



ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved

แบบสอบถาม

“ทัศนคติต่อการบริโภคเนื้อกระแช่ของผู้บริโภคในจังหวัดเชียงใหม่”

แบบสอบถามนี้จัดทำขึ้นเพื่อประกอบการศึกษาหาข้อมูลในการค้นคว้าแบบอิสระของนักศึกษาปริญญาโท หลักสูตรบริหารธุรกิจ สำหรับผู้บริหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ผู้ดำเนินการศึกษาจึงใคร่ขอความกรุณาในการตอบแบบสอบถาม และหวังว่าจะได้รับความร่วมมือจากท่านในการตอบคำถาม ข้อมูลที่ได้รับจะเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อการศึกษาและถือว่าเป็นความลับ และผู้ดำเนินการศึกษาขอขอบพระคุณในความกรุณาของท่านมา ณ โอกาสนี้ด้วย

กชกร ธรรมมิโกมินทร์

คำชี้แจง กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน หน้าข้อความที่ท่านต้องการเลือกให้ตรงกับความเป็นจริง และความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้บริโภค

1. เพศ
 - 1. ชาย
 - 2. หญิง
2. อายุ
 - 1. 20 – 30 ปี
 - 2. 31 – 40 ปี
 - 3. 41 – 50 ปี
 - 4. ตั้งแต่ 51 ปีขึ้นไป
3. ระดับการศึกษา
 - 1. ประถมศึกษา
 - 2. มัธยมศึกษา/ปวช.
 - 3. อนุปริญญา/ปวส.
 - 4. ปริญญาตรีหรือเทียบเท่า
 - 5. ปริญญาโท
 - 6. ปริญญาเอก
4. อาชีพ
 - 1. รับราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ
 - 2. พนักงาน/ลูกจ้างบริษัทเอกชน
 - 3. ประกอบธุรกิจส่วนตัว
 - 4. นักเรียน/นักศึกษา
 - 5. พ่อบ้าน/แม่บ้าน
 - 6. อื่น ๆ ระบุ _____

5. รายได้เฉลี่ยต่อเดือน (บาท)

1. น้อยกว่า 10,000 บาท 2. 10,000 – 20,000 บาท
 3. 20,001 – 30,000 บาท 4. มากกว่า 30,000 บาทขึ้นไป

6. ท่านบริโภคเนื้อสัตว์ประเภทใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

1. สัตว์ใช้แรงงาน เช่น วัว ควาย ม้า 2. สัตว์เลี้ยงใช้เนื้อเป็นอาหาร เช่น หมู
 3. สัตว์ปีก เช่น เป็ด ไก่ นก ห่าน 4. สัตว์น้ำ เช่น ปลา กุ้ง/ปู
 5. สัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ เช่น กบ 6. อื่น ๆ ระบุ _____

7. ท่านเคยทราบว่าจะจระเข้สามารถนำมาประกอบอาหารได้หรือไม่

1. ทราบ 2. ไม่ทราบ

8. ท่านเคยบริโภคเนื้อจระเข้หรือไม่

1. เคยบริโภค สาเหตุที่เคยบริโภคเพราะ _____ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- 1.1 เนื้อจระเข้มีรสชาติอร่อยลงตัว
 1.2 เนื้อจระเข้มีคุณค่าทางสารอาหาร
 1.3 เนื้อจระเข้มีรสชาติ อร่อย เนื้อนุ่ม
 1.4 เนื้อจระเข้มีคุณสมบัติเป็นยาบำรุง มีประโยชน์
 1.5 เนื้อจระเข้เหมือนเนื้อทั่วไปที่สามารถซื้อหามาทำอาหารเองได้
 1.6 ทดลองชิมเนื้อจระเข้ในงานนิทรรศการหรืองานแฟร์ต่าง ๆ
 1.7 เพื่อนญาติ คนสนิทแนะนำ
 1.8 เป็นเมนูพิเศษ / เมนูแนะนำในร้านอาหาร
 1.9 พนักงานร้านอาหารแนะนำ
 1.10 อื่น ๆ ระบุ _____

(โปรดข้ามไปตอบตอนที่ 2)

2. ไม่เคยบริโภค สาเหตุที่ไม่เคยบริโภคเพราะ _____ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- 2.1 ราคาเนื้อจระเข้แพง
 2.2 เนื้อจระเข้เหม็นคาว
 2.3 เป็นอาหารที่เสี่ยงต่อโรคมะเร็ง
 2.4 คิดว่าเนื้อจระเข้ไม่น่าจะทานได้
 2.5 ภาพลักษณ์ของจระเข้ที่น่ากลัว น่าขยะแขยง เพราะเป็นสัตว์เลื้อยคลาน
 2.6 อื่น ๆ ระบุ _____

(โปรดทำข้อ 9 ต่อ)

9. สำหรับท่านที่ไม่เคยบริโภคเนื้อจระเข้ ท่านมีแนวโน้มที่จะบริโภคในอนาคตหรือไม่

1. มี เพราะ _____ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- 1.1 ถ้ามีการแนะนำสรรพคุณของเนื้อจระเข้
 - 1.2 ราคาเนื้อจระเข้ไม่แพง
 - 1.3 มีรายการอาหารสาธิตการปรุงเนื้อจระเข้
 - 1.4 หาซื้อง่าย และสะดวก
 - 1.5 อื่น ๆ ระบุ _____
2. ไม่มี

= ผู้วิจัยขอขอบคุณท่านเป็นอย่างสูง =

ส่วนที่ 2 ความรู้ ความเข้าใจ ต่อการบริโภคเนื้อ

คำชี้แจง กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับความรู้ ความเข้าใจที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

รายละเอียดที่ท่านทราบเกี่ยวกับเนื้อจระเข้	ระดับความรู้ความเข้าใจ		
	ทราบ	ไม่ทราบ	ไม่แน่ใจ
1. เนื้อจระเข้มีลักษณะคล้ายเนื้อปลา			
2. เนื้อจระเข้มีคุณสมบัติเป็นยาบำรุง			
3. เนื้อจระเข้มีคุณค่าทางสารอาหาร (โปรตีนสูง)			
4. เนื้อจระเข้มีปริมาณคอเรสเตอรอลต่ำ			
5. เนื้อจระเข้สามารถนำมาแปรรูปได้ เช่น คากแห้ง คูนยาจีน บรรจุกระป๋อง			
6. เนื้อจระเข้และเนื้อจระเข้แปรรูปเป็นสินค้าส่งออกอย่างหนึ่งของไทย			
7. เนื้อจระเข้และเนื้อจระเข้แปรรูปผลิตจากจระเข้อายุ 1 – 3 ปี			
8. เนื้อจระเข้และเนื้อจระเข้แปรรูปผลิตจากจระเข้ที่ถูกเพาะเลี้ยงในฟาร์ม			
9. เนื้อจระเข้และเนื้อจระเข้แปรรูปมีราคาแพงกว่าเนื้อที่บริโภคกันทั่วไป			
10. เนื้อจระเข้ผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อ และแปรรูป และบรรจุ ด้วยอุปกรณ์ที่ทันสมัยและควบคุมความสะอาดทุกขั้นตอนในโรงงานขนาดใหญ่			

รายละเอียด	ระดับที่มีผลต่อการตัดสินใจบริโภค				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
3. ด้านสถานที่จัดจำหน่าย (Place)					
3.1 ท่าเลที่ตั้งร้านที่จำหน่ายมีการสัญจรไปมาสะดวก					
3.2 มีที่จอดรถสะดวกสบาย					
3.3 ร้านที่จำหน่ายสะอาด มีอนามัย					
3.4 อื่น ๆ ระบุ _____					
4. ด้านการส่งเสริมการตลาด (Promotion)					
4.1 การโฆษณาของเนื้อจระเข้และร้านค้าที่จำหน่าย					
4.2 การจัดรายการส่งเสริมการขาย ได้แก่ ลดราคา					
4.3 แผ่นพับมีรายละเอียดประโยชน์และคุณค่าอาหารของเนื้อจระเข้					
4.4 ออกร้าน จัดเทศกาลอาหาร					
4.5 พนักงานขายหรือพนักงานบริการสามารถให้คำแนะนำรายการอาหารเกี่ยวกับเนื้อจระเข้ได้					
4.6 อื่น ๆ ระบุ _____					

ส่วนที่ 4 พฤติกรรมในการบริโภคเนื้อจระเข้ของผู้บริโภค

ถ้าชี้แจง กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องคำตอบที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

1. ท่านบริโภคอาหารที่มีเนื้อจระเข้เป็นส่วนประกอบในรูปแบบใดเป็นประจำ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- | | |
|---|---|
| <input type="radio"/> 1. ผัดเผ็ด | <input type="radio"/> 2. ทอดกระเทียมพริกไทย |
| <input type="radio"/> 3. ต้มแซ่บ | <input type="radio"/> 4. สลัด |
| <input type="radio"/> 5. กะทะร้อน | <input type="radio"/> 6. ซุป คูน |
| <input type="radio"/> 7. ผัดพริกพริกไทยดำ | <input type="radio"/> 8. อื่น ๆ ระบุ _____ |

2. ท่านบริโภคอาหารที่มีเนื้อจะเข้เป็นส่วนประกอบบ่อยเท่าใด
1. เป็นประจำ 2. นาน ๆ ครั้ง
3. อื่น ๆ ระบุ _____
3. ท่านชอบทานเนื้อจะเข้จากส่วนไหนมากที่สุด
1. โคนหางหรือบ้องคั้น (Tail) 2. เนื้อชิ้น (Chunk)
3. ซี่โครง (Lib) 4. อื่น ๆ ระบุ _____
4. ท่านเคยรับประทานอาหาร (อาหารที่มีเนื้อจะเข้เป็นส่วนประกอบ) จากร้านอาหารใด
1. ร้านอาหารเก้าอี้ก 2. ร้านอาหารอ้วนเฮฮาหัวปลาหม้อไฟ
3. ร้านอาหาร Rainforest 4. ร้านอาหาร สเด็กบ้านไร่
5. กัดตาการหุณลามเป๊ะเปคนี้ว 6. ห้องอาหารนางนวล
7. Imperial Mae Ping Bar Beer 8. โรงเบียร์ไทย-เยอรมัน
9. อื่น ๆ ระบุ _____
5. ท่านสั่งรายการอาหารที่มีเนื้อจะเข้เป็นส่วนประกอบต่อครั้ง ครั้งละกี่รายการ
1. 1 รายการ 2. 2 รายการ
3. 3 รายการ 4. อื่น ๆ ระบุ _____

ส่วนที่ 5 ปัญหาที่พบสำหรับการบริโภคเนื้อจะเข้

1. ท่านพบปัญหาในด้านผลิตภัณฑ์เนื้อจะเข้ในข้อใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
1. เนื้อจะเข้มีเนื้อหยาบ ไม่อร่อย
2. เนื้อจะเข้ไม่มีคุณค่าทางอาหาร
3. เนื้อจะเข้ไม่ความปลอดภัยจากสารพิษ
4. เนื้อจะเข้ไม่มีคุณภาพ
5. เนื้อจะเข้สามารถนำมาประกอบอาหารได้น้อย
6. เนื้อจะเข้เหม็นคาว
7. ไม่พบปัญหา
8. อื่น ๆ ระบุ _____

2. ท่านพบปัญหาในด้านราคา ในข้อใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

1. ราคาไม่เหมาะสมตามคุณภาพ
2. ราคาไม่เหมาะสมตามเทศกาล
3. ไม่พบปัญหา
4. อื่น ๆ ระบุ _____

3. ท่านพบปัญหาในด้านสถานที่จัดจำหน่ายในข้อใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

<input type="radio"/> 1. ท่าเลที่ตั้งร้านที่จำหน่ายมีการสัญจรไปมาไม่สะดวก
<input type="radio"/> 2. ไม่มีที่จอดรถเพียงพอ
<input type="radio"/> 3. ร้านที่จำหน่ายไม่สะอาด
<input type="radio"/> 4. ไม่พบปัญหา
<input type="radio"/> 5. อื่น ๆ ระบุ _____

4. ท่านพบปัญหาในการส่งเสริมการตลาด ในข้อใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

<input type="radio"/> 1. ไม่มีการโฆษณาของเนื้อจระเข้และร้านค้าที่จำหน่าย
<input type="radio"/> 2. ไม่มีการจัดรายการส่งเสริมการขาย
<input type="radio"/> 3. ไม่มีแผ่นพับบอกรายละเอียดประโยชน์และคุณค่าอาหารของเนื้อจระเข้
<input type="radio"/> 4. ไม่มีการออกร้าน จัดเทศกาลอาหาร
<input type="radio"/> 5. พนักงานขายหรือพนักงานบริการไม่สามารถให้คำแนะนำรายการอาหารเกี่ยวกับเนื้อจระเข้ได้
<input type="radio"/> 6. ไม่พบปัญหา
<input type="radio"/> 7. อื่น ๆ ระบุ _____

ข้อเสนอแนะ:

= ผู้วิจัยขอขอบคุณท่านเป็นอย่างสูง =

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ	กชกร ธรรมมิโกมินทร์
วัน เดือน ปี เกิด	6 มิถุนายน 2517
ประวัติการศึกษา	พ.ศ. 2532 สำเร็จการศึกษา มัธยมศึกษาปีที่ 3 โรงเรียนดาราวิทยาลัย จังหวัดเชียงใหม่ พ.ศ. 2535 สำเร็จการศึกษา มัธยมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนปรินส์รอยแยลส์วิทยาลัย จังหวัดเชียงใหม่ พ.ศ. 2539 สำเร็จการศึกษา ปริญญาตรี บริหารธุรกิจบัณฑิต คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2539 Secretary to Senior Vice President บริษัท กรุงไทย คอมพิวเตอร์ เซอร์วิสเซส จำกัด กรุงเทพมหานคร พ.ศ. 2543 Sales Secretary The Regent Resort and Spa, Four Seasons Resort จังหวัดเชียงใหม่ พ.ศ. 2546 Sales Coordinator Four Seasons Resort Chiang Mai จังหวัดเชียงใหม่ พ.ศ. 2547 Food & Beverage Coordinator Four Seasons Resort Chiang Mai จังหวัดเชียงใหม่