การพัฒนาสื่อสารสนเทศ เพื่อส่งเสริมการขายผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นบ้าน (กุ้งจ่อม) ต.โคกมะขาม อ.ประโคนชัย จ.บุรีรัมย์

The Development of Information Media to promote selling of a local preserved product (dip shrimp) in Kokmakham subdistrict, Prakhonchai district, Burirum province

วณิชา แผลงรักษา[1] ปิติวรรณ ฝ้ายโคกสูง[2] นภสร กระซิรัมย์[3] กันยารัตน์ เทพจิตร[4]
WANICHA PLANGRUKSA[1] PITIWAN FAIHKOKSUNG[2]
NAPASORN KRASIRAM[3] KANYARAT THAPIJIT[4]
[1,2] อาจารย์ประจำสาขาวิชาคอมพิวเตอร์ธุรกิจ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์
[1,2] Business Computer Faculty of Management Science Buriram Rajabhat University
[3,4] นักศึกษา สาขาวิชาคอมพิวเตอร์ธุรกิจ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์
[3,4] Student of Business Computer Faculty of Management Science Buriram Rajabhat University
E-Mail: pitiwan_pi@hotmail.com

บทคัดย่อ

การวิจัยเรื่อง การพัฒนาสื่อสารสนเทศ เพื่อส่งเสริมการขายผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นบ้าน (กุ้งจ่อม) ต.โคกมะขาม อ.ประโคนชัย จ.บุรีรัมย์ เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณ มีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษากระบวนการหมักและผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นบ้าน (กุ้งจ่อม) ต.โคกมะขาม อ.ประโคนชัย จ.บุรีรัมย์ ศึกษาการพัฒนาสื่อสารสนเทศ เพื่อส่งเสริมการขายผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นบ้าน (กุ้งจ่อม) ต.โคกมะขาม อ.ประโคนชัย จ.บุรีรัมย์ และเพื่อศึกษาการประเมินความพึงพอใจของการพัฒนาสื่อสารสนเทศ เพื่อส่งเสริมการขายผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นบ้าน (กุ้งจ่อม) ต.โคกมะขาม อ.ประโคนชัย จ.บุรีรัมย์ กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ เป็นผู้เข้าใช้สื่อสารสนเทศ เพื่อส่งเสริมการขายผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นบ้าน (กุ้งจ่อม) จำนวน 219 คนโดยวิธีการเลือกแบบเจาะจง (Purposive Sampling) เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยคือ สื่อสารสนเทศ เพื่อส่งเสริมการขายผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นบ้าน (กุ้งจ่อม) ต.โคกมะขาม อ.ประโคนชัย จ.บุรีรัมย์ แบบสอบถามประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าใช้ สื่อสารสนเทศ เพื่อส่งเสริมการขายผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นบ้าน (กุ้งจ่อม) สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ผลการวิจัยพบว่าสื่อสารสนเทศ เพื่อส่งเสริมการขายผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นบ้าน (กุ้งจ่อม) ในรูปแบบของเว็บไซต์ ช่วยให้กลุ่มตัวอย่างทราบถึงกระบวนการและขั้นตอนต่างๆในการหมักผลิตภัณฑ์ และกลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจ ด้านคุณภาพของเนื้อหา ด้านกราฟิกการออกแบบ ด้านการใช้ตัวอักษร ด้านการใช้สีและภาพ ด้านประโยชน์การนำไปใช้ และด้านเนื้อหาเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ (กุ้งจ่อม) ผ่านการประเมินรวมในระดับพอใจมากที่สุด

คำสำคัญ: สื่อสารสนเทศ ส่งเสริมการขาย เว็บไซต์ ผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นบ้าน (กุ้งจ่อม)

Abstract

The study of development of information media to promote selling of a local preserved product (dip shrimp) in Kokmakham subdistrict, Prakhonchai district, Burirum province is qualitative and quantitative study. The propose of the study is studying the process of making a local preserved product (dip shrimp) in Kokmakham subdistrict, Prakhonchai district, Burirum province. It is also studying the development of information media to to promote selling of a local preserved product (dip shrimp) in Kokmakham subdistrict, Prakhonchai district, Burirum province. The last propose is evaluating the satisfaction of people with development of information media to promote selling of a local preserved product (dip shrimp) in Kokmakham subdistrict, Prakhonchai district, Burirum province. The sample of the study is 219 persons who use information media to promote selling of a local preserved product (dip shrimp). Purposive Sampling was used in the study. The research method used was questionnaire to evaluate the satisfaction of people with development of information media to promote selling of a local preserved product (dip shrimp) in Kokmakham subdistrict, Prakhonchai district, Burirum province. Data analysis of the study is the samples mean and standard deviation. The result of the study found that information media to promote selling of a local preserved product (dip shrimp) in website help the sample of the study to know the process of making a local preserved product (dip shrimp). The sample of the study satisfied with content, graphic designs, letters, colour, pictures, the benefits and the content involved the product passed the assessment in high regard.

Keywords: Information Media, Promote of selling, website, local preserved product (dip shrimp)

1. บทนำ

ประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรม อุดมสมบูรณ์ไปด้วยพืช ผัก สัตว์น้ำ สัตว์บกต่างๆนานาชนิด และ มีให้บริโภคกันอยู่ตลอดปี สัตว์น้ำได้แก่ กุ้ง ปลา เป็นต้น สัตว์น้ำชนิดเล็กๆเหล่านี้จะมีระยะเวลา ออกสู่ตลาดสับเปลี่ยนตลอดปี และมีข้อจำกัดในการมีชีวิตอยู่ ซึ่งปริมาณการผลิตในแต่ละปีนั้น ไม่สม่ำเสมอ ขึ้นอยู่กับสภาพดิน ฟ้า อากาศ ผลผลิต คนไทยเราจึงมีภูมิปัญญาในการถนอมอาหารมาตั้งแต่โบราณ การถนอมอาหารด้วยวิธีการต่างๆ จึงเกิดขึ้นเพื่อยืดระยะเวลาให้สามารถเก็บไว้ได้กินนานขึ้น "กุ้งจ่อมหรือปลาจ่อม" ถือเป็นอีกหนึ่งภูมิปัญญาการที่มีความสำคัญ ในถนอมอาหารของคนในยุคก่อน อีกทั้งยังเป็นการถนอนอาหารเพื่อส่งขาย ไปยังร้านค้าในแหล่งต่างๆ และในปัจจุบันสื่อสารสนเทศมีบทบาทกับชีวิตประจำวันของเราเป็นอย่างมาก เนื่องจากปัจจุบันอินเทอร์เน็ตสามารถเข้าถึงได้จากทั่วทุกมุมโลก เป็นการส่งเสริมการขายเพื่อเพิ่มยอดขายให้กับชุมชน (อุษา คีรี และภาวิณี ศิลาเกษ (2546))

ด้วยเหตุนี้ ผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะศึกษาการพัฒนาสื่อสารสนเทศ เพื่อส่งเสริมการขายผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นบ้าน (กุ้งจ่อม) ต.โคกมะขาม อ.ประโคนชัย จ.บุรีรัมย์ เพราะผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นบ้าน (กุ้งจ่อม) เป็นสินค้าที่เป็นเอกลักษณ์ สำหรับชาวประโคนชัย แต่ยังขาดการประชาสัมพันธ์ททางสื่อต่างๆและยังไม่เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย ทางผู้วิจัยจึงได้นำความรู้ทางเทคโนโลยีสารสนเทศมาพัฒนาเพื่อส่งเสริมการขายผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นบ้าน (กุ้งจ่อม) ต.โคกมะขาม อ.ประโคนชัย จ.บุรีรัมย์ ให้เป็นที่รู้จักเพิ่มมากขึ้น

2. วัตถุประสงค์ของการวิจัย

2.1 ศึกษาผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นบ้าน (กุ้งจ่อม) ต.โคกมะขาม อ.ประโคนชัย จ.บุรีรัมย์

2.2 ศึกษาการพัฒนาสื่อสารสนเทศ เพื่อส่งเสริมการขายผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นบ้าน (กุ้งจ่อม) ต.โคกมะขาม อ.ประโคนชัย จ.บุรีรัมย์

2.3 ศึกษาการประเมินความพึงพอใจของการพัฒนาสื่อสารสนเทศ เพื่อส่งเสริมการขายผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นบ้าน (กุ้งจ่อม) ต.โคกมะขาม อ.ประโคนชัย จ.บุรีรัมย์

3. วิธีดำเนินการวิจัย

ประชากร คือ ตำบลบ้านโคกมะขาม อ.ประโคนชัย จ.บุรีรัมย์ กลุ่มตัวอย่าง คือกลุ่มผู้ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นบ้าน (กุ้งจ่อม) หัวหน้ากลุ่มผู้ผลิตกุ้งจ่อม/กรรมการ และสมาชิก จำนวน 19 คน และ นักท่องเที่ยวหรือผู้ซื้อสินค้าผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นบ้าน (กุ้งจ่อม) จำนวน 200 คน โดยเลือกกลุ่มตัวอย่าง แบบเจาะจง (Purposive Sampling) ผู้วิจัยได้สัมภาษณ์หัวหน้ากลุ่มผู้ผลิตกุ้งจ่อม/กรรมการ และสมาชิก เกี่ยวกับข้อมูลต่างๆของหมู่บ้านโคกมะขาม เกี่ยวกับข้อมูลเบื้องต้น วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต กระบวนการผลิต รูปแบบ การจำหน่ายสินค้า ราคา รวมไปถึงประเด็นปัญหาทั่วไป เพื่อรวบรวมเป็นข้อมูลในการนำมาพัฒนาสื่อสารสนเทศ เพื่อส่งเสริมการขายผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นบ้าน (กุ้งจ่อม) จะมีองค์ประกอบที่เกี่ยวข้องอยู่มากมาย ซึ่งผู้พัฒนาสื่อสารสนเทศต้องศึกษาข้อมูล และวิเคราะห์ข้อมูลก่อนถึงขั้นตอนลงมือปฏิบัติจริง เช่น วัตถุประสงค์ของเว็บไซต์ และ

กลุ่มเป้าหมายของเว็บไซต์ และเทคโนโลยีที่จะนำมาใช้ (นารีรัตน์ โสติถิมานนท์(2556))รูปแบบของเว็บเพจ ซึ่งที่ได้กล่าวมานี้เป็นสิ่งที่ให้ความสำคัญ ซึ่งจะมีขั้นตอนในการพัฒนาเว็บไซต์ ดังนี้

3.1 กำหนดเป้าหมายและวางแผน ในการพัฒนาเว็บไซต์ จึงได้กำหนดเป้าหมาย และควรวางแผนล่วงหน้า ซึ่งต้องมีขั้นตอนที่ชัดเจน ได้แก่

3.1.1 กำหนดวัตถุประสงค์ของเว็บไซต์

3.1.2 กำหนดกลุ่มเป้าหมาย

3.1.3 การเตรียมแหล่งข้อมูล

3.1.4 การพัฒนาทักษะของบุคลากร

3.1.5 การเตรียมทรัพยากรต่างๆที่จำเป็น

3.2 วิเคราะห์และจัดโครงสร้างของเว็บไซต์ ขั้นตอนนี้จะเป็นการนำข้อมูลต่างๆ ที่รวบรวมได้จากขั้นแรก ไม่ว่าจะเป็น วัตถุประสงค์ของเว็บไซต์ คุณลักษณะ ข้อจำกัดของกลุ่มเป้าหมาย รวมไปถึงเนื้อหาหลักของเว็บไซต์ นำมาประเมินวิเคราะห์ และจัดระบบ เพื่อให้ได้โครงสร้างข้อมูล และข้อกำหนด โดยจะนำไปสร้างแผนผังเว็บไซต์ รูปแบบของเมนู รวมไปถึงองค์ประกอบต่างๆของเว็บ เช่น รูปภาพและกราฟิก, เสียง, วิดีโอ, มัลติมีเดีย

3.3 ออกแบบเว็บไซต์และเตรียมข้อมูล ขั้นตอนนี้เป็นการออกแบบโครงหน้าตา และลักษณะในด้านกราฟิกของหน้าเว็บไซต์เพื่อให้ผู้เข้าชมเว็บไซต์เกิดอารมณ์ในการรับรู้ ดังนั้นผู้วิจัยจึงต้องมีโปรแกรมบางส่วนเข้ามาช่วยสร้าง ซึ่งโปรแกรมที่เหมาะจะใช้ในการออกแบบคือ Adobe Photoshop หรือ Macromedia Fireworks (ชลภัสส์ วงษ์ประเสริฐ. (2555))

3.4 ลงมือสร้างและทดสอบ เป็นขั้นตอนที่เว็บเพจจะถูกสร้างขึ้นมาจริงทีละหน้าๆ โดยการอาศัยเค้าโครงและองค์ประกอบกราฟิกตามที่ออกแบบไว้ เนื้อหาต่างๆจะถูกนำมาใส่และจัดรูปแบบ ลิงค์และระบบนำทางถูกสร้างองค์ประกอบเสริมต่างๆถูกวางเข้าที่ เมื่อลงมือสร้างเว็บเพจแล้ว ผู้วิจัยอาจจะพบว่าสิ่งที่ได้ออกแบบไว้แล้วบางอย่างไม่เหมาะสม หรือควรได้รับการปรับแต่ง ก็สามารถทำได้เช่นกัน

3.5 เผยแพร่และส่งเสริมให้เป็นที่รู้จัก โดยทั่วไปการนำเว็บไซต์ขึ้นเผยแพร่บนอินเทอร์เน็ต จะทำด้วยการอัพโหลดไฟล์ทั้งหมด คือ HTML และไฟล์อื่นที่เกี่ยวข้อง ขึ้นไปแก้บนเซิร์ฟเวอร์ที่เราเปิดบริการไว้ การอัพโหลดเว็บไซต์หรือบางครั้งเราเรียกว่า "พับลิช" วิ่งอาจทำด้วยโปรแกรมสร้างเว็บไซต์เอง

3.6 การดูแลและพัฒนา เมื่อเว็บไซต์ถูกเผยแพร่ออกไป จะมีการดูแลโดยตลอด ซึ่งหน้าที่นี้ครอบคลุมหลายเรื่อง ตั้งแต่การตรวจสอบเว็บเซิร์ฟเวอร์ว่าไม่หยุดทำงานบ่อยๆ ลิงค์ที่เชื่อมโยงไปภายนอกยังคงใช้ได้หรือไม่ ค่อยตอบคำถามที่มีผู้มาฝากไว้บนเว็บเพจ ถ้าเป็นเว็บข่าวสารก็ต้องปรับปรุงข้อมูลให้ทันสมัยอยู่ตลอดเวลา และถ้ามีการใช้ฐานข้อมูลก็ต้องแบ็คอัพข้อมูลอย่างสม่ำเสมอ

หลังจากเว็บไซต์ได้รับการเผยแพร่ไประยะหนึ่งแล้ว จะมีการปรับปรุงเพื่อให้ผู้ชมรู้สึกว่ามีความเปลี่ยนแปลง มีความสดใหม่ ทันสมัย ไม่ล้าหลัง โดยการที่เรานำข้อมูลสถิติที่รวบรวมไว้มาพิจารณาประกอบด้วย การเปลี่ยนแปลงทำได้ทั้งในส่วนของเนื้อหาโครงสร้างเว็บไซต์และการออกแบบหน้าตา โดยการนำเทคโนโลยีใหม่ๆ เข้ามาเพิ่ม (ชลภัสส์ วงษ์ประเสริฐ. .2555)

3.7 การสร้างแบบประเมินความพึงพอใจ การพัฒนาสื่อสารสนเทศ เพื่อส่งเสริมการขายผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นบ้าน (กุ้งจ่อม) ต.โคกมะขาม อ.ประโคนชัย จ.บุรีรัมย์

4. ผลการวิจัย

ตอนที่ 1 ศึกษาผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นบ้าน (กุ้งจ่อม) ต.โคกมะขาม อ.ประโคนชัย จ.บุรีรัมย์

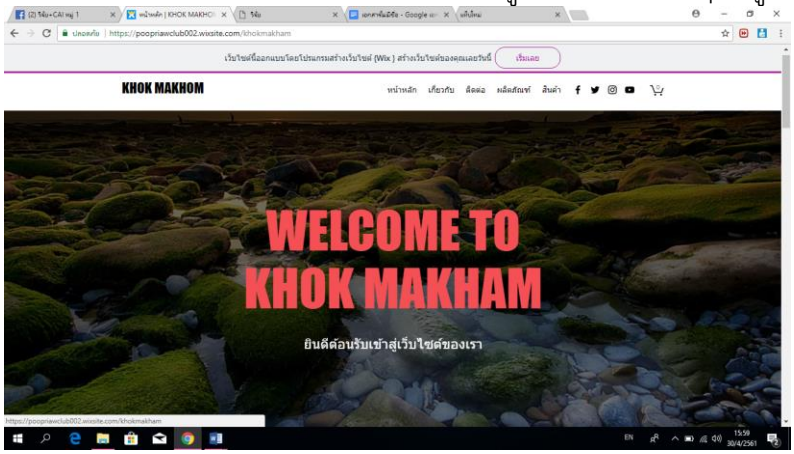
ข้อมูลการสอบถามชุมชน ชุมชนมีผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นบ้านที่ทำจากกุ้งจ่อมและปลาจ่อม ซึ่งจะมีกระบวนการหมักที่เป็นเอกลักษณ์ เมื่อในอดีตพื้นถิ่นแห่งนี้จะมีข้าวปลาอาหารอุดมสมบูรณ์ ในฤดูฝนที่แหล่งน้ำธรรมชาติจะมีกุ้ง หอย ปูหรือปลา ให้ชาวบ้านจับมาเป็นอาหารคู่ครัวเรือน เมื่อมีปริมาณมากก็นำมาหมัก/ดอง โดยเฉพาะอย่างยิ่งกุ้งฝอย แม่บ้านเกษตรกรหรือชาวบ้านจะนิยมนำมาทำเป็นกุ้งจ่อม ด้วยวิธีการนำกุ้งฝอย ผสมเกลือหรือน้ำปลาอย่างดีหมัก/ดอง 2-3 วัน จากนั้นนำข้าวคั่วใส่ตามลงไป หมักต่ออีก 2-3 วันก็จะได้กุ้งจ่อมกลิ่นหอมหวนชวนกิน การพัฒนาคุณภาพกุ้งจ่อม สำนักงานเกษตรอำเภอประโคนชัย จังหวัดบุรีรัมย์ ได้ส่งเสริมให้แม่บ้านเกษตรกรหรือประชาชนรวมตัวกันตั้งแต่ 7 คนขึ้นไป ไปขอจดทะเบียนเป็นวิสาหกิจชุมชน เพื่อให้สมาชิกทุกคนได้ร่วมคิดร่วมทำร่วมพัฒนาผลิตภัณฑ์ มีอำนาจในการต่อรองด้านการตลาด มีหน่วยงานสนับสนุนการดำเนินงาน ได้แก่ สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือ อย. หรือสำนักงานเกษตรจังหวัด โดยมาทำหน้าที่ถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีที่เหมาะสมเพื่อสนับสนุนพัฒนาการผลิตให้ได้สินค้าคุณภาพมาตรฐานสากล เป็นสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ หรือสินค้าโอท็อป (OTOP) ซึ่งเป้าหมายก็คือเพื่อให้ผู้ผลิตมีรายได้จากการขายผลิตภัณฑ์ได้นำไปพัฒนาคุณภาพชีวิตให้มีความมั่นคง

สูตรกุ้งจ่อม วิธีทำ ให้นำกุ้งฝอยมาล้างด้วยน้ำสะอาดอย่างน้อย 4 ครั้ง ใส่วางบนตะแกรงพักทิ้งไว้ให้สะเด็ดน้ำ นำกุ้งฝอยใส่ลงในภาชนะหมักที่สะอาดจะเป็นโอ่งหรือถังพลาสติกขุ่นสีขาวก็ได้ แล้วตามด้วยการเทน้ำปลาคุณภาพดีหรือเกลือใส่ลงไปคลุกเคล้าให้เข้ากัน ปิดฝาให้สนิทหมัก/ดองไว้ 2-3 วัน จากนั้นเปิดฝาแล้วเติมใส่ข้าวคั่วลงไปคลุกเคล้าให้เข้ากันจนทั่ว ปิดฝาแล้วหมักไว้อีก 2-3 วัน เมื่อเปิดฝาออกก็จะได้กลิ่นหอม จากนั้นนำไปบรรจุในภาชนะสะอาด เช่น ถุงพลาสติก หรือกระปุก เพื่อเตรียมนำไปวางขาย (จันทร์เฉิดฉาย สังเกตุกิจ(2554))

ตอนที่ 2 ศึกษาการพัฒนาสื่อสารสนเทศ เพื่อส่งเสริมการขายผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นบ้าน (กุ้งจ่อม) ต.โคกมะขาม อ.ประโคนชัย จ.บุรีรัมย์

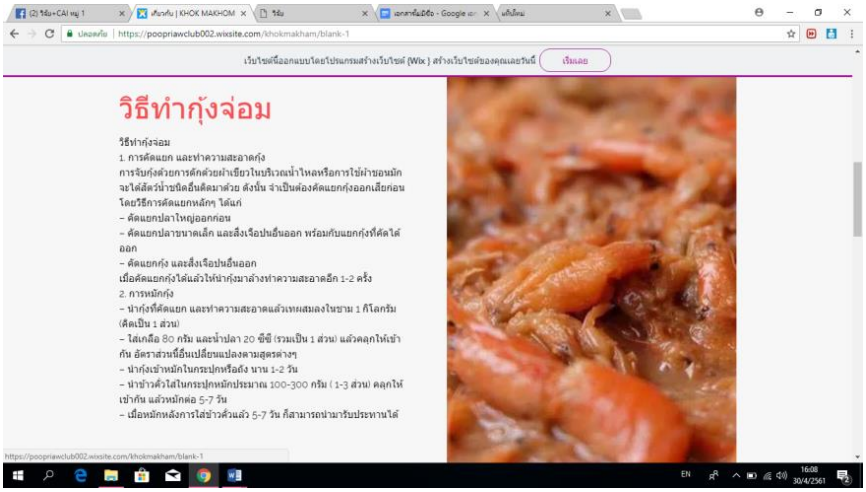
ส่วนที่ 1 หน้าหลัก

อธิบายถึงความเป็นมาของผลิตภัณฑ์ และการนำอาหารไปแปรรูปในลักษณะต่างๆ ดังรูปภาพที่ 1



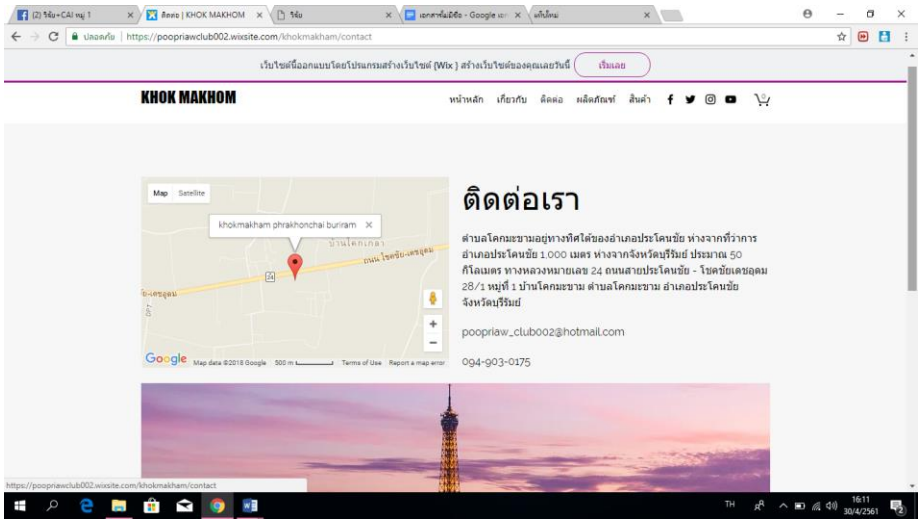
รูปภาพที่ 1หน้าหลัก

ส่วนที่ 2 หน้าเกี่ยวกับ
อธิบายเกี่ยวกับกระบวนการ และขั้นตอนการหมักกุ้งจ่อม ดังรูปภาพที่ 2



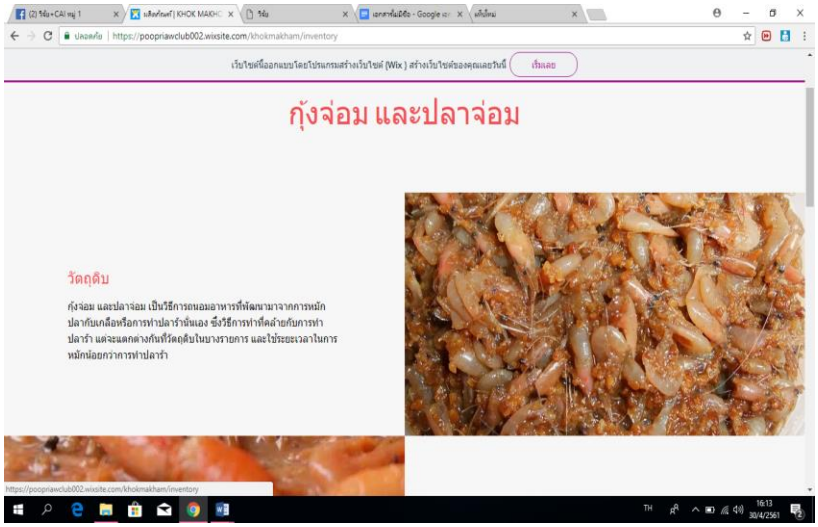
รูปภาพที่ 2 หน้าเกี่ยวกับ

ส่วนที่ 3 หน้าติดต่อเรา
ใช้สำหรับติดต่อร้านค้า หรือระบุตำแหน่งที่ตั้งของร้านค้า ดังรูปภาพที่ 3



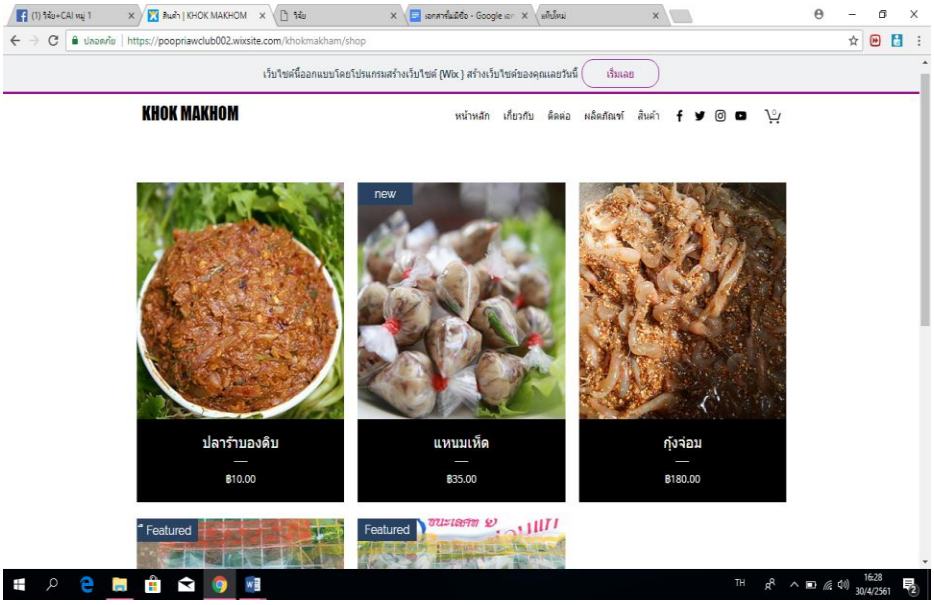
รูปภาพที่ 3 หน้าติดต่อเรา

ส่วนที่ 4 หน้าผลิตภัณฑ์
อธิบายเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์หลักของเรา ส่วนผสมและส่วนประกอบที่ใช้ในการทำ ดังรูปภาพที่ 4



รูปภาพที่ 4 หน้าผลิตภัณฑ์

ส่วนที่ 5 หน้าสินค้า
ใช้สำหรับจำหน่ายสินค้า และยังมีสินค้าที่น่าสนใจอีกมากมาย สามารถสั่งซื้อสินค้าได้โดยการคลิกที่รูปสินค้า เพิ่มลงใส่ตะกร้าและชำระเงิน ดังรูปภาพที่ 5



รูปภาพที่ 5 หน้าสินค้า

ตอนที่ 3 ศึกษาการประเมินความพึงพอใจของการพัฒนาสื่อสารสนเทศ เพื่อส่งเสริมการขายผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นบ้าน (กุ้งจ่อม) ต.โคกมะขาม อ.ประโคนชัย จ.บุรีรัมย์

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ได้แก่ ผู้ใช้เว็บไซต์กระบวนการหมักและผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นบ้าน (กุ้งจ่อม) จำนวน 219 คน

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของแบบสอบถาม เป็นลักษณะแบบสำรวจรายการให้เลือกคำตอบทั้งหมด 6 ข้อ ประกอบด้วยเพศ สถานภาพ อายุ วุฒิการศึกษา อาชีพ และประสบการณ์ด้านการใช้อินเตอร์เน็ต

ตารางที่ 1 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ชาย	95	43.38
หญิง	125	57.08
รวม	219	100

จากตารางที่ 1 ร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเพศชายโดยเรียงจากมากไปหาน้อย คือ มีผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นเพศหญิงจำนวน 125 คน คิดเป็นร้อยละ 57.08 จำแนกตามเพศหญิง พบว่ามีผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นเพศชายจำนวน 95 คน คิดเป็นร้อยละ 43.38

ตารางที่ 2 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามสถานภาพ

สถานภาพ	จำนวน(คน)	ร้อยละ
โสด	134	61.19
สมรส	68	31.05
หม้าย/อย่าร้าง/แยกกันอยู่	17	7.76
รวม	219	100

จากตารางที่ 2 ร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามสถานภาพโดยเรียงจากมากไปหาน้อย คือ โสด จำนวน 134 คน คิดเป็นร้อยละ 61.19 สมรส จำนวน 68 คน คิดเป็นร้อยละ 31.05 และหม้าย/อย่าร้าง/แยกกันอยู่ จำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 7.76

ตารางที่ 3 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอายุ

อายุ	จำนวน(คน)	ร้อยละ
20-30 ปี	60	27.40
31-40 ปี	105	47.95
41-50 ปี	40	18.26
มากกว่า 50 ปีขึ้นไป	14	6.39
รวม	219	100

จากตารางที่ 3 ร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามช่วงอายุโดยเรียงจากมากไปหาน้อย คือ อายุ 31-40 ปี จำนวน 105 คน คิดเป็นร้อยละ 47.95 อายุ 20-30 ปี จำนวน 60 คน คิดเป็นร้อยละ 27.40 อายุ 41-50 ปี จำนวน 40 คน คิดเป็นร้อยละ 18.26 และ มากกว่า 50 ปีขึ้นไป จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 6.39

ตารางที่ 4 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามวุฒิการศึกษาสูงสุด

ระดับการศึกษา	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ประถมศึกษา	37	16.89
มัธยมศึกษา	87	39.73
ปริญญาตรี	94	42.92
สูงกว่าปริญญาตรี	1	0.46
อื่นๆ ระบุ.....	-	-
รวม	219	100

จากตารางที่ 4 ร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามวุฒิการศึกษาสูงสุด คือ ปริญญาตรี จำนวน 94 คน คิดเป็นร้อยละ 42.92 มัธยมศึกษา จำนวน 87 คน คิดเป็นร้อยละ 39.73 ประถมศึกษา จำนวน 37 คน คิดเป็นร้อยละ 16.89 สูงกว่าปริญญาตรี จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 0.46

ตารางที่ 5 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอาชีพ

อาชีพ	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ	18	8.22
พนักงานเอกชน	9	4.11
รับจ้างทั่วไป	59	26.94
อาชีพอิสระ/ค้าขาย	107	48.86
นักเรียนนิสิตนักศึกษา	26	11.87
อื่น ๆ.....	-	-
รวม	219	100

จากตารางที่ 5 ร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอาชีพโดยเรียงจากมากไปหาน้อย คือ อาชีพอิสระ/ค้าขาย จำนวน 107 คน คิดเป็นร้อยละ 48.86 รับจ้างทั่วไป จำนวน 59 คน คิดเป็นร้อยละ 26.94 นักเรียนนิสิตนักศึกษา จำนวน 26 คน คิดเป็นร้อยละ 11.87 ข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ จำนวน 18 คิดเป็นร้อยละ 8.22 พนักงานเอกชน จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 4.11

ตารางที่ 6 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามประสบการณ์ด้านการใช้อินเตอร์เน็ต

ประสบการณ์ใช้อินเตอร์เน็ตสูงสุด	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ต่ำกว่า 3 ปี	50	22.83
4 – 5 ปี	99	45.21
8 – 11 ปี	26	11.87
12 ปีขึ้นไป	44	20.09
รวม	219	100

จากตารางที่ 6 ร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามประสบการณ์ด้านการใช้อินเตอร์เน็ต คือ 4-5 ปี จำนวน 99 คน คิดเป็นร้อยละ 45.21 ต่ำกว่า 3 ปี จำนวน 50 คน คิดเป็นร้อยละ 22.83 12 ปีขึ้นไป จำนวน 44 คน คิดเป็นร้อยละ 20.09 และ 8-11 ปี จำนวน 26 คน คิดเป็นร้อยละ 11.87

ตอนที่ 2 ความพึงพอใจของผู้ใช้เว็บไซต์กระบวนการหมักและผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นบ้าน(กุ้งจ่อม)

ความพึงพอใจของผู้ใช้เว็บไซต์กระบวนการหมักและผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นบ้าน(กุ้งจ่อม) ในตอนที่ 2 นี้แบ่งการนำเสนอเป็น 6 ด้าน ได้แก่ ด้านคุณภาพของเนื้อหา,ด้านกราฟิกในการออกแบบ,ด้านการใช้ตัวอักษร,ด้านการใช้สีและภาพ,ด้านประโยชน์การนำไปใช้,และด้านเนื้อหาเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์(กุ้งจ่อม) ดังแสดงในตารางที่ 4.7

ตารางที่ 7 ความพึงพอใจของผู้ใช้เว็บไซต์กระบวนการหมักและผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นบ้าน (กุ้งจ่อม) ในภาพรวมทั้งหมดของแต่ละด้าน

รายการความพึงพอใจ	$\bar{x}$	$S.D$	ความพึงพอใจ
ด้านคุณภาพของเนื้อหา	4.22	0.523	พอใจมาก
ด้านกราฟิกในการออกแบบ	4.25	0.566	พอใจมาก
ด้านการใช้ตัวอักษร	4.35	0.563	พอใจมาก
ด้านการใช้สีและภาพ	4.25	0.567	พอใจมาก
ด้านประโยชน์การนำไปใช้	4.23	0.607	พอใจมาก
ด้านเนื้อหาเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์(กุ้งจ่อม)	4.34	0.617	พอใจมาก
รวม	4.27	0.573	พอใจมาก

จากตารางที่ 7 ความพึงพอใจของผู้เข้าใช้เว็บไซต์กระบวนการหมักและผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นบ้าน(กุ้งจ่อม) ในแต่ละด้านโดยภาพรวมอยู่ในระดับพอใจมากมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.27 โดยเฉลี่ยโดยรวมแตกต่างกัน โดนเรียงจากมากไปหาน้อย ลำดับที่ 1 ด้านการใช้ตัวอักษร มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.35 ลำดับที่ 2 ด้านเนื้อหาเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.34 ลำดับที่ ลำดับที่ 3 ด้านการใช้สีและภาพ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.25 ลำดับที่ 4 ด้านการใช้กราฟิกในการออกแบบ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.25 ลำดับที่ 5 ด้านการนำไปใช้ประโยชน์ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.23 ดำลับที่ 6 ด้านคุณภาพของเนื้อหา มีค่าเฉลี่ย 4.22

ตารางที่ 8 ความพึงพอใจของผู้ใช้เว็บไซต์กระบวนการหมักและผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นบ้าน(กุ้งจ่อม) ด้านคุณภาพของเนื้อหา

รายการความพึงพอใจ	$\bar{x}$	$S.D$	ความพึงพอใจ
1.ความถูกต้องครบถ้วนของเนื้อหา	4.33	0.570	พอใจมาก
2.เนื้อหามีความน่าสนใจและเป็นประโยชน์	4.21	0.498	พอใจมาก
3.เนื้อหาอ่านเข้าใจง่าย	4.18	0.520	พอใจมาก
4.การจัดลำดับเนื้อหาได้อย่างเหมาะสม	4.16	0.507	พอใจมาก
รวม	4.22	0.523	พอใจมาก

จากตารางที่ 8 ความพึงพอใจของผู้เข้าใช้เว็บไซต์กระบวนการหมักและผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นบ้าน(กุ้งจ่อม) ในด้านคุณภาพของเนื้อหา โดยรวมอยู่ในระดับพอใจมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.22 ในระดับคะแนนแตกต่างกัน

โดยเรียงจากมากไปหาน้อย ลำดับที่ 1 ความถูกต้องครบถ้วนของเนื้อหา มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.33 ลำดับที่ 2 เนื้อหามีความสนใจและเป็นประโยชน์ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.21 ลำดับที่ 3 เนื้อหาเข้าใจง่าย มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.18 ลำดับที่ 4 การจัดลำดับเนื้อหาได้อย่างเหมาะสม มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.16

ตารางที่ 9 ความพึงพอใจของผู้ใช้เว็บไซต์กระบวนการหมักและผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นบ้าน(กุ้งจ่อม) ด้านกราฟิกในการออกแบบ

รายการความพึงพอใจ	$\bar{x}$	$S.D$	ความพึงพอใจ
1. การจัดรูปแบบในเว็บไซต์ง่ายต่อการอ่าน	4.21	0.498	พอใจมาก
2. เมนูต่างๆ ง่ายต่อการใช้งาน	4.26	0.613	พอใจมาก
3. ความรวดเร็วในการดาวน์โหลดข้อมูล	4.28	0.587	พอใจมาก
4. การจัดรูปแบบในเว็บไซต์ดูสวยงาม	4.27	0.566	พอใจมาก
รวม	4.25	0.566	พอใจมาก

จากตารางที่ 9 ความพึงพอใจของผู้เข้าใช้เว็บไซต์กระบวนการหมักและผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นบ้าน (กุ้งจ่อม) ด้านกราฟิกในการออกแบบ โดยรวมอยู่ในระดับพอใจมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.25 ในระดับคะแนนแตกต่างกัน โดยเรียงจากมากไปหาน้อย ลำดับที่ 1 ความรวดเร็วในการดาวน์โหลดข้อมูล มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.28 ลำดับที่ 2 การจัดรูปแบบในเว็บไซต์ให้ดูสวยงาม มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.27 ลำดับที่ 3 เมนูต่างๆ ง่ายต่อการใช้งาน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.26 ลำดับที่ 4 การจัดรูปแบบในเว็บไซต์ง่ายต่อการอ่านและการใช้งาน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.21

ตารางที่ 10 ความพึงพอใจของผู้ใช้เว็บไซต์กระบวนการหมักและผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นบ้าน(กุ้งจ่อม) ด้านการใช้ตัวอักษร

รายการความพึงพอใจ	$\bar{x}$	$S.D$	ความพึงพอใจ
1.ตัวอักษรอ่านง่ายชัดเจน	4.25	0.575	พอใจมาก
2.ลักษณะตัวอักษร (ตัวเอียง, ขีดเส้นใต้, หนา, บาง) แตกต่างเหมาะสม (เช่นถ้า เป็นหัวข้อใช้ตัวหนา ตัวบางใช้สำหรับ เนื้อหาปกติ)	4.29	0.608	พอใจมาก
3.ชนิดตัวอักษรที่ใช้เป็นมาตรฐานแบบ เดียวกันในทุกหน้าของเว็บไซต์	4.50	0.522	พอใจมาก
4.ขนาดของตัวอักษรมีความเหมาะสม ชัดเจน	4.39	0.549	พอใจมาก
รวม	4.35	0.563	พอใจมาก

จากตารางที่ 10 ความพึงพอใจของผู้เข้าใช้เว็บไซต์กระบวนการหมักและผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นบ้าน(กุ้งจ่อม) ด้านการใช้ตัวอักษร โดยรวมอยู่ในระดับพอใจมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.35 ในระดับคะแนนแตกต่างกัน โดยเรียงจากมากไปหาน้อย ลำดับที่ 1 ชนิดตัวอักษรที่ใช้เป็นมาตรฐานแบบเดียวกันในทุกหน้าของเว็บไซต์ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.50 ลำดับที่ 2 ขนาดของตัวอักษรมีความเหมาะสมชัดเจน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.39 ลำดับที่ 3 ลักษณะตัวอักษร (ตัวเอียง, ขีดเส้นใต้, หนา, บาง) แตกต่างเหมาะสม (เช่นถ้า เป็นหัวข้อใช้ตัวหนา ตัวบางใช้สำหรับเนื้อหาปกติ) มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.29 ลำดับที่ 4 ตัวอักษรอ่านง่ายชัดเจน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.25

ตารางที่ 11 ความพึงพอใจของผู้ใช้เว็บไซต์กระบวนการหมักและผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นบ้าน(กุ้งจ่อม) ด้านการใช้สีและภาพ

รายการความพึงพอใจ	$\bar{x}$	$S.D$	ความพึงพอใจ
1.สีและภาพของเว็บไซต์สวยงาม เหมาะสม สบายตา	4.34	0.572	พอใจมาก
2.ภาพพื้นหลังและสีข้อความแตกต่างกัน อย่างชัดเจน เหมาะสม	4.23	0.566	พอใจมาก
3.ข้อความและสีข้อความเชื่อมโยง แตกต่างกันอย่างชัดเจนเหมาะสม	4.21	0.574	พอใจมาก
4.ความกลมกลืนในการใช้สีในทุกหน้ากับภาพ ของเว็บไซต์ มีความเหมาะสม	4.25	0.557	พอใจมาก
รวม	4.25	0.567	พอใจมาก

จากตารางที่ 11 ความพึงพอใจของผู้เข้าใช้เว็บไซต์กระบวนการหมักและผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นบ้าน(กุ้งจ่อม) ด้านการใช้สีและภาพ โดยรวมอยู่ในระดับพอใจมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.25 ในระดับคะแนนแตกต่างกัน โดยเรียงจากมากไปหาน้อย ลำดับที่ 1 สีและภาพของเว็บไซต์สวยงามเหมาะสมสบายตา มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.34 ลำดับที่ 2 ความกลมกลืนในการใช้สีในทุกหน้าภาพของเว็บไซต์มีความเหมาะสม มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.25 ลำดับที่ 3 ภาพพื้นหลังและสีข้อความแตกต่างกันอย่างชัดเจนเหมาะสม มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.23 ลำดับที่ 4 ข้อความและสีข้อความเชื่อมโยงแตกต่างกันอย่างไรชัดเจนเหมาะสม มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.21

ตารางที่ 12 ความพึงพอใจของผู้ใช้เว็บไซต์กระบวนการหมักและผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นบ้าน(กุ้งจ่อม) ด้านประโยชน์การนำไปใช้

รายการความพึงพอใจ	$\bar{x}$	$S.D$	ความพึงพอใจ
1. เนื้อหามีประโยชน์ต่อผู้ใช้งาน	4.23	0.584	พอใจมาก
2.เป็นสื่อในการเผยแพร่ข่าวประชาสัมพันธ์	4.18	0.657	พอใจมาก
3. สามารถเป็นแหล่งความรู้ได้	4.22	0.596	พอใจมาก
4. เป็นแหล่งข้อมูลที่ตรงกับความต้องการของผู้ใช้งาน	4.30	0.595	พอใจมาก
รวม	4.23	0.607	พอใจมาก

จากตารางที่ 12 ความพึงพอใจของผู้เข้าใช้เว็บไซต์กระบวนการหมักและผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นบ้าน(กุ้งจ่อม) ด้านประโยชน์การนำไปใช้ โดยรวมอยู่ในระดับพอใจมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.23 ในระดับคะแนนแตกต่างกัน โดยเรียงจากมากไปหาน้อย ลำดับที่ 1 แหล่งข้อมูลที่ตรงกับความต้องการของผู้ใช้งาน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.30 ลำดับที่ 2 เนื้อหามีประโยชน์ต่อผู้ใช้งาน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.23 ลำดับที่ 3 สามารถเป็นแหล่งความรู้ได้ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.22 ลำดับที่ 4 เป็นสื่อในการเผยแพร่ข่าวประชาสัมพันธ์ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.18

ตารางที่ 13 ความพึงพอใจของผู้ใช้เว็บไซต์กระบวนการหมักและผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นบ้าน(กุ้งจ่อม) ด้านเนื้อหาเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์(กุ้งจ่อม)

รายการความพึงพอใจ	$\bar{x}$	$S.D$	ความพึงพอใจ
1.ท่านทราบแหล่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์(กุ้งจ่อม)เพิ่มมากขึ้น	4.27	0.617	พอใจมาก
2.ท่านทราบแหล่งที่มาของผลิตภัณฑ์(กุ้งจ่อม)เพิ่มมากขึ้น	4.39	0.618	พอใจมาก
3.ท่านทราบกระบวนการหมักของผลิตภัณฑ์(กุ้งจ่อม)เพิ่มมากขึ้น	4.38	0.616	พอใจมาก
รวม	4.34	0.617	พอใจมาก

จากตารางที่ 13 ความพึงพอใจของผู้เข้าใช้เว็บไซต์กระบวนการหมักและผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นบ้าน(กุ้งจ่อม) ด้านเนื้อหาเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์(กุ้งจ่อม) โดยรวมอยู่ในระดับพอใจมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.34 ในระดับคะแนนแตกต่างกัน โดยเรียงจากมากไปหาน้อย ลำดับที่ 1 ท่านทราบแหล่งที่มาของผลิตภัณฑ์เพิ่มมากขึ้น มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.39 ลำดับที่ 2 ท่านชาติกระบวนการหมักของผลิตภัณฑ์เพิ่มมากขึ้น มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.38 ลำดับที่ 3 ท่านทราบแหล่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์เพิ่มมากขึ้น มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.27

5. อภิปรายผล

ชุมชนบ้านโคกมะขาม ต.โคกมะขาม อ.ประโคนชัย จ.บุรีรัมย์ มีผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นบ้านที่ทำจากกุ้งจ่อมและปลาจ่อม จะมีกุ้ง หอย ปูหรือปลา โดยกลุ่มของของผู้ประกอบการณ์ จะใช้วิธีนำมาหมัก/ดอง โดยเฉพาะอย่างยิ่งกุ้งฝอย แม่บ้านเกษตรกรหรือชาวบ้านจะนิยมนำมาทำเป็นกุ้งจ่อม ในกระบวนการหมักนั้นได้น้ำปลาเป็นน้ำในการหมักกุ้ง ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของอุษา คีรี และภาวิณี ศิลาเกษ ได้ศึกษาเกี่ยวกับโครงการวิจัยเพื่อศึกษาแนวทางภูมิปัญญาท้องถิ่น กรณี : ศึกษาอาหารหมักพื้นเมือง (กุ้งจ่อม) จังหวัดบุรีรัมย์พบว่ามีการรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับประวัติ ความเป็นมาของการผลิตสูตรการทำกุ้งจ่อม พบว่า ในกระบวนการหมักนั้นได้เปลี่ยนจากเหลือมาเป็นน้ำตาล ซึ่งมีสีสันสวยงาม รสชาติดีกว่าเดิม เว็บไซต์ที่พัฒนาขึ้นโดย wix ซึ่งเป็นซอฟต์แวร์สำเร็จรูป ที่ใช้ในการพัฒนาเว็บไซต์สามารถบริหารจัดการ คุณภาพด้านเนื้อหา Graphic Design ที่ทันสมัย ตอบสนองต่อผู้ใช้ในด้านความสะดวกในการติดต่อสื่อสาร และสามารถโต้ตอบได้ นำเสนอออนไลน์ แสดงผลบน Web browser และความพึงพอใจของผู้ใช้เว็บไซต์อยู่ในระดับมาก

6. สรุปผลการวิจัย

1. ชุมชนบ้านโคกมะขาม ต.โคกมะขาม อ.ประโคนชัย จ.บุรีรัมย์ มีผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นบ้านที่ทำจากกุ้งจ่อมและปลาจ่อม จะมีกุ้ง หอย ปูหรือปลา ให้ชาวบ้านจับมาเป็นอาหารคู่ครัวเรือน เมื่อมีปริมาณมากก็นำมาหมัก/ดอง โดยเฉพาะอย่างยิ่งกุ้งฝอย แม่บ้านเกษตรกรหรือชาวบ้านจะนิยมนำมาทำเป็นกุ้งจ่อม ในกระบวนการหมักนั้นได้เปลี่ยนจากเกลือมาเป็นน้ำปลา

2. เว็บไซต์ที่พัฒนาขึ้นโดย wix ซึ่งเป็นซอฟต์แวร์สำเร็จรูป ที่ใช้ในการพัฒนาเว็บไซต์สามารถบริหารจัดการ คุณภาพด้านเนื้อหา Graphic Design ที่ทันสมัยตอบสนองต่อผู้ใช้ในด้านความสะดวกในการติดต่อสื่อสาร และสามารถโต้ตอบได้ นำเสนอออนไลน์ แสดงผลบน Web browser

3. ความพึงพอใจของผู้ใช้เว็บไซต์อยู่ในระดับมาก ลำดับที่ 1 ด้านการใช้ตัวอักษร ลำดับที่ 2 ด้านเนื้อหาเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ ลำดับที่ 3 ด้านการใช้สีและภาพ ลำดับที่ 4 ด้านการใช้กราฟิกในการออกแบบ ลำดับที่ 5 ด้านการนำไปใช้ประโยชน์ ดำลับที่ 6 ด้านคุณภาพของเนื้อหา

7. ข้อเสนอแนะ

1. ศึกษาพฤติกรรมการเข้าใช้เว็บไซต์กระบวนการหมักและผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นบ้าน(กุ้งจ่อม)ของ ต.โคกมะขาม อ.ประโคนชัย จ.บุรีรัมย์
2. สำรวจความต้องการของผู้เข้าใช้เว็บไซต์ เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการพัฒนาเว็บไซต์

8. เอกสารอ้างอิง

จันทร์เฉิดฉาย สังเกตุกิจ(2554).**การยกระดับผลิตภัณฑ์กุ้งจ่อมให้ได้มาตรฐาน**. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสุรินทร์

ชลภัสส์ วงษ์ประเสริฐ. (2555) **แนวทางการพัฒนาเว็บไซต์ การพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์** .มหาวิทยาลัยขอนแก่น . ขอนแก่น

นารีรัตน์ โสติถิมานนท์(2556). **แนวทางพัฒนาเว็บไซต์ในการประชาสัมพันธ์** กรณี : ศึกษาแนวทางเพื่อพัฒนาเว็บไซต์ในการ ประชาสัมพันธ์ของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา

นิธิยา รัตนาปนนท์.(2546) **กระบวนการหมัก** .มหาวิทยาลัยขอนแก่น. ขอนแก่น

ผกาวดี เอี่ยมกำแพง(2558).**ผลของเกลือต่อการหมักและการยอมรับผลิตภัณฑ์กุ้งจ่อม** วารสารวิชาการจอมเกล้าพระนครเหนือ . มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ

สุภาพร พงษ์มณี.(2550) **ผลิตภัณฑ์อาหารหมัก** กรณี : ศึกษาสารอาหารที่ใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารหมัก วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม

อร่าม รัตนประดับ (2555). **ผลิตภัณฑ์ด้านอาหารจากภูมิปัญญาท้องถิ่น** (ออนไลน์). กรณี : ศึกษาผลิตภัณฑ์จากกุ้งจ่อมอำเภอประโคนชัย จังหวัดบุรีรัมย์ มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์.

อุษา คีรี และภาวิณี ศิลาเกษ(2546). **โครงการวิจัยเพื่อศึกษาแนวทางภูมิปัญญาท้องถิ่น** กรณี : ศึกษาอาหารหมักพื้นเมือง (กุ้งจ่อม) จังหวัดบุรีรัมย์ .สถาบันราชภัฏบุรีรัมย์