

การพัฒนาระบบฐานข้อมูลผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญา อาหารพื้นบ้าน กุ้งจ่อม
ตำบลประโคนชัย จังหวัดบุรีรัมย์

Development of a Database of Wisdom Products Local food, Shrimp
Prakhonchai Sub-district, Buriram Province

ยศพร จินฉา¹ / จิรัฐติกาล จงกล¹ / ปาริชาติ บุตรสีตะราช¹ / จุตามาต พรหมทอง¹

Yossaporn Jeancha / Jirattikan Jongkon / Parichat Butseetarach / Jutamas Promthong

¹ สาขาวิชาบรรณารักษศาสตร์และสารสนเทศศาสตร์ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์

Library and Information Science Program, Faculty of Humanities and Social Sciences, Buriram Rajabhat University

บทคัดย่อ

งานวิจัยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาระบบฐานข้อมูลผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญา อาหารพื้นบ้านกุ้งจ่อม ตำบลประโคนชัย จังหวัดบุรีรัมย์ กลุ่มตัวอย่างในการวิจัย คือ กลุ่มผู้ผลิตกุ้งจ่อม จำนวน 3 ราย กลุ่มผู้ประกอบการธุรกิจ จำนวน 3 ราย และกลุ่มผู้ใช้งานระบบ จำนวน 65 ราย รวมทั้งสิ้น จำนวน 71 ราย เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบสัมภาษณ์กลุ่มผู้ผลิตกุ้งจ่อม กลุ่มผู้ประกอบการธุรกิจ ระบบฐานข้อมูลผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญา อาหารพื้นบ้านกุ้งจ่อม พัฒนาขึ้นตามวงจรพัฒนาระบบ (SDLC) ประกอบด้วย 5 ขั้นตอน คือ 1) การวางแผนระบบ 2)การวิเคราะห์ระบบ 3) การออกแบบระบบ 4) การพัฒนาระบบ 5) การทดสอบระบบ ซึ่งระบบฐานข้อมูลนี้ประกอบด้วย 1) ข้อมูล (E-R Diagram)เข้าสู่ระบบ 2) ข้อมูลร้านค้า 3) ข้อมูลกุ้งจ่อม 4) ข้อมูลผลิตภัณฑ์กุ้งจ่อม และแบบสอบถามความพึงพอใจ ประเมินผู้ใช้งานระบบฐานข้อมูล วิเคราะห์ด้วยค่าเฉลี่ยและร้อยละ ผลการวิจัย พบว่า โดยภาพรวมผู้ใช้งานมีความพึงพอใจมากที่สุด เนื่องจากแถบเมนูใช้งานง่าย มีขั้นตอนกระบวนการเข้าใช้ระบบชัดเจนและเนื้อหาที่มีความชัดเจน ถูกต้อง สมบูรณ์ ดังนั้นงานวิจัยนี้จะช่วยให้ผู้ใช้งานทั่วไปสามารถเข้าถึงข้อมูลผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญา อาหารพื้นบ้านกุ้งจ่อม นอกจากนี้ยังเป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาให้คงอยู่ต่อไป

คำสำคัญ: การพัฒนาฐานข้อมูล, ผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้าน, กุ้งจ่อม

Abstract

Research objectives to develop a database of wisdom products local food Prakhonchai Subdistrict Buriram Province The researcher conducted a research study and gathered information related to wisdom products. local food The sample group in the research was a group of 3 shrimp producers, a group of 3 business operators, and a group of 65 system users. There were 71 people in total. The research instrument was an interview form for shrimp producers. group of business operators Database system for local fermented food products developed following the system development cycle (SDLC) consists of 5 steps: 1) system planning; 2) System Analysis 3) System Design 4) System Development 5) System Testing. The database consists of 4 data tables. The results showed that the overall user experience was the most satisfied because the menu bar was easy to use, the login process was clear and the content was clear, accurate and complete. Therefore, this research will help general users to have access to the wisdom of food preservation, which can be utilized and consequently conserve the wisdom

Keywords: database development, local food wisdom products, shrimp

บทนำ

ยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ.2561-2580) ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน ที่มุ่งเน้นการพัฒนาภาคการผลิตและบริการให้สามารถแข่งขันได้ เกิดความยั่งยืน ประชาชนมีคุณภาพชีวิต และมีรายได้ที่ดีขึ้น รวมทั้งแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ.2560-2564) ยุทธศาสตร์ที่ 3 การสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจและแข่งขันได้อย่างยั่งยืน มีแนวทางเสริมสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันในเชิงธุรกิจของภาคบริการ เรื่องการเสริมสร้างความเข้มแข็งของชุมชนและเศรษฐกิจรากฐาน โดยการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วนภายใต้หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ตลอดจนภารกิจอำนาจหน้าที่ของกรมการพัฒนาชุมชน ในการส่งเสริมกระบวนการเรียนรู้และการมีส่วนร่วมของประชาชน ส่งเสริมและพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนรากฐานให้มีความมั่นคง และมีเสถียรภาพ รวมทั้งเสริมสร้างความสามารถ และความเข้มแข็งของชุมชน (Ministry of Culture, 2018)

คนไทยมีภูมิปัญญาในการถนอมอาหารมาตั้งแต่โบราณ การถนอมอาหารด้วยวิธีการต่าง ๆ เกิดขึ้น เพื่อยืดระยะเวลาให้สามารถเก็บไว้ได้กินนานขึ้น การจัดการความรู้เกี่ยวกับความหลากหลาย

ด้านอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์นั้น มีความสำคัญเป็นอย่างยิ่ง เพราะจะทำให้บุคคลทั่วไปได้รู้จักกับอาหาร และตัดสินใจที่จะเลือกซื้อมาบริโภค กุ้งจ่อม และปลาจ่อมเป็นอาหารพื้นบ้านดั้งเดิมของชาวอีสาน ที่ใช้ภูมิปัญญาในการถนอมอาหารเพื่อไว้ทานได้นาน นอกจากนี้ยังมีการผลิตกุ้งจ่อม และปลาจ่อมเพื่อจำหน่ายได้พัฒนารูปแบบที่เข้าถึงกลุ่มอื่นในภาคต่าง ๆ ได้มากขึ้น

ผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญา อาหารพื้นบ้านที่ทำจากกุ้งจ่อม และปลาจ่อม ตำบลประโคนชัย อำเภอประโคนชัย จังหวัดบุรีรัมย์ เป็นแหล่งผลิตปลาจ่อม และกุ้งจ่อมเก่าแก่แห่งหนึ่งในภาคอีสาน และเป็นสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ หรือสินค้าโอท็อป (OTOP) ที่มีชื่อเสียงระดับจังหวัดมีกระบวนการหมักที่เป็นเอกลักษณ์ และรสชาติต่างจากที่อื่นเพราะใช้น้ำปลาที่พรสในการหมักซึ่งเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น (Mueanprakhon, 2018 : Interview) เมื่อในอดีตพื้นที่แห่งนี้จะมีข้าวปลาอาหารอุดมสมบูรณ์ ในฤดูฝนที่แหล่งน้ำธรรมชาติจะมีกุ้ง หอย ปูหรือปลา ให้ชาวบ้านจับมาเป็นอาหารคู่ครัวเรือน เมื่อมีปริมาณมากก็นำมาหมัก ดอง โดยเฉพาะอย่างยิ่งกุ้งฝอย แม่บ้านเกษตรกรหรือชาวบ้านจะนิยมนำมาทำเป็นกุ้งจ่อม (Suwankul, 2017: 58)

ปัจจุบันมีผู้สนใจผลิตภัณฑ์กุ้งจ่อม ตำบลประโคนชัย จังหวัดบุรีรัมย์ จำนวนมาก แต่ยังไม่มีความหมายงานใดรวบรวมข้อมูลที่สัมพันธ์ สอดคล้องกันมารวม ไว้ในระบบฐานข้อมูลเพื่อเชื่อมโยงความรู้เกี่ยวกับข้อมูลกุ้งจ่อมและผลิตภัณฑ์กุ้งจ่อม ตำบลประโคนชัย จังหวัดบุรีรัมย์ ดังนั้นผู้วิจัยจึงสนใจจัดทำระบบฐานข้อมูลกุ้งจ่อม เพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์กุ้งจ่อม ตำบลประโคนชัย จังหวัดบุรีรัมย์ นอกจากนี้ยังเป็นการประชาสัมพันธ์ผ่านทางอินเทอร์เน็ต เพื่อเพิ่มช่องทางในการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์และบริการให้กับลูกค้า ได้ทราบถึงประโยชน์และรายละเอียดต่าง ๆ ประกอบการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ และการจัดทำเว็บไซต์ ไว้สำหรับติดต่อสื่อสารกับลูกค้าได้สะดวกรวดเร็วมากยิ่งขึ้น

วัตถุประสงค์

เพื่อพัฒนาระบบฐานข้อมูลผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญา อาหารพื้นบ้านกุ้งจ่อม ตำบลประโคนชัย จังหวัดบุรีรัมย์

วิธีดำเนินงานวิจัย

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรที่ใช้ในการวิจัย คือ กลุ่มผู้ผลิตกุ้งจ่อม กลุ่มผู้ประกอบการธุรกิจเอกชนและผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชนและกลุ่มผู้ใช้ทั่วไป

กลุ่มตัวอย่างในการวิจัย คือ กลุ่มผู้ผลิตกุ้งจ่อม จำนวน 3 ราย และกลุ่มผู้ประกอบการธุรกิจเอกชนและผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชน ที่มีการผลิตสินค้าหรือการบริการเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นบ้านกุ้งจ่อมจำนวน 3 ราย และกลุ่มผู้ใช้ที่เข้ามาใช้ระบบฐานข้อมูลผลิตภัณฑ์กุ้งจ่อมจำนวน 65 ราย

เครื่องมือวิจัย

2.1 เครื่องมือวิจัยที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้แบ่งออกเป็น 2 ฉบับ คือ

2.1.1 แบบสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้าง เพื่อใช้สัมภาษณ์กับกลุ่มผู้ผลิตกุ้งจ่อมกลุ่มผู้ประกอบการธุรกิจเอกชนและผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชน

2.1.2 แบบสอบถามออนไลน์ เพื่อประเมินความพึงพอใจผู้ใช้ระบบฐานข้อมูลผลิตภัณฑ์กุ้งจ่อม โดยใช้ค่าเฉลี่ยและกำหนดเกณฑ์ในการแปลและให้ความหมาย ตามแนวคิดของ (Best, 1997) ดังนี้

ค่าเฉลี่ย	ความหมาย
4.50 – 5.00	มีความพึงพอใจมากที่สุด
3.50 – 4.49	มีความพึงพอใจมาก
2.50 – 3.49	มีความพึงพอใจปานกลาง
1.50 – 2.49	มีความพึงพอใจน้อย
0.50 – 1.49	มีความพึงพอใจน้อยที่สุด

ขั้นตอนดำเนินงานวิจัย

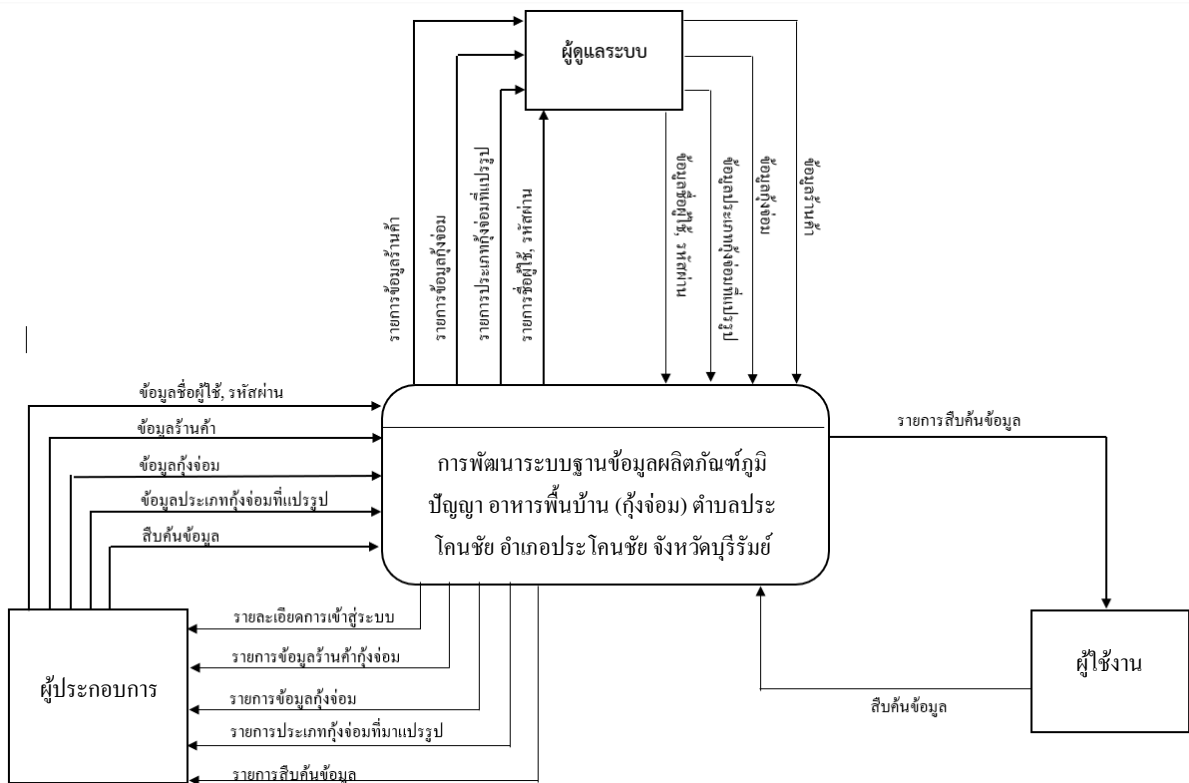
ระบบฐานข้อมูลผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญา อาหารพื้นบ้านกุ้งจ่อม เป็นการวิจัยเชิงพัฒนา โดยใช้วงจรพัฒนาระบบ (System Development Life Cycle: SDLC) 5 ขั้นตอน ดังนี้

2.2.1 การวางแผน มีการวางแผนการทำงานของระบบฐานข้อมูล โดยทำการรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับกุ้งจ่อมและผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญา อาหารพื้นบ้านกุ้งจ่อมจากบทความวิชาการ บทความงานวิจัย

จากฐานข้อมูลออนไลน์ รวมทั้งสัมภาษณ์กลุ่มผู้ผลิตกุ้งจ่อม จำนวน 3 ราย และกลุ่มผู้ประกอบการธุรกิจเอกชนและผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชนที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์กุ้งจ่อม จำนวน 3 ราย

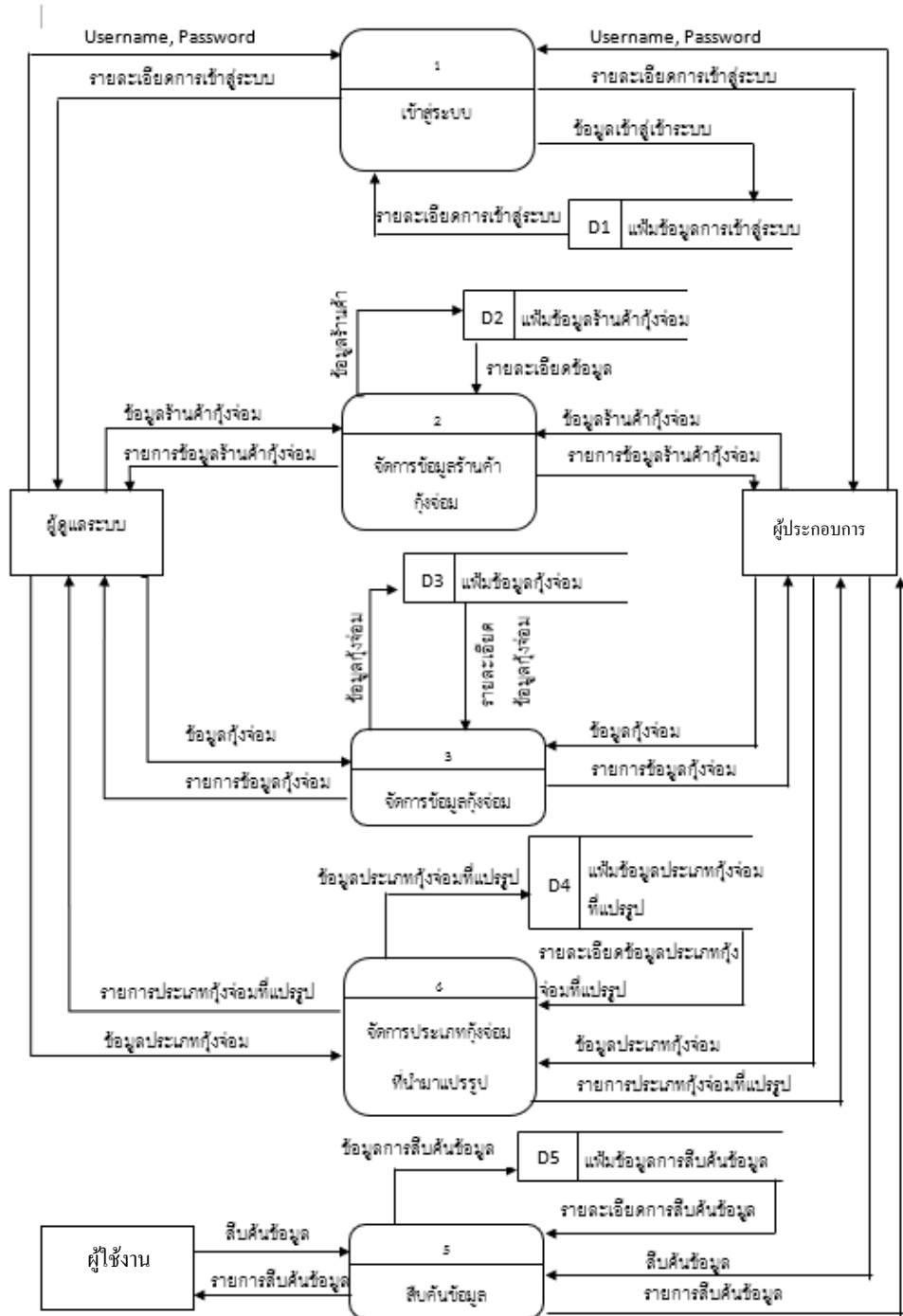
2.2.2 การวิเคราะห์ระบบ นำข้อมูลที่ได้จากการรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านกุ้งจ่อม มาวิเคราะห์และออกแบบจำลอง มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

2.2.2.1 แผนภาพบริบทของระบบ (Context Diagram) การทำงานของระบบประกอบด้วยผู้ใช้งาน 3 กลุ่ม คือ 1) ผู้ดูแลระบบ มีหน้าที่ในการจัดการข้อมูลของระบบทั้งหมด 2) ผู้ประกอบการ คือ ผู้มีหน้าที่จัดการเพิ่ม ลบ แก้ไข ข้อมูลร้านค้า ข้อมูลกุ้งจ่อม และข้อมูลผลิตภัณฑ์ 3) ผู้ใช้ทั่วไป คือ บุคคลที่เข้ามาเยี่ยมชมเว็บไซต์ และสืบค้นข้อมูล



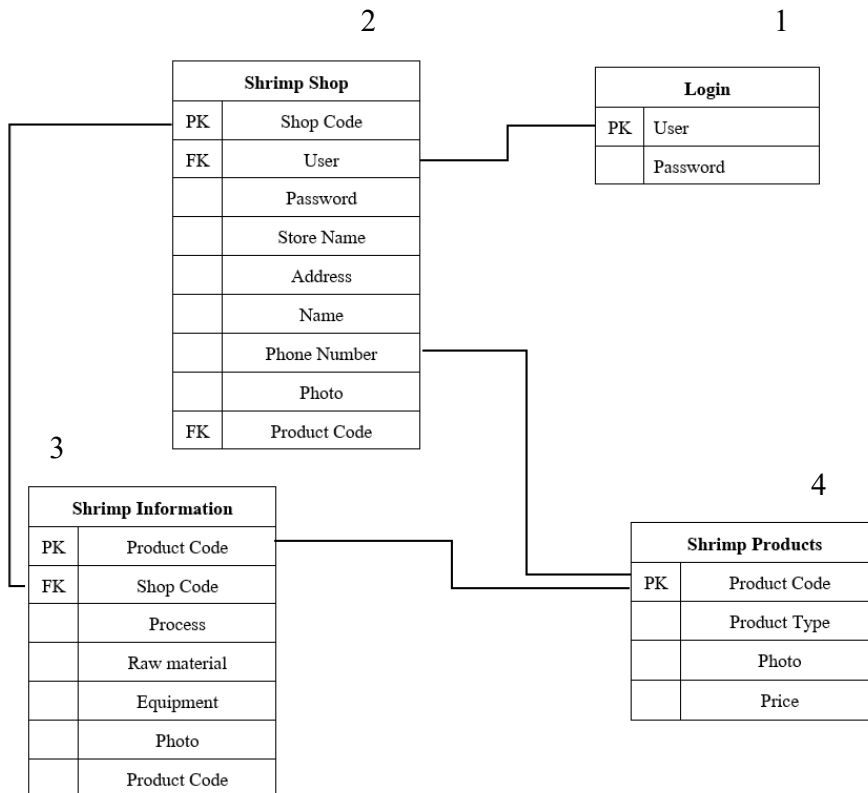
รูปที่ 1 แผนภาพบริบท (Context Diagram) ของระบบฐานข้อมูลผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านกุ้งจ่อม

2.2.2.2 แผนภาพกระแสข้อมูล (Data Flow Diagram: DFD) ระบบฐานข้อมูลผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านกุ้งจ่อม ประกอบด้วย 4 Process คือ เข้าสู่ระบบ การจัดการข้อมูลร้านค้ากุ้งจ่อม การจัดการข้อมูลกุ้งจ่อม การจัดการผลิตภัณฑ์กุ้งจ่อมที่นำมาแปรรูป



รูปที่ 2 แผนภาพกระแสข้อมูล (Data Flow Diagram) ของระบบฐานข้อมูลผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญา อาหารพื้นบ้านกุ้งจ่อม

2.2.2.3 แผนภาพแสดงความสัมพันธ์ระหว่างข้อมูล E-R Diagram เป็นการจำลองข้อมูลที่เกิดขึ้นทั้งหมดในระบบฐานข้อมูลผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญา อาหารพื้นบ้านกุ้งจ่อม ประกอบด้วยตารางฐานข้อมูลจำนวน 4 ตาราง คือ ตารางเข้าสู่ระบบ ตารางข้อมูลร้านค้า ตารางข้อมูลกุ้งจ่อม และตารางผลิตภัณฑ์กุ้งจ่อม



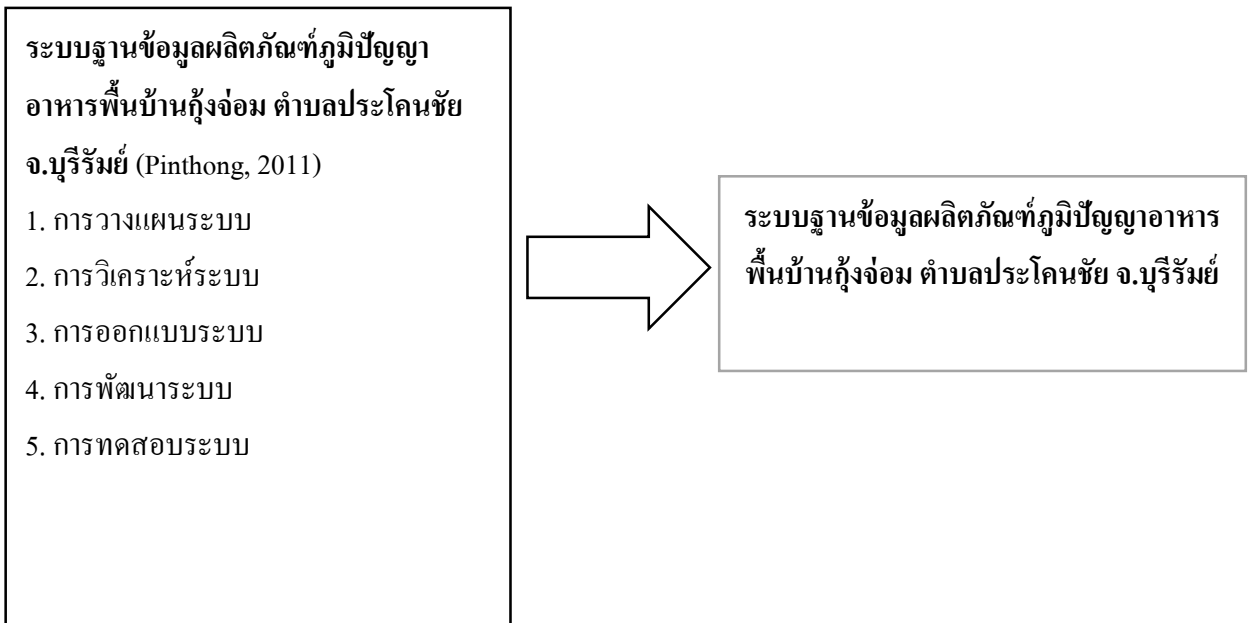
รูปที่ 3 แผนภาพแสดงความสัมพันธ์ ของระบบฐานข้อมูลผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญา อาหารพื้นบ้านกุ้งจ่อม

2.2.3 การออกแบบระบบฐานข้อมูลผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญา อาหารพื้นบ้านกุ้งจ่อม ให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้ ประกอบด้วยการออกแบบหน้าจอนำเข้าข้อมูล รูปแบบข้อมูลที่นำเข้าและรูปแบบการรับข้อมูล การออกแบบรายงาน การออกแบบโครงสร้าง การออกแบบภาพกราฟิก

2.2.4 การพัฒนาระบบ เป็นขั้นตอนการนำเอาระบบฐานข้อมูลผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญา อาหารพื้นบ้านกุ้งจ่อมที่ได้ออกแบบแล้วมาพัฒนาเป็นระบบฐานข้อมูลไปติดตั้งบนเว็บไซต์ เพื่อให้ผู้ใช้สามารถเข้าไปจัดเก็บและสืบค้นข้อมูลผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญา อาหารพื้นบ้านกุ้งจ่อม

2.2.5 การทดสอบระบบ เป็นการทดสอบระบบฐานข้อมูลผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญา อาหารพื้นบ้านกึ่งจ่อม โดยให้ผู้ใช้ทั่วไปเข้าไปใช้ระบบ และมีการประเมินความพึงพอใจของระบบฐานข้อมูล แล้วนำข้อเสนอแนะมาปรับปรุงระบบฐานข้อมูลให้สอดคล้องกับการทำงานมากขึ้น

กรอบแนวคิดการวิจัย



รูปที่ 4 กรอบแนวคิดการวิจัย

การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้

การวิเคราะห์ข้อมูลความพึงพอใจผู้ใช้ระบบฐานข้อมูลผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญา อาหารพื้นบ้านกึ่งจ่อม ใช้วิธีการหาค่าเฉลี่ยของแบบสอบถาม

ผลการวิจัย

1. ผลการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการ พบว่า วัตถุประสงค์ในการใช้ระบบฐานข้อมูลผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญา อาหารพื้นบ้านกึ่งจ่อม 1) เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ 2) เพื่อเพิ่มช่องทางในการติดต่อซื้อขายผลิตภัณฑ์ โดยเนื้อหาสารสนเทศที่ต้องการของระบบฐานข้อมูลผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญา อาหารพื้นบ้านกึ่งจ่อม เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์กึ่งจ่อม ข้อมูลร้านค้า ข้อมูลกึ่งจ่อม กระบวนการแปรรูป

2. ผลการพัฒนาระบบฐานข้อมูลผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญา อาหารพื้นบ้านกึ่งจ่อม

ระบบฐานข้อมูลผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญา อาหารพื้นบ้านกึ่งจ่อม ตำบลประโคนชัย จังหวัดบุรีรัมย์ ภายในระบบประกอบด้วยตารางฐานข้อมูล จำนวน 4 ตาราง ได้แก่ ตารางเข้าสู่ระบบ ตาราง

ผู้ประกอบการ ตารางข้อมูลกึ่งจ่อม ตารางผลิตภัณฑกึ่งจ่อมแปรรูป ระบบฐานข้อมูลสามารถแบ่งการ
 ทำงานออกเป็น 3 ส่วน คือ 1) ผู้ใช้งาน 2) ผู้ประกอบการ 3) ผู้ดูแลระบบ โดยผู้ใช้งานระบบแต่ละกลุ่ม
 สามารถทำงานในระบบได้แต่ขึ้นอยู่กับสิทธิ์ที่ได้รับ ดังนี้

1.1.1 ผู้ใช้งาน สามารถเยี่ยมชมเว็บไซต์ และสืบค้นข้อมูล

1.1.2 ผู้ประกอบการ คือ ผู้มีหน้าที่จัดการเพิ่ม ลบ แก้ไข ข้อมูลร้านค้า ข้อมูลกึ่งจ่อม
 และข้อมูลผลิตภัณฑ

1.1.3 ผู้ดูแลระบบ คือ มีหน้าที่ในการจัดการเพิ่ม ลบ แก้ไข ข้อมูลร้านค้า ข้อมูลกึ่ง
 จ่อม และข้อมูลผลิตภัณฑ



รูปที่ 5 หน้าแรกของระบบฐานข้อมูลผลิตภัณฑอาหารหมักพื้นบ้านกึ่งจ่อม



รูปที่ 6 ผลิตภัณฑอาหารหมักพื้นบ้านกึ่งจ่อม

3. ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้ระบบ

ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้งานระบบที่ประเมินจากแบบสอบถามออนไลน์จำนวน 65 ราย พบว่า ผู้ใช้มีความพึงพอใจมากที่สุดคือแถบเมนูใช้งานง่าย ค่าเฉลี่ย 4.75 ระดับความพึงพอใจระดับมากที่สุด รองลงมาคือ ขั้นตอนและกระบวนการที่ชัดเจน ค่าเฉลี่ย 4.68 ระดับความพึงพอใจระดับมากที่สุด และเนื้อหาที่มีความชัดเจน ถูกต้อง สมบูรณ์ ค่าเฉลี่ย 4.65 ระดับความพึงพอใจระดับมากที่สุด

โดยสรุปค่าเฉลี่ยของระดับความพึงพอใจภาพรวม 4.62 แสดงว่าผู้ใช้ระบบมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด ดังแสดงรายละเอียดในตาราง

ตารางที่ 1

ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้งานระบบที่ประเมินจากแบบสอบถามออนไลน์

รายการ	ค่าเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	ระดับความพึงพอใจ
1. ขั้นตอนและกระบวนการที่ชัดเจน	4.68	0.64	มากที่สุด
2. การดำเนินงานตามขั้นตอนอย่างเป็นระบบ	4.65	0.57	มากที่สุด
3. กระบวนการและการแสดงผลของเว็บไซต์ทำได้อย่างรวดเร็ว	4.51	0.74	มากที่สุด
4. แถบเมนูใช้งานง่าย	4.75	0.43	มากที่สุด
5. เนื้อหาที่มีความชัดเจน ถูกต้อง สมบูรณ์	4.65	0.52	มากที่สุด
6. เนื้อหาที่มีความสอดคล้องและตรงกับความต้องการ	4.58	0.63	มากที่สุด
7. ปริมาณเนื้อหาที่มีความเหมาะสมกับหน้าเว็บเพจในแต่ละหน้า	4.58	0.66	มากที่สุด
8. การจัดลำดับเนื้อหาเป็นหมวดหมู่ง่ายต่อการค้นหาและทำความเข้าใจ	4.60	0.77	มากที่สุด
9. เนื้อหาที่มีความน่าเชื่อถือ สามารถให้ความรู้นำไปใช้ประโยชน์ได้	4.63	0.58	มากที่สุด
10. การกำหนดสิทธิในการเข้าถึงข้อมูล	4.63	0.79	มากที่สุด
11. การจัดระดับความปลอดภัย	4.60	0.73	มากที่สุด
รวม	4.62	0.65	มากที่สุด

อภิปรายผล

จากการพัฒนาระบบฐานข้อมูลผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญา อาหารพื้นบ้านกึ่งจ่อม ตำบลประโคนชัย จังหวัดบุรีรัมย์ และการศึกษาความพึงพอใจของผู้ใช้ระบบ มีประเด็นสำคัญนำมาอภิปรายผลการศึกษาได้ดังนี้

1. การพัฒนาระบบฐานข้อมูลผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญา อาหารพื้นบ้านกึ่งจ่อม ตำบลประโคนชัย จังหวัดบุรีรัมย์ ได้เก็บรวบรวมข้อมูลโดยการสัมภาษณ์แล้วมาพัฒนาระบบฐานข้อมูล ประกอบด้วย 3 ส่วน คือ 1) ผู้ใช้งาน 2) ผู้ประกอบการ 3) ผู้ดูแลระบบ เนื่องเป็นการช่วยอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น อาหารพื้นบ้านให้เป็นที่รู้จักของคนทั่วไป นอกจากนี้ยังทำให้ชุมชนเกิดความเข้าใจให้มีความสำคัญและคุณค่าของภูมิปัญญาที่มีอยู่ทำให้ชุมชนสามารถถ่ายทอดความรู้ และเป็นแหล่งเรียนรู้ให้กับคนรุ่นหลังได้สอดคล้องกับงานวิจัยของ (Suwankul, 2017 : 85) เห็นว่าระบบฐานข้อมูลช่วยในการรวบรวมจัดเก็บข้อมูลและอนุรักษ์ นอกจากนี้การพัฒนาระบบฐานข้อมูลผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญา อาหารพื้นบ้านกึ่งจ่อม ผ่านเครือข่ายอินเทอร์เน็ตจะช่วยให้ผู้ใช้สามารถเข้าถึงข้อมูลได้ง่ายสะดวกทำให้สังคมและชุมชนตระหนักถึงภูมิปัญญาอาหารและการอนุรักษ์ให้คงอยู่ต่อไป

2. ผลการศึกษาความพึงพอใจผู้ใช้ระบบระบบฐานข้อมูลผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญา อาหารพื้นบ้านกึ่งจ่อม ตำบลประโคนชัย จังหวัดบุรีรัมย์ โดยภาพรวมผู้ใช้ระบบมีความพึงพอใจระดับมาก โดยเฉพาะด้านข้อมูล ถูกต้องตรงกับความต้องการของผู้ใช้ เนื่องจากระบบฐานข้อมูลได้มีการจัดกลุ่มข้อมูลร้านค้า หรือผู้ประกอบการ กลุ่มข้อมูลผลิตภัณฑ์ กลุ่มข้อมูลประเภทสินค้า ทำให้ผู้ใช้สามารถค้นคืนข้อมูลร้านค้า ข้อมูลผลิตภัณฑ์ และข้อมูลประเภทสินค้าได้สะดวกรวดเร็ว นอกจากนี้ยังมีรายละเอียดของข้อมูลร้านค้า ข้อมูลผลิตภัณฑ์ และข้อมูลประเภทสินค้าได้อย่างครบถ้วน สามารถนำข้อมูลไปใช้ประโยชน์ได้สอดคล้องกับงานวิจัยของ (Techaphetphai boon, 2014 : 15) พบว่าความพึงพอใจของผู้ใช้ระบบฐานข้อมูลอยู่ในระดับมากเพราะผู้ใช้ระบบเห็นว่าระบบฐานข้อมูลประชาชนทั่วไปสามารถเข้าถึงได้ง่ายมีการแสดงข้อมูลองค์ความรู้ที่เป็นประโยชน์ต่อการนำไปใช้งานนอกจากนี้ยังเป็นมรดกของประเทศไทยให้เยาวชนรุ่นหลังได้ศึกษาในอนาคต

บทสรุป

การพัฒนากระบวนข้อมูลผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญา อาหารพื้นบ้านกึ่งจ่อม ตำบลประโคนชัย จังหวัดบุรีรัมย์ พบว่าจากปัจจุบันผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญา อาหารพื้นบ้านกึ่งจ่อมของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ตำบลประโคนชัย ยังไม่มีการจัดทำระบบข้อมูลและเว็บไซต์ ผู้วิจัยจึงออกแบบให้มีการแบ่งการใช้งานตามหน้าที่ของผู้เกี่ยวข้องออกเป็น 3 กลุ่มคือ 1) ผู้ใช้งาน สามารถสืบค้นข้อมูล และเยี่ยมชมเว็บไซต์ 2) ผู้ประกอบการ คือ ผู้มีหน้าที่จัดการเพิ่ม ลบ แก้ไข ข้อมูลร้านค้า ข้อมูลกึ่งจ่อม และข้อมูลผลิตภัณฑ์ 3) ผู้ดูแลระบบ คือ มีหน้าที่ในการจัดการเพิ่ม ลบ แก้ไข ข้อมูลร้านค้า ข้อมูลกึ่งจ่อม และข้อมูลผลิตภัณฑ์ หลังจากนั้นผู้วิจัยได้นำระบบข้อมูลไปทดลองใช้งานและสอบถามความพึงพอใจของผู้ใช้ระบบข้อมูลผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญา อาหารพื้นบ้านกึ่งจ่อม ตำบลประโคนชัย จังหวัดบุรีรัมย์ พบว่า โดยภาพรวมมีความพึงพอใจระดับมากที่สุดทุกด้าน ดังนั้นระบบข้อมูลผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญา อาหารพื้นบ้านกึ่งจ่อมสามารถนำไปใช้จัดเก็บข้อมูลกึ่งจ่อม และสืบค้นข้อมูลต่าง ๆ ได้อีกด้วย

ข้อเสนอแนะ

ระบบข้อมูลผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญา อาหารพื้นบ้านกึ่งจ่อม ตำบลประโคนชัย จังหวัดบุรีรัมย์ ควรมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง โดยพัฒนาระบบให้อยู่ในรูปแบบอุปกรณ์เคลื่อนที่ หรือ โทรศัพท์มือถือ เพื่อให้ผู้ใช้สามารถเข้าถึงข้อมูลได้ง่าย

เอกสารอ้างอิง

- กระทรวงวัฒนธรรม. (2561). *ยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี*. สืบค้นเมื่อ 14 สิงหาคม 2564, จาก <https://district.cdd.go.th/banhaet/services>
- กฤษฎาวัชร ประโยชน์พิบูลผล. (2554). *การพัฒนากระบวนข้อมูลสารสนเทศเพื่อการประชาสัมพันธ์บนเครือข่ายมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ*. สารนิพนธ์ กศ.ม. (เทคโนโลยีการศึกษา) กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัยมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
- ไชยวัฒน์ จุนถิระพงศ์. (2563). *แผนพัฒนาท้องถิ่น*. สืบค้นเมื่อ 14 สิงหาคม 2564, จาก http://www.prakhonchai.go.th/PDF/Plan61_64.pdf
- นิธิโรจน์ ศุภกฤษสุวรรณกุล. (2560). *การจัดการความรู้และพัฒนาระบบฐานข้อมูลความหลากหลายด้านอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์*. รายงานผลการวิจัย. สถาบันราชภัฏบุรีรัมย์
- น้ำทิพย์ วิกาวนิ. (2547). *ระบบฐานข้อมูล*. มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

- รสสุคนธ์ ปิ่นทอง. (2554). *วงจรการวิเคราะห์ระบบงาน*. สืบค้นเมื่อ 20 สิงหาคม 2564, จาก
<http://www.htc.ac.th/htc15/fpdf/3901-2119/lesson2.pdf>
- ศุภชัย จิวะรังสีนิ และ ขจรศักดิ์ สังเจริญ. (2550). *ระบบฐานข้อมูล*. กรุงเทพฯ : TrainLyst
- สมชาย วรรณญาณุไกร. (2555). *ระบบฐานข้อมูล*. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี
- สุภารัตน์ เหมือนประโคน. *ผู้ประกอบการ*. สัมภาษณ์, 15 กุมภาพันธ์ 2561
- อุทัย สุขสิงห์. (2547). *การจัดการระบบฐานข้อมูลสารสนเทศภูมิศาสตร์(GIS)*. กรุงเทพฯ : สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี(ไทย-ญี่ปุ่น)
- อุษา ศิริและภาวิณี ศิลาเกษ. (2546). *โครงการวิจัยเพื่อศึกษาแนวทางภูมิปัญญาท้องถิ่น กรณี: ศึกษาอาหารหมักพื้นเมืองกึ่งจ่อม*. รายงานผลการวิจัย. สถาบันราชภัฏบุรีรัมย์
- โอภาส เอี่ยมสิริวงศ์. (2558). *ระบบฐานข้อมูล*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี
- Best W. John. (1997). *Research in Education*. Allyn and Bacon: Boston MA.
- Saeed K. Rabimi and Frank S. Haug. (2010). *ระบบฐานข้อมูล*. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี