพื่อให้ผู้ต้องการสามารถเรียนรู้ได้ด้วยตนเอง นอกจากนี้ มีข้อเสนอแนะในการปรับปรุงสื่อวีดิทัศน์ โดยให้พิจารณาศัพท์วิชาการในเนื้อหาให้เป็นคำหรือข้อความที่ผู้อ่านทั่วไปสามารถเข้าใจ ยกเว้นศัพท์เฉพาะที่จำเป็นและปรับไม่ได้ และปรับขยายคำบรรยายได้ภาพในสื่อวีดิทัศน์ให้มีขนาดใหญ่ขึ้น เพราะผู้ชมจะมีหลายช่วงอายุ หากเป็นผู้สูงอายุ การปรับขนาดตัวอักษรจะส่งผลต่อความสามารถในการเรียนรู้เพิ่มขึ้น

3.2 การประเมินความเหมาะสมของเนื้อหาและสื่อวีดิทัศน์จากผู้ใช้ มีดังนี้

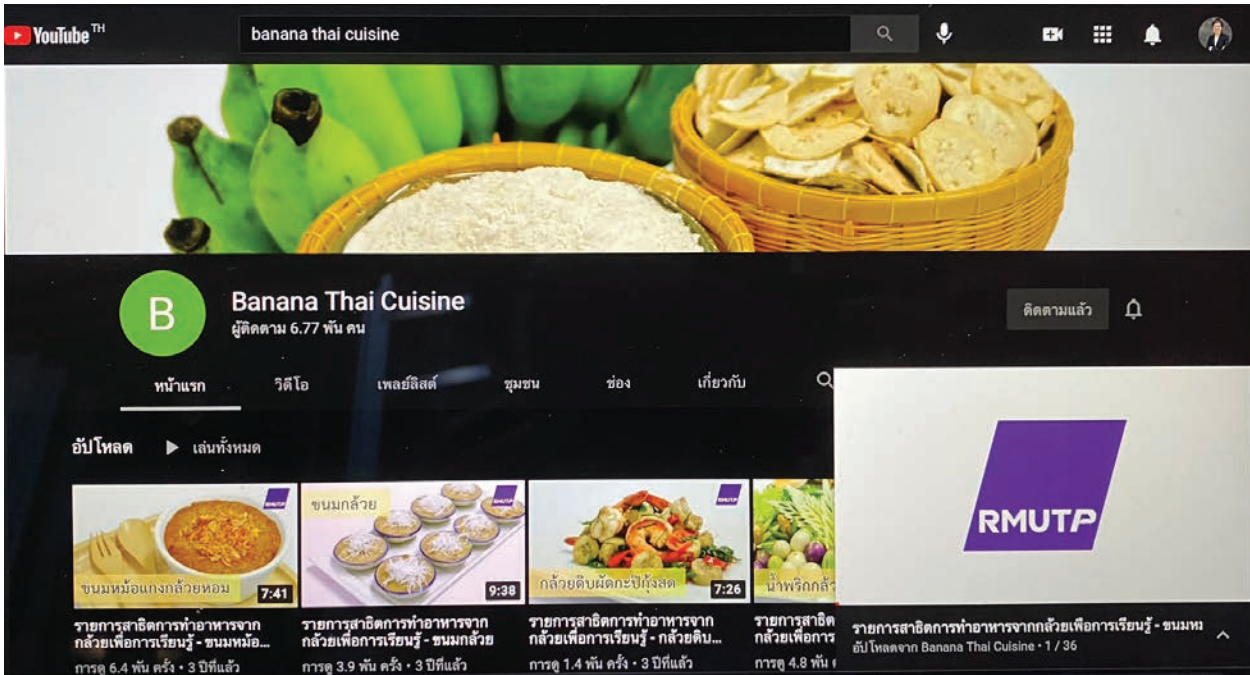
3.2.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบประเมิน ผู้ตอบแบบประเมินเป็นเพศชายมากกว่าเพศหญิงเล็กน้อย คือ ร้อยละ 53.75 และ 46.25 ส่วนใหญ่ มีอายุ 51 ปีขึ้นไป ใกล้เคียงกับผู้ที่มีอายุระหว่าง 41-50 ปี คิดเป็นร้อยละ 28.75 และ 26.25 ตามลำดับ รองลงมา เป็นผู้ที่มีอายุระหว่าง 20-30 ปี เท่ากับอายุระหว่าง 31-40 ปี ร้อยละ 18.75 และ มีผู้ที่มีอายุต่ำกว่า 20 ปี จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 7.50

3.2.2 ความเหมาะสมของเนื้อหาและสื่อวีดิทัศน์ ผู้ประเมินเห็นว่า เนื้อหาและสื่อวีดิทัศน์ในภาพรวมมีความเหมาะสมในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.29 ส่วนรายด้าน ได้แก่ 1) ด้านเนื้อหา เหมาะสมในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.23 โดยเห็นว่า ภาพประกอบสัมพันธ์กับเนื้อหา สีของอาหารในเนื้อหามีความเป็นธรรมชาติ มีความเหมาะสมมากที่สุด ในขณะที่เนื้อหามีความชัดเจน การจัดลำดับเนื้อหาเป็นขั้นตอนอย่างต่อเนื่อง มีความเหมาะสมมาก และการใช้ภาษาเข้าใจง่าย มีความเหมาะสมปานกลาง 2) ด้านสื่อวีดิทัศน์ มีความเหมาะสมมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.52 โดยพบว่า สื่อวีดิทัศน์มีภาพประกอบสวยงาม ดึงดูดความสนใจ กระบวนการสาธิตสามารถทำให้ปฏิบัติตามได้ การนำเสนอเข้าสู่รายการน่าสนใจ และเสียงชัดเจนปราศจากเสียงรบกวน มีความเหมาะสมมากที่สุด ส่วนคำบรรยายได้ภาพมีความเหมาะสมมาก 3) ด้านการนำไปใช้ประโยชน์ มีความเหมาะสมในระดับมากที่สุดทั้งรายด้านค่าเฉลี่ย 4.69 และรายข้อ โดยมีประโยชน์ต่อการเรียนรู้ด้วยตนเอง และมีประโยชน์ต่อการประยุกต์ใช้ในอาชีพ ค่าเฉลี่ย 4.75 และ 4.63 ตามลำดับ

3.2.3 ข้อเสนอแนะ ผู้ตอบแบบประเมินมีความคิดเห็นว่า เนื้อหาที่ประกอบกับภาพนิ่งและสื่อวีดิทัศน์ มีประโยชน์อย่างมากสำหรับการเรียนรู้ของชุมชน ที่สามารถเลือกศึกษาได้ตามเวลาที่สะดวก ไม่จำกัดจำนวนครั้งในการเข้าชม สามารถเปิดชมซ้ำ ๆ ได้ โดยเฉพาะการสาธิตทางวีดิทัศน์ และมีข้อเสนอแนะสรุปได้ ดังนี้ 1) ด้านเนื้อหา ให้ใช้ภาษาที่ชุมชนอ่านแล้วเข้าใจได้โดยไม่ต้องสอบถามเพิ่มเติม โดยเฉพาะศัพท์ทางวิชาการ 2) ด้านสื่อวีดิทัศน์ ให้ขยายตัวอักษรการบรรยายได้ภาพประกอบการสาธิตให้มีขนาดใหญ่ขึ้น เนื่องจากสมาชิกชุมชนบางคนเป็นผู้สูงอายุที่มีอายุ 51 ปีขึ้นไป ร้อยละ 28.75 จึงอาจมีอุปสรรคในการมองเห็น 3) ด้านการนำไปใช้ประโยชน์ ชุมชนต้องการให้นำสื่อวีดิทัศน์เผยแพร่ผ่านทางออนไลน์ คือ ช่องทางยูทูป ซึ่งเข้าถึงได้ง่ายและเป็นสื่อที่แพร่หลายมากในปัจจุบัน และต้องการรับการสนับสนุนและอำนวยความสะดวกในการใช้สื่อออนไลน์จากภาครัฐ จากข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ และชุมชนที่ทำการประเมิน ผู้วิจัยได้ดำเนินการปรับแก้ไขสื่อวีดิทัศน์ตามข้อเสนอแนะ และดำเนินการเผยแพร่ผ่านทางYouTube ในช่องรายการ Banana Thai Cuisine



ภาพที่ 4 การบันทึกรายการการทำอาหารจากกล้วย
ที่มา: ผู้วิจัย, 2560



ภาพที่ 5 การเผยแพร่ผลงานอาหารจากกล้วยบน YouTube ช่องรายการ Banana Thai Cuisine
ที่มา: ผู้วิจัย, 2560

สรุปผลและอภิปรายผล

สรุปผล

เนื้อหาและสื่อวีดิทัศน์อาหารจากกล้วย ประกอบด้วย ผลงานวิจัยอาหารจากกล้วย แบ่งเป็นแป้งกล้วย ขนมอบจาก แป้งกล้วย ขนมไทยจากแป้งกล้วย 14 รายการ และผลงาน สร้างสรรค์อาหารจากกล้วย ประกอบด้วย อาหารไทย อาหารว่าง ขนมไทย เบเกอรี่ 22 รายการ พัฒนาเป็นสื่อวีดิทัศน์ เพื่อเผยแพร่ผ่านระบบออนไลน์ให้เกิดการเรียนรู้อย่างต่อเนื่องในวงกว้าง โดยผู้ทรงคุณวุฒิเห็นว่า เนื้อหาและกระบวนการจัดทำและสื่อวีดิทัศน์ที่ได้มีความเหมาะสม เนื่องจากเป็นข้อมูลที่ผ่านการศึกษาวิจัย และสร้างสรรค์จากบุคลากรในหน่วยงานวิชาการที่เชื่อถือได้ และเห็นว่า ควรมีการเผยแพร่ออนไลน์เพื่อการใช้ประโยชน์อย่างกว้างขวาง และผู้ประกอบการชุมชนมีความเห็นว่า เนื้อหาและสื่อวีดิทัศน์ในภาพรวมมีความเหมาะสมในระดับมาก โดยด้านเนื้อหาที่มีความเหมาะสมมาก ด้านสื่อวีดิทัศน์ มีความเหมาะสมมากที่สุดเช่นเดียวกับด้านการนำไปใช้ประโยชน์ และมีความเห็นว่า เนื้อหาและสื่อวีดิทัศน์มีประโยชน์ต่อการเรียนรู้ของชุมชน เพราะสามารถเลือกเรียนรู้ได้ไม่จำกัดเวลาและจำนวนครั้ง และเสนอแนะให้ขยายขนาดคำบรรยายใต้ภาพในสื่อวีดิทัศน์ให้มีขนาดใหญ่ขึ้น และนำสื่อวีดิทัศน์เผยแพร่ผ่านช่องทางออนไลน์ ซึ่งเป็นข้อเสนอแนะที่สอดคล้องกับผู้ทรงคุณวุฒิ

อภิปรายผล

การกำหนดกรอบเนื้อหาและรวบรวมข้อมูลผลงานวิจัยและผลงานสร้างสรรค์อาหารจากกล้วย จากเอกสารงานวิจัยของนักวิจัย เอกสารประกอบการสอน และเอกสารประกอบการอบรมของอาจารย์เจ้าของผลงาน เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ครอบคลุมเรื่องที่น่าสนใจ ผ่านการประเมินความเหมาะสมของผู้ทรงคุณวุฒิ สอดคล้องกับการศึกษาของ พิชญากัด จันทรนิยามารรณ์ (2559) ที่ศึกษาพบว่า ขั้นตอนการกำหนดกรอบเนื้อหาและจัดทำเนื้อหาสื่อการเรียนรู้อการเพิ่มประสิทธิภาพและลดต้นทุนการผลิตข้าวผ่านระบบอิเล็กทรอนิกส์ (E-learning) ของเกษตรกรในจังหวัดสุพรรณบุรี จะต้องศึกษาทั้งเอกสารงานวิชาการที่เกี่ยวข้องและผู้เชี่ยวชาญแต่ละด้าน และการพิจารณาเนื้อหาที่เหมาะสมจากผู้เชี่ยวชาญและกลุ่มเป้าหมาย เป็นปัจจัยความสำเร็จที่สำคัญในการพัฒนาเนื้อหา สำหรับการจัดทำวีดิทัศน์ เป็นขั้นตอนการเตรียมห้องปฏิบัติการอาหารของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กำหนดวิทยากรสาธิต จัดทำบทรายการโดยผู้วิจัย และเจ้าของผลงานเป็นผู้สาธิต บันทึกและตัดต่อรายการโดยทีมงานของสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศที่เป็นผู้เชี่ยวชาญเฉพาะทาง สอดคล้องกับผลการศึกษาของ พิชญากัด จันทรนิยามารรณ์ (2559) ที่พบว่า การพัฒนาสื่อการเรียนรู้อการที่เหมาะสมสำหรับการถ่ายทอด

ความรู้แก่เกษตรกร ประกอบด้วยขั้นตอนการแปลงเนื้อหา เป็นบทถ่ายทำวีดิทัศน์ (สคริปต์) กำหนดทีมงาน ผู้ดำเนิน เรื่อง สถานที่ และรูปแบบสื่อต้องมีความเหมาะสมกับกลุ่ม ผู้เรียนเป้าหมาย

การประเมินความเหมาะสมของเนื้อหาโดยผู้ทรง คุณวุฒิพบว่า เนื้อหาผลงานวิจัยและงานสร้างสรรค์ที่คัด เลือก เป็นผลงานที่มีคุณค่า สามารถใช้ประโยชน์ต่อวงการ ศึกษา สังคม และชุมชนอย่างกว้างขวาง สอดคล้องกับ ผลการประเมินของผู้ประกอบการชุมชน ที่เห็นว่า ด้าน เนื้อหา มีความเหมาะสมในระดับมากและมากที่สุด โดยมี ภาพประกอบที่สัมพันธ์กับเนื้อหา สีของอาหารในเนื้อหา มีความเป็นธรรมชาติ เนื้อหามีความชัดเจน และจัดลำดับ เนื้อหาเป็นขั้นตอนอย่างต่อเนื่อง นอกจากนี้ ยังสอดคล้อง กับผลการศึกษาของศิริสุภา เอมหยวก และสนทยา สาลี (2559) ที่ผู้เชี่ยวชาญประเมินว่า คุณภาพเนื้อหาบนฐาน ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารในพื้นที่ชุมชนวัดโบสถ์ จังหวัดพิษณุโลกโดยรวมมีความเหมาะสมมาก และ สอดคล้องกับการศึกษาของ พัชณีสิตา ฉ่ำมาก (2551) ที่พบว่า เนื้อหาในเว็บเพจเพื่อส่งเสริมอาหารไทย มีความ น่าสนใจ ตรงตามวัตถุประสงค์ของเว็บเพจ มีความน่าเชื่อถือ สอดคล้องสัมพันธ์กับภาพ และจัดลำดับเนื้อหาเป็นขั้น ตอนอย่างต่อเนื่อง

การประเมินความเหมาะสมด้านสื่อวีดิทัศน์ในภาพ รวมมีความเหมาะสมมากที่สุด โดยภาพประกอบสวยงาม ดึงดูดความสนใจ กระบวนการสาริตสามารถทำให้ปฏิบัติ ตามได้ การนำเข้าสู่รายการน่าสนใจ และเสียงชัดเจน ปราศจากเสียงรบกวน สอดคล้องกับผลการศึกษาของพิชญา ภัค จันทรนิยมาธรณ์ (2559) ที่พบว่า การประเมินความ เหมาะสมของสื่อ ได้แก่ ด้านเนื้อหาและการดำเนินเรื่อง ตัว อักษร สี และเสียง มีความเหมาะสมมาก ในขณะที่ด้าน ภาพและภาษามีความเหมาะสมมากที่สุด ชุมชนยังมีความ เห็นเพิ่มเติมว่า สื่อวีดิทัศน์เอาอาหารจากกล้วย เป็นสื่อที่ชุมชน สามารถเลือกศึกษาได้ตามเวลาที่สะดวก ไม่จำกัดจำนวน ครั้งในการเข้าชม สามารถเปิดชมซ้ำ ๆ ได้ในเรื่องที่สนใจ ซึ่งสื่อวีดิทัศน์ในปัจจุบันมีความสำคัญกับชีวิตประจำวัน มากขึ้น เนื่องจากเป็นสื่อที่สามารถทำให้ผู้ชมได้เห็นภาพนิ่งหรือ ภาพเคลื่อนไหว ได้ยินเสียงที่สอดคล้องกับภาพ ทำให้เข้าใจ และแปลความหมายได้ตามวัตถุประสงค์ของผู้ผลิต สามารถ เข้าดูซ้ำและหยุดดูเฉพาะภาพได้ ใช้ได้ทั้งรายบุคคล กลุ่ม ย่อย กลุ่มใหญ่ ทุกเพศ ทุกวัย และทุกระดับชั้น ทำให้ผู้ ชมได้รับสารอย่างรวดเร็วจนเป็นบริเวณกว้าง ครอบคลุมทุก พื้นที่ (มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, 2534) นอกจากนี้

นี้ ยังสามารถชมและทบทวนได้หลายครั้ง เพื่อให้เข้าใจใน เนื้อหามากขึ้นได้ตามต้องการของผู้ใช้ ช่วยให้เกิดการ เรียนรู้โดยถ่ายทอดเรื่องราวไปยังผู้ชมจำนวนมากได้ในเวลา เดียวกัน (กิดานันท์ มลิทอง, 2543) โดยสื่อวีดิทัศน์ที่มีการ เผยแพร่ จะเป็นกลไกหนึ่งที่สนับสนุนการสร้างกำลังคนให้ พร้อมเข้าสู่ยุคเศรษฐกิจและสังคมดิจิทัล สร้างคน สร้างงาน และสร้างความเข้มแข็งจากภายใน ให้มีการเรียนรู้ในการใช้ ชีวิตและการหาความรู้ (สำนักงานคณะกรรมการดิจิทัลเพื่อ เศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ กระทรวงดิจิทัลเพื่อเศรษฐกิจ และสังคม, 2562)

การประเมินความเหมาะสมด้านการนำไปใช้ ประโยชน์ มีความเหมาะสมในระดับมากที่สุดโดยมี ประโยชน์ต่อการเรียนรู้ด้วยตนเอง และมีประโยชน์ต่อ การประยุกต์ใช้ในอาชีพ สอดคล้องกับผลการศึกษา การพัฒนาฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารในพื้นที่ ชุมชนวัดโบสถ์จังหวัดพิษณุโลกในการประเมินความพึง พอใจ ของผู้ใช้พบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ สามารถนำไปใช้เป็นแหล่งอ้างอิงได้ (ศิริสุภา เอมหยวก และสนทยา สาลี, 2559) นอกจากนี้ เพื่อให้สื่อวีดิทัศน์ได้มีการนำไปใช้ ประโยชน์ในวงกว้างตามข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิและ ชุมชน ผู้วิจัยจึงได้นำเผยแพร่บนYouTube ช่องรายการ Banana Thai Cuisine สิ่งที่สนับสนุนความคิดเห็นและข้อ เสนอแนะนี้ พบว่า ด้วยพฤติกรรมผู้บริโภคปัจจุบัน ทำให้ YouTube กลายเป็น Search engine อันดับสองรองจาก Google เพราะเมื่อต้องการสืบค้นสิ่งที่สนใจ จะพบข้อมูล ในรูปแบบวิดีโอมากกว่าการอ่านเองแบบยุคก่อน สถิติ ในปี 2562 พบว่า เวลาในการเข้าชม YouTube เพิ่มขึ้น ร้อยละ 20 ช่อง YouTube ในประเทศไทยที่มีผู้ติดตาม มากกว่า 1 ล้านคน มีมากกว่า 450 ช่อง และมีการสืบค้น เกี่ยวกับการทำอาหารเพิ่มขึ้นถึงร้อยละ 80 โดยเฉพาะ ในช่วงสถานการณ์การระบาดของไวรัสโคโรนาสายพันธุ์ ใหม่ 2019 (COVID-19) มีการหาข้อมูลและวิดีโอเกี่ยวกับอาหารเพิ่มขึ้นและจะเป็นเช่นนี้ต่อไปในอนาคต (ณรงค์ ยศ มหิทธิวาณิชชา, 2563)

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะจากการศึกษา

1. ผู้ทรงคุณวุฒิให้ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการนำเสนอเนื้อหา ผลงานวิจัยและผลงานสร้างสรรค์จากกล้วยเผยแพร่ผ่านช่องทางต่าง ๆ เพิ่มขึ้น ทางหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมผู้ประกอบการชุมชน และผู้ประกอบการอื่น ๆ ทั้งส่วนกลาง ส่วนภูมิภาค และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น จึงควรสนับสนุนการเผยแพร่สื่อดังกล่าวนี้ไปสู่กลุ่มผู้ผลิต ผู้จำหน่ายผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วย เพื่อเป็นช่องทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม

2. ชุมชนได้แสดงความต้องการรับการสนับสนุนการใช้สื่อออนไลน์จากภาครัฐ ดังนั้น หน่วยงานที่รับผิดชอบการดูแลพื้นที่ จึงควรดำเนินการสำรวจสภาพปัจจุบัน ความจำเป็น ความต้องการของชุมชน และดำเนินการช่วยเหลือให้เป็นรูปธรรม เนื่องจากประชาชนทุกกลุ่ม ควรได้เข้าถึงอินเทอร์เน็ตและบริการพื้นฐานของรัฐอย่างทั่วถึงและเท่าเทียม

ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยในครั้งต่อไป

1. ควรศึกษาการพัฒนาสื่อการเรียนรู้ออนไลน์ด้านอาหารไทยยอดนิยมที่มีชื่อเสียง เป็นที่รู้จักทั้งในและต่างประเทศ โดยจัดทำตำรับที่เป็นภูมิปัญญาดั้งเดิมของไทย เพื่อเป็นประโยชน์ต่อการเรียนรู้ และเป็นการประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สายตาชาวโลก

2. ควรศึกษาการพัฒนาแพลตฟอร์มการเรียนรู้ด้วยตนเองเรื่องอาหารจากกล้วย ที่ผู้เรียนสามารถเรียนตามรูปแบบที่กำหนดในแพลตฟอร์ม โดยไม่จำเป็นต้องเข้ารับการศึกษาหรืออบรมในชั้นเรียนเช่นที่ผ่านมา

เอกสารอ้างอิง

กิดานันท์ มลิทอง. (2543). เทคโนโลยีการศึกษาและนวัตกรรม. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

กาญจนา แก้วเทพ และ นิคม ชัยชุมพล. (2555). คู่มือสื่อใหม่ศึกษา. กรุงเทพฯ : โครงการเมธีวิจัยอาวุโส สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.

กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์. (2554). เอกสารประกอบการสอนวิชาอาหารและขนมไทย. กรุงเทพฯ ฯ : คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.

จุฑา พีรพัชระ.(2543). แบบเรียนรู้ด้วยตนเองเรื่องขนมอบจากแป้งกล้วย. กรุงเทพฯ : บริษัทสามเจริญพาณิชย์ (กรุงเทพ) จำกัด.

จุฑา พีรพัชระ.(2547). ผลิตภัณฑ์ขนมอบจากแป้งกล้วย. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.

ณนนท์ แดงสังวาลย์. (2554). เอกสารประกอบการสอนวิชาเบเกอรี่. กรุงเทพฯ ฯ : คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.

ณรงค์ยศ มหิทธิวาณิชชา. (2563). อัปเดตสถิติการใช้ YouTubeของคนไทย (กันยายน 2563). สืบค้นเมื่อ 10 ธันวาคม 2563. จาก <https://www.twfdigital.com/blog/2020/09/youtube-stats-thailand-2020/>

บุญชม ศรีสะอาด. (2556). วิธีการทางสถิติสำหรับการวิจัย เล่มที่ 1. (พิมพ์ครั้งที่ 5). กรุงเทพฯ : สุริยาสาสน.

เอกสารอ้างอิง

- พัชญ์ลีดา ฉ่ำมาก. (2551). การออกแบบเว็บเพจเพื่อการส่งเสริมอาหารไทย. กรุงเทพฯ ฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พิชญภัค จันทรนิยามารณ. (2559). การพัฒนาสื่อการเรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพและลดต้นทุนการผลิตข้าวผ่านระบบอิเล็กทรอนิกส์ (E-Learning) ของเกษตรกรในจังหวัดสุพรรณบุรี. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เทคโนโลยีการพัฒนาระบบ) มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาราช. (2534). เอกสารการสอนชุดวิชาเทคโนโลยีและสื่อสารการศึกษา หน่วยที่ 6-10. พิมพ์ครั้งที่ 10. นนทบุรี : โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาราช.
- วไลภรณ์ สุทธา. (2558). เอกสารประกอบการอบรมเรื่องขนมไทยจากแป้งกล้วย ในโครงการการถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการจังหวัดสมุทรสงคราม. กรุงเทพฯ ฯ : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- ศิริสุภา เอมหยวก และสนทยา สาลี.(2559). การพัฒนาฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารในพื้นที่ชุมชนวัดโบสถ์จังหวัด พิษณุโลก.วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัยมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม.10(1) : 35-48.
- สำนักงานคณะกรรมการดิจิทัลเพื่อเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ กระทรวงดิจิทัลเพื่อเศรษฐกิจและสังคม. (2562). นโยบายและแผนระดับชาติว่าด้วยการพัฒนาดิจิทัลเพื่อเศรษฐกิจและสังคม (พ.ศ.2561-2580). กรุงเทพฯ ฯ : กระทรวงดิจิทัลเพื่อเศรษฐกิจและสังคม.
- อภิญญา มานะโรจน์. (2558). เอกสารประกอบการอบรมเรื่องอาหารจากกล้วย ในโครงการการบริการวิชาการเพื่อพัฒนาอาชีพเดิมและสร้างอาชีพใหม่ของชุมชนจังหวัดอ่างทอง. กรุงเทพฯ ฯ : มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- Collin, J. (2009). Lifelong Learning in the 21st Century and Beyond. Radiographics. 29(2) : 613 - 622.
- Cronbach,L.J. (1990). Essentials of Psychological Testing. (5th ed.). New York : Harper & Row.
- Krejcie, R.V.& Morgan, D.W.. (1970). Determining Sample Size for Research Activities. Educational and Psychological Measurement. 30(3) : 607-610.