

การศึกษาแนวทางการอนุรักษ์ขนมหวานพื้นเมืองให้เป็นแหล่งเรียนรู้ และส่งเสริมเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ด้านขนมหวานพื้นเมืองของ จังหวัดเพชรบุรี

ณปภา หอมหวล^{1*} ชนานูช เงินทอง²

Received : August 2, 2019

Revised : August 24, 2019

Accepted : December 23, 2019

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ 1) ศึกษาแนวทางการอนุรักษ์ขนมหวานพื้นเมืองเพชรบุรี โดยรวบรวมตำรับขนมหวานพื้นเมืองเพชรบุรี 2) จัดทำเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ด้านขนมหวานพื้นเมืองของจังหวัดเพชรบุรี กลุ่มตัวอย่างเป็นนักท่องเที่ยว 60 คน โดยใช้การทดสอบทางประสาทสัมผัส การวิเคราะห์ข้อมูลใช้สถิติ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน วิเคราะห์ความแปรปรวน ANOVA ใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูป ผลการวิจัยพบว่า อำเภอเมือง คือ ขนมโค สูตรที่ 2 ได้รับการยอมรับในระดับชอบมากที่สุดด้านสี ด้านกลิ่น ด้านรสชาติ ด้านเนื้อสัมผัส และด้านความชอบโดยรวม มีค่าเฉลี่ย 6.45, 6.38, 6.25, 6.00 และ 6.60 อำเภอบ้านแหลม คือ ขนมไข่แมงดาเชื่อม สูตรที่ 1 ด้านสี ด้านกลิ่น ด้านรสชาติ ด้านเนื้อสัมผัส และด้านความชอบโดยรวม มีค่าเฉลี่ย 6.35, 6.76, 6.80, 6.77, 6.80 อำเภอบ้านลาด คือ ขนมหม้อแกง สูตรที่ 1 ด้านสี ด้านกลิ่น ด้านรสชาติ ด้านเนื้อสัมผัส และด้านความชอบโดยรวม มีค่าเฉลี่ย ด้านสี 6.55, 6.30, 6.55, 6.30, 6.60 ตามลำดับ อำเภอหนองหญ้าปล้อง คือ ขนมข้าวฟ่างเปียก สูตรที่ 3 ด้านสี ด้านกลิ่น ด้านรสชาติ ด้านเนื้อสัมผัสและด้านความชอบโดยรวม มีค่าเฉลี่ย 6.18, 6.20, 6.38, 6.58, 6.59 ตามลำดับ อำเภอชะอำ คือ ขนมโตนดเชื่อม สูตรที่ 2 ด้านสี ด้านกลิ่น ด้านรสชาติ ด้านเนื้อสัมผัส และด้านความชอบโดยรวม มีค่าเฉลี่ย 6.39, 6.38, 6.50, 6.59, 6.69 ตามลำดับ อำเภอท่ายาง คือ ขนมตาล สูตรที่ 1 ด้านสี ด้านกลิ่น ด้านรสชาติ ด้านเนื้อสัมผัส และด้านความชอบโดยรวม มีค่าเฉลี่ย 6.37, 6.44, 6.47, 6.59, 6.65 ตามลำดับ อำเภอเขาย้อย คือ ขนมข้าวเหนียวตัด สูตรที่ 2 ด้านสี ด้านกลิ่น ด้านรสชาติ ด้านเนื้อสัมผัส และด้านความชอบโดยรวม มีค่าเฉลี่ย 6.47, 6.24, 6.55 6.60, 6.60 ตามลำดับ เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ด้านขนมหวานพื้นเมืองจะถูกรวบรวมสูตรไว้ที่โรงเรียนการอาหารนานาชาติเพชรบุรี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

คำสำคัญ : ขนมหวาน พื้นเมือง

¹ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปประกอบการประกอบอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี จังหวัดเพชรบุรี

² นักวิจัย สถาบันวิจัยและส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี จังหวัดเพชรบุรี

e-mail: chananutn@hotmail.com

* ผู้นิพนธ์หลัก e-mail: napapha4515@gmail.com

THE STUDY OF CONSERVATION METHODS FOR NATIVE SWEETS TO BE A LEARNING SOURCE AND PROMOTING TOURISM ROUTES IN PHETCHABURI PROVINCE

Napapha Homhual¹ Chananut Ngerntong²

Abstract

This research was to study guidelines for the conserving of Phetchaburi local desserts by collecting recipes of Phetchaburi local desserts and creating eco-tourism routes of Phetchaburi local desserts, to study consumers, satisfaction with Phetchaburi local desserts by testing on color, odor, taste, texture and overall preference By using the 7-Point Hedonic Scaling method. Frequency distribution, percentage, mean, average percentage, mean and average percentage and variance ANOVA were the statistical methods used to analyze the data. The results were which found that the second formula of Kanom Ko was the most acceptable in Muang district in all aspects, preference 6.45, 6.38, 6.25, 6.00 and 6.60. The of Khanom Khai Maeng Da was the most acceptable in Ban Laem district in all aspects, preference 6.35, 6.76, 6.80, 6.77, 6.80 The first formula of Khanom Mor Kaeng was the most acceptable in Ban Lad district in all aspects, preference 6.55, 6.30, 6.55, 6.30 and 6.60. The third formula of Khao Fang Peak was the most acceptable in Nong Ya Plong district in all aspects, preference 6.18, 6.20, 6.38, 6.58 and 6.59. The second formula of Tanod Chuam was the most acceptable in Cha-Am district in all aspects, preference 6.39, 6.38, 6.50, 6.59, 6.69. The second formula of Khanom Tan was the most acceptable in Tha-Yang district in all aspects preference 6.37, 6.44, 6.47, 6.59, 6.65. The second formula of Khanom Khao Niew Tad was the most acceptable in Khao-Yoi district in all aspects, preference 6.47, 6.24, 6.55, 6.60, 6.60.

Keywords : Dessert, Local

¹ Bachelor of Science Program in Technology and Culinary Art, Petchaburi Rajabhat University.

² Researcher Research Insatitute and Promote arts and Culture, Petchaburi Rajabhat University,
e-mail: chananutn@hotmail.com

* Corresponding author, e-mail: napapha4515@gmail.com

บทนำ

จังหวัดเพชรบุรีได้ชื่อว่าเป็นดินแดนที่มีความอุดมสมบูรณ์ด้วยอาหารนานาชนิด ทั้งพืช ผัก ผลไม้ อาหารทะเล และขนมหวานพื้นเมืองที่มีความอร่อยเลิศรส ดังคำขวัญของจังหวัดเพชรบุรีที่ว่า "เขาวังคู่บ้าน ขนมหวาน เมืองพระ เลิศล้ำศิลปะ แดนธรรมะ ทะเลงาม" ดังนั้นหากจะเรียกว่าเมืองเพชรเป็นเมืองขนมหวาน พื้นเมืองก็คงไม่ผิดเพราะเป็นแหล่งรวมของขนมหวานพื้นเมืองนานาชนิดที่เป็นที่รู้จักกันมาช้านาน อาทิ ขนมหม้อแกว่ ฝอยทอง ทองหยอด ทองหยิบ เม็ดขนุน บ้าปิ่น ขนมชั้น ขนมชี้หนู และข้าวเกรียบงา เป็นต้น ซึ่งขนมหวานพื้นเมืองดังกล่าวถือเป็นสินค้าบริโภคที่สำคัญที่ผลิตขึ้นจากภูมิปัญญาท้องถิ่น สืบทอดกันมาแต่บรรพบุรุษ จนถึงปัจจุบันและเป็นสินค้าพื้นเมืองที่ขึ้นชื่อของเมืองเพชรบุรี ซึ่งปัจจุบันเป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือนของท้องถิ่น โดยกำลังซื้อสินค้าในส่วนนี้ได้แก่ นักท่องเที่ยวทั่วไป ประชาชนในท้องถิ่นใกล้เคียงที่ซื้อไปจำหน่ายต่อในลักษณะของพ่อค้าคนกลาง และประชาชนในพื้นที่เองที่ซื้อเพื่อเป็นของฝากแก่ญาติมิตรเพื่อนฝูง แต่ในปัจจุบันพบว่า ขนมหวานพื้นเมืองบางชนิดกำลังจะถูกกลืนและกำลังจะสูญหายไปตามกาลเวลา หรือแม้กระทั่งรสชาติและเอกลักษณ์ของขนมหวานพื้นเมืองที่เป็นรสชาติดั้งเดิมก็แปรเปลี่ยนไปตามยุคสมัยที่มีปัจจัยและข้อจำกัดต่างๆ มากมาย เช่น การขาดผู้สืบทอดปัญหาในการเก็บรักษาเพราะคนไทยส่วนใหญ่มีส่วนผสมของน้ำกะทิ น้ำตาลทราย และไข่ จึงเกิดการเสียได้เร็ว โดยเฉพาะปัจจัยทางด้านเศรษฐกิจที่มีอัตราการแข่งขันสูงที่เป็นปัจจัยสำคัญในการทำให้ขนมหวานพื้นเมืองเปลี่ยนแปลงไปจากต้นตำรับหรือภูมิปัญญาท้องถิ่นดั้งเดิม งานวิจัยเรื่องนี้จึงต้องการอนุรักษ์ขนมหวานพื้นเมืองให้คงอยู่โดยการศึกษาแนวทางอนุรักษ์ขนมหวานพื้นเมืองให้เป็นแหล่งเรียนรู้และส่งเสริมเส้นทางการท่องเที่ยวจังหวัดเพชรบุรีโดยทำเป็นเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมเพื่อให้คนในชุมชนมีสภาพเศรษฐกิจและความเป็นอยู่ที่ดีขึ้นบนพื้นฐานของหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาแนวทางการอนุรักษ์ขนมหวานพื้นเมืองเพชรบุรี โดยรวบรวมตำรับขนมหวานพื้นเมืองเพชรบุรี
2. เพื่อจัดทำคู่มือเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ด้านขนมหวานพื้นเมืองของจังหวัดเพชรบุรี

วิธีการดำเนินการวิจัย

ประชากร คือ นักท่องเที่ยวที่มาจากจังหวัดเพชรบุรี ทั้งเพศชาย และเพศหญิง ที่มีช่วงอายุ 10 ปีขึ้นไป

กลุ่มตัวอย่าง แบ่งเป็น 2 ส่วน คือ

1. ผู้เชี่ยวชาญ และปราชญ์ชาวบ้านด้านขนมหวานเมืองเพชร จำนวน 5 ท่าน
2. นักท่องเที่ยวที่มาจากจังหวัดเพชรบุรี ทั้งเพศชายและเพศหญิง ที่มีช่วงอายุ 10 ปีขึ้นไป จำนวน 60 คน โดยวิธีสุ่มแบบบังเอิญ

การเตรียมสูตรอาหารมาตรฐาน

1. ผู้วิจัยได้ศึกษาเอกสาร ตำรา ในการคัดเลือกสูตร
2. ลงพื้นที่จริงเพื่อถามผู้รู้หรือ ปราชญ์ชาวบ้านในการได้ซึ่งสูตรของแต่ละอำเภอโดยในแต่ละอำเภอมียารายการขนมที่ซ้ำกัน ผู้วิจัยจึงขอเลือกเมนูขนมที่มีความแตกต่างกัน
3. นำสูตรแต่ละสูตรกลับมาทำเป็นขนมต้นแบบ แล้วนำไปให้ผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 5 ท่าน ทดสอบทางประสาทสัมผัส เพื่อเลือกขนมที่เป็นเอกลักษณ์ของแต่ละอำเภอ พร้อมกับขอข้อเสนอแนะ

4. เมื่อได้ขนมแต่ละอำเภอก็ให้ผู้วิจัยนำกลับมาทำซ้ำ และ พัฒนาสูตรเพิ่มเติม ตามข้อเสนอแนะของผู้เชี่ยวชาญ
5. นำสูตรที่ได้ไปทดสอบทางประสาทสัมผัส กับกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 60 คน เพื่อให้ได้สูตรที่เป็นที่ยอมรับและเป็นสูตรมาตรฐาน

การศึกษาการยอมรับของผู้บริโภค

ตอนที่ 1 เป็นคำถามข้อมูลพื้นฐานของกลุ่มตัวอย่างได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา อาชีพ และรายได้ เป็นลักษณะคำถามตัวเลือกจำนวน 5 ข้อ

ตอนที่ 2 เป็นคำถามเกี่ยวกับความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อขนม โดยการให้คะแนนความชอบ 7 – จุด (7 – point hedonic scaling) ในด้านสี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม ขนม ทั้ง 7 เมนูที่ปรับปรุงแล้วไปทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสกับผู้บริโภคกลุ่มตัวอย่างจำนวน 60คน โดยทำการทดสอบ 3 ซ้ำ (ครั้งที่1 จำนวน 20 คน, ครั้งที่ 2 จำนวน 20 คน และครั้งที่ 3 จำนวน 20 คน) เพื่อเป็นการทดสอบความเที่ยงตรงของสูตรอาหาร โดยการทดสอบทางประสาทสัมผัสด้วยวิธีการให้คะแนนความชอบ 7–Point Hedonic Scaling (1 =ไม่ชอบ และ 7= ชอบมากที่สุด) (เพ็ญขวัญ ชมปริดา, 2539) โดยใช้สถิติการแจกแจงความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน วิเคราะห์ความแปรปรวน ANOVA เพื่อเปรียบเทียบความแตกต่างความคิดเห็นระหว่างสูตรการวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูป

ผลการวิจัย

1. เลือกขนมเมืองเพชรที่แสดงถึงเอกลักษณ์ในแต่ละอำเภอ โดยคำนึงถึงวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น และการสืบสานวัฒนธรรมในการทำขนมนั้นๆ โดยผู้เชี่ยวชาญและปราชญ์ชาวบ้าน จำนวน 5 ท่าน

ตารางที่ 1 ร้อยละของผู้เชี่ยวชาญ 5 ท่าน ในการเลือกเลือกรายการขนมของแต่ละอำเภอ

อำเภอ	รายการขนมหวานเมืองเพชร	ความถี่	ร้อยละ
อำเภอเมือง	ขนมโค	3	60
	ขนมฝอยทอง	1	20
	ขนมหม้อแกง	1	20
อำเภอบ้านแหลม	ขนมไข่แมงดา	3	60
	ขนมไข่	1	20
	ขนมจาก	1	20
อำเภอบ้านลาด	ขนมหม้อแกง	3	60
	ขนมตาล	1	20
	ขนมโตนดทอด	1	20
อำเภอหนองหญ้าปล้อง	ขนมข้างฟางเปียก	3	60
	ขนมกล้วย	1	20
	ขนมข้าวเหนียวต้ม	1	20

ตารางที่ 1 (ต่อ)

อำเภอ	รายการขนมหวานเมืองเพชร	ความถี่	ร้อยละ
อำเภอชะอำ	ขนมโดนดัดเชื่อม	2	40
	ขนมไข่แมงดาเชื่อม	1	20
	ขนมสับปะรดเชื่อม	1	20
	ขนมหม้อแกง	1	20
อำเภอท่ายาง	ขนมตาล	2	40
	ขนมหม้อแกง	1	20
	ขนมโดนดัดทอด	1	20
	ขนมสาเกเชื่อม	1	20
อำเภอเขาย้อย	ขนมข้าวเหนียวตัด	3	60
	ขนมหม้อแกง	1	20
	ขนมกาละแม	1	20

2. ด้านข้อมูลพื้นฐาน พบว่า กลุ่มตัวอย่าง ส่วนใหญ่ เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 65 เพศชาย คิดเป็นร้อยละ 35 โดยส่วนใหญ่มีช่วงอายุระหว่าง 20-29 ปี คิดเป็นร้อยละ 25 จบการศึกษาระดับปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 42 โดยส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเป็นนักเรียน/นักศึกษา และพนักงานเอกชน/โรงแรม คิดเป็นร้อยละ 44 และมีรายได้เฉลี่ย 20,001 – 25,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 27 ตามลำดับ

3. การยอมรับทางประสาทสัมผัสของขนมหวานพื้นเมืองเพชรบุรี จากกลุ่มตัวอย่าง 60 คน พบว่า **ขนมโค** สูตรที่ 2 ได้รับการยอมรับสูงสุดในทุกด้าน ดังนี้

คะแนนความชอบในด้านสี สูตรที่ 2 ได้รับคะแนนความชอบสูงสุด อยู่ในระดับชอบมากที่สุด ($\bar{X} = 6.45$) โดยทุกสูตรมีค่าเฉลี่ยแตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

คะแนนความชอบในด้านกลิ่น สูตรที่ 2 ได้รับคะแนนความชอบสูงสุดอยู่ในระดับ ชอบมากที่สุด ($\bar{X} = 6.38$) โดยทุกสูตรมีค่าเฉลี่ย แตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญ ทางสถิติที่ระดับ .05

คะแนนความชอบในด้านรสชาติ สูตรที่ 2 ได้รับคะแนนความชอบสูงสุดอยู่ในระดับชอบมากที่สุด ($\bar{X} = 6.25$) โดยทุกสูตรมีค่าเฉลี่ย แตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญ ทางสถิติที่ระดับ .05

คะแนนความชอบในด้านเนื้อสัมผัส สูตรที่ 2 ได้รับคะแนนความชอบสูงสุดอยู่ในระดับชอบมาก ($\bar{X} = 6.00$) โดยทุกสูตรมีค่าเฉลี่ย แตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญ ทางสถิติที่ระดับ .05

คะแนนความชอบในด้านความชอบโดยรวม สูตรที่ 2 ได้รับคะแนนความชอบสูงสุดอยู่ในระดับ ชอบมากที่สุด ($\bar{X} = 6.60$) โดยทุกสูตรมีค่าเฉลี่ย แตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญ ทางสถิติที่ระดับ .05

ขนมไข่แมงดาเชื่อม พบว่า สูตรที่ 1 ได้รับคะแนนความชอบสูงสุดในทุกด้านดังนี้

คะแนนความชอบในด้านสี สูตรที่ 1 ได้รับคะแนนความชอบสูงสุด อยู่ในระดับชอบมากที่สุด ($\bar{X} = 6.35$) โดยทุกสูตรมีค่าเฉลี่ยแตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

คะแนนความชอบในด้านกลิ่น สูตรที่ 1 ได้รับคะแนนความชอบสูงสุดอยู่ในระดับ ชอบมากที่สุด ($\bar{X} = 6.76$) โดยทุกสูตรมีค่าเฉลี่ย แตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญ ทางสถิติที่ระดับ .05

คะแนนความชอบในด้านเนื้อสัมผัส สูตรที่ 2 ได้รับคะแนนความชอบสูงสุดอยู่ในระดับ ชอบมากที่สุด ($\bar{X} = 6.59$) โดยทุกสูตรมีค่าเฉลี่ย แตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญ ทางสถิติที่ระดับ .05

คะแนนความชอบในด้านความชอบโดยรวม สูตรที่ 2 ได้รับคะแนนความชอบสูงสุดอยู่ในระดับ ชอบมากที่สุด ($\bar{X} = 6.69$) โดยทุกสูตรมีค่าเฉลี่ย แตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญ ทางสถิติที่ระดับ .05

ขนมตาล พบว่า สูตรที่ 1 ได้รับคะแนนความชอบสูงสุดในทุกด้านดังนี้

คะแนนความชอบในด้านสี สูตรที่ 1 ได้รับคะแนนความชอบสูงสุด อยู่ในระดับชอบมากที่สุด ($\bar{X} = 6.37$) โดยทุกสูตรมีค่าเฉลี่ย แตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

คะแนนความชอบในด้านกลิ่น สูตรที่ 1 ได้รับคะแนนความชอบสูงสุดอยู่ในระดับ ชอบมากที่สุด ($\bar{X} = 6.44$) โดยทุกสูตรมีค่าเฉลี่ย แตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญ ทางสถิติที่ระดับ .05

คะแนนความชอบในด้านรสชาติ สูตรที่ 1 ได้รับคะแนนความชอบสูงสุดอยู่ในระดับชอบมากที่สุด ($\bar{X} = 6.47$) โดยทุกสูตรมีค่าเฉลี่ย แตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญ ทางสถิติที่ระดับ .05

คะแนนความชอบในด้านเนื้อสัมผัส สูตรที่ 1 ได้รับคะแนนความชอบสูงสุดอยู่ในระดับ ชอบมากที่สุด ($\bar{X} = 6.59$) โดยทุกสูตรมีค่าเฉลี่ย แตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญ ทางสถิติที่ระดับ .05

คะแนนความชอบในด้านความชอบโดยรวม สูตรที่ 1 ได้รับคะแนนความชอบสูงสุดอยู่ในระดับ ชอบมากที่สุด ($\bar{X} = 6.65$) โดยทุกสูตรมีค่าเฉลี่ย แตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญ ทางสถิติที่ระดับ .05

ขนมข้าวเหนียวตัด พบว่า สูตรที่ 2 ได้รับคะแนนความชอบสูงสุดในทุกด้านดังนี้

คะแนนความชอบในด้านสี สูตรที่ 2 ได้รับคะแนนความชอบสูงสุด อยู่ในระดับชอบมากที่สุด ($\bar{X} = 6.47$) โดยทุกสูตรมีค่าเฉลี่ย แตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

คะแนนความชอบในด้านกลิ่น สูตรที่ 2 ได้รับคะแนนความชอบสูงสุดอยู่ในระดับ ชอบมากที่สุด ($\bar{X} = 6.24$) โดยทุกสูตรมีค่าเฉลี่ย แตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญ ทางสถิติที่ระดับ .05

คะแนนความชอบในด้านรสชาติ สูตรที่ 2 ได้รับคะแนนความชอบสูงสุดอยู่ในระดับชอบมากที่สุด ($\bar{X} = 6.55$) โดยทุกสูตรมีค่าเฉลี่ย แตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญ ทางสถิติที่ระดับ .05

คะแนนความชอบในด้านเนื้อสัมผัส สูตรที่ 2 ได้รับคะแนนความชอบสูงสุดอยู่ในระดับ ชอบมากที่สุด ($\bar{X} = 6.60$) โดยทุกสูตรมีค่าเฉลี่ย แตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญ ทางสถิติที่ระดับ .05

คะแนนความชอบในด้านความชอบโดยรวม สูตรที่ 2 ได้รับคะแนนความชอบสูงสุดอยู่ในระดับ ชอบมากที่สุด ($\bar{X} = 6.60$) โดยทุกสูตรมีค่าเฉลี่ย แตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญ ทางสถิติที่ระดับ .05

3. จัดทำคู่มือเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ด้านขนมหวานพื้นเมืองของจังหวัดเพชรบุรี พบว่า อำเภอเมือง คือ ขนมโค อำเภอบ้านแหลม คือ ขนมไข่แมงดาเชื่อม อำเภอบ้านลาด คือ ขนมหม้อแกง อำเภอหนองหญ้าปล้อง คือ ขนมข้าวฟ่างเปียก อำเภอชะอำ คือ ขนมโดนดเชื่อม อำเภอท่ายาง คือ ขนมตาล และอำเภอเขาย้อย คือ ขนมข้าวเหนียวตัด โดยขนมเมืองเพชรถูกรวบรวมสูตรไว้ที่โรงเรียนการอาหารนานาชาติเพชรบุรี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี เพื่อใช้ในการเรียนการสอน และใช้สำหรับการเผยแพร่ให้กับบุคคลทั่วไปได้เข้ามาศึกษา จัดได้ว่าเป็นหนึ่งในการอนุรักษ์ความเป็นขนมหวานเมืองเพชรบุรี สืบต่อไป

อภิปรายผล

แนวทางการอนุรักษ์ขนมหวานพื้นเมืองเพชรบุรี โดยรวบรวมตำรับขนมหวานพื้นเมืองเพชรบุรี พบว่า ขนมที่สามารถบอกเอกลักษณ์ของแต่ละอำเภอผลการวิจัยที่สมควรนำมาอภิปรายผล ดังนี้

1. แนวทางการอนุรักษ์ขนมหวานพื้นเมืองเพชรบุรี โดยรวบรวมตำรับขนมหวานพื้นเมืองเพชรบุรี พบว่า ผู้เชี่ยวชาญให้ขนมที่สามารถบอกเอกลักษณ์ของแต่ละอำเภอ มีดังนี้ อำเภอเมือง คือ ขนมโค ทั้งนี้เนื่องจากขนมโคมีไส้ที่ผัดกับน้ำตาลโดนดและส่วนใหญ่จะมีทำขายที่อำเภอเมือง อำเภอบ้านแหลม คือ ขนมไข่

แมงดาเชื่อม เนื่องจากอำเภอบ้านแหลมมีอาชีพส่วนใหญ่เป็นชาวประมง มีการจับสัตว์น้ำทางทะเลมากมาย หนึ่งในนั้นคือ แมงดาทะเลที่มีมาก อำเภอบ้านลาด คือ ขนมหม้อแกง เนื่องจากมีการปลูกต้นตาลมากที่สุดของ จังหวัดเพชรบุรี และน้ำตาลสดที่ได้จากอำเภอบ้านลาดมีสีสวย กลิ่นหอม รสชาติหวานกลมกล่อม เมื่อนำมาเคี่ยว เป็นน้ำตาลโตนดจึงได้น้ำตาลที่มีคุณภาพ เมื่อนำมาทำขนมหม้อแกงจึงมีความอร่อยที่สุด ซึ่งสอดคล้องกับสุนันท์ นิลพงษ์ (2551) ที่พบว่า ขนมหม้อแกง ของชุมชนบ้านละหานใหญ่ อำเภอบ้านลาด มีลูกค้าซึ่งมาสั่งเป็นประจำ เพราะขนมมีคุณภาพ มีรสชาติอร่อย แหล่งผลิตมีความสะอาด อำเภอนองหญ้าปล้อง คือ ขนมข้าวฟ่างเปียก เนื่องจากข้าวฟ่างปลูกมากที่สุด คือที่อำเภอนองหญ้าปล้อง ชาวบ้านจึงนำมาทำข้าวฟ่างเปียก อำเภอลำทะเมนชัย คือ ขนมโตนดเชื่อม เนื่องจากอำเภอลำทะเมนชัยส่วนใหญ่มีพื้นที่ติดทะเล ส่วนใหญ่จึงมีอาชีพแปรรูปอาหารทะเล แต่มีการ รับซื้อจาวตาลจากอำเภอบ้านลาด เพื่อนำมาทำโตนดเชื่อม เพื่อขายเป็นสินค้าของฝาก เพราะโตนดเชื่อมมีอายุ การเก็บได้นานกว่าขนมชนิดอื่นของเพชรบุรี อำเภอยางชุมน้อย คือ ขนมตาล เนื่องจากอำเภอยางชุมน้อยมีการปลูกต้น ตาลมากรองจากอำเภอบ้านลาด ขนมที่ขึ้นชื่อของอำเภอ คือ ขนมทองม้วน และขนมตาล เพราะสีของลูกตาลสุก ที่ขึ้นในดินของอำเภอยางชุมน้อย ให้สีที่สวยงามเหมาะสำหรับนำมาทำขนมตาล และ อำเภอยางชุมน้อย คือ ขนมข้าวเหนียว ตัด เนื่องจากประชากรของอำเภอยางชุมน้อยมีหลายชาติพันธุ์ อาทิ ไทยทรงดำ ลาวพวน เป็นต้น ซึ่งมีวัฒนธรรมใน การบริโภคข้าวเหนียว เป็นหลัก ดังนั้นมีฝีมือในการนำข้าวเหนียวมาประกอบอาหารทั้งคาวและหวานได้เป็น อย่างดี

2. ศึกษาการยอมรับทางประสาทสัมผัสของขนมหวานพื้นเมืองเพชรบุรี จากกลุ่มตัวอย่าง 60 คน พบว่า

ขนมโค สูตรที่ 2 ได้รับการยอมรับสูงสุดในทุกด้าน ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากไส้ของขนม ได้เนื้อ มะพร้าวที่มีความมันที่ค่อยไปทางอ่อนซึ่งสอดคล้องกับ นิตดา หงส์วิวัฒน์ (2554) กล่าวว่ามะพร้าวที่มัน ที่เหมาะสำหรับโรยหน้าขนม นำไปกวบเป็นไส้ขนม นอกจากนี้ในสูตรยังใช้น้ำตาลโตนดแท้ เป็นส่วนผสมในการ ผัด ไส้ขนมจึงให้รสชาติที่กลมกล่อม และมีความเหนียวของไส้ขนมที่กำลังดี อีกทั้งสูตรนี้มีการใส่น้ำใบเตยไปนวดกับ แป้งจึงส่งผลให้เวลารับประทานมีกลิ่นหอมของใบเตยอีกด้วย

ขนมไข่แมงดาเชื่อม พบว่า สูตรที่ 1 ได้รับคะแนนความชอบสูงสุดในทุกด้าน ทั้งนี้อาจเนื่องมาจาก สูตรนี้เป็นการใช้ไข่แมงดาสดในการผัดส่งผลให้เวลารับประทานมีความมัน และหวานจากน้ำตาลโตนด อีกทั้งเนื้อ สัมผัสไม่แข็งกระด้างจนเกินไป

ขนมหม้อแกง พบว่า สูตรที่ 1 ได้รับคะแนนความชอบสูงสุดในทุกด้าน ทั้งนี้อาจเนื่องมาจาก เป็นสูตรที่มีไข่เป็ดผสมหลักและใช้หัวกะทิ จึงส่งผลให้เนื้อสัมผัสของขนมหม้อแกงมีความนุ่มนวล หวานมัน และ มีกลิ่นหอมซึ่งสอดคล้องกับ เครือวัลย์ ศิริพงษ์ (2554) กล่าวว่า ขนมที่ใช้หัวกะทิจะมีความหอม หวาน มัน และมี เนื้อสัมผัสที่ดีเวลารับประทาน และสอดคล้องกับ นิตดา หงส์วิวัฒน์ (2554) กล่าวว่า ส่วนผสมของขนมหม้อแกง ที่ทำให้มีกลิ่นหอมหวาน และรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์เป็นที่ต้องการของผู้บริโภค คือ น้ำตาลโตนด และ ไข่ที่ใช้ ควรเป็นไข่เป็ด และน้ำกะทิต้องเป็นหัวกะทิ

ขนมข้าวฟ่างเปียก พบว่า สูตรที่ 3 ได้รับคะแนนความชอบสูงสุดในทุกด้านทั้งนี้อาจเนื่องจาก ใน สูตรนี้ได้เพิ่มเรื่องของน้ำใบเตยเป็นส่วนผสมเพื่อให้ได้กลิ่นหอม และใช้น้ำตาลโตนด เพิ่มความหอม หวานมากยิ่งขึ้น และ อัตราส่วนของเหลวมีปริมาณเหมาะสมส่งผลให้ข้าวฟ่างมีความชื้นหนืดที่พอดี ข้าวสุกทุกเม็ด สอดคล้องกับ อภิญา มานะโรจน์ (2556) กล่าวว่าลักษณะที่ดีของขนมข้าวฟ่างคือ มีลักษณะชื้น หนืด ข้างฟางพองตัว สุกทั่วกัน เนื้อนุ่ม

ขนมโตนดเชื่อม พบว่า สูตรที่ 2 ได้รับคะแนนความชอบสูงสุดในทุกด้าน ทั้งนี้อาจเนื่องมาจาก ใน สูตรนี้มีขั้นตอนของการนำจาวตาลไปล้างน้ำให้สะอาด แล้วนำไปต้มประมาณ 5 นาที เพื่อที่เวลาเชื่อมจาวตาลน้ำตาล หวานจะค่อยๆเข้าไปในจาวตาล ส่งผลให้น้ำเชื่อมสามารถเข้าไปปลูกตาลได้ทั่วทั้งลูก เกิดความเงาใส และเวลาเชื่อมต้อง ไม่คนบ่อย จึงจะทำให้ไม่แตกทลาย ซึ่งสอดคล้องกับวิธีการเชื่อมโตนดของพื้นภูมิเพชรบุรี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

(2558) ที่มีวิธีการเชื่อมเช่นเดียวกันโดยมีเทคนิค และสอดคล้องกับภิญญา มานะโรจน์ (2556) กล่าวว่าลักษณะที่ดีของโตนดเชื่อม คือ จาวตาลฉ่ำน้ำเชื่อม ใส่ของน้ำเชื่อมและนุ่ม สุกใส่ทั้งชิ้น

ขนมตาล พบว่า สูตรที่ 1 ได้รับคะแนนความชอบสูงสุดในทุกด้าน ทั้งนี้อาจเนื่องมาจาก ขนมตาลสูตรนี้มีแป้งเค้กเข้ามาช่วยเรื่องของโครงสร้างแป้งส่งผลให้ขนมตาลมีความนุ่ม และเนื้อละเอียดเนียน สอดคล้องกับนิดดา หงส์วิวัฒน์ (2554) กล่าวว่าขนมไทยนิยมใช้แป้งเค้ก ช่วยให้ขนมมีความเบาฟู อีกทั้งยังมีน้ำมันาว ช่วยให้ขนมมีความนุ่มฟู ยิ่งขึ้นและทำให้ของขนมมีความแตกเล็กน้อย ซึ่งเป็นลักษณะที่ดีของขนมตาล

ขนมข้าวเหนียวตัด พบว่า สูตรที่ 2 ได้รับคะแนนความชอบสูงสุดในทุกด้านทั้งนี้อาจเนื่องมาจากในสูตรมีการเลือกพันธุ์ข้าวเหนียวเขี้ยวงู ซึ่งถือว่าเป็นสายพันธุ์ที่ดี ส่งผลให้ข้าวเหนียวตัด มีเนื้อสัมผัสที่ข้าวเหนียวนุ่ม แต่ยังเป็นเม็ดอยู่ สอดคล้องกับ กิจติยา แคดี (2557) ที่เลือกใช้ข้าวเหนียวเขี้ยวงูในการทำขนมไทย เพราะลักษณะของขนมที่ได้มีเนื้อสัมผัสที่ดี และสอดคล้องกับนิดดา หงส์วิวัฒน์ (2554) การใช้ข้าวเหนียวเขี้ยวงูเพราะเมล็ดข้าวเหนียวเวลาสุกแล้วเมล็ดข้าวจะเรียวยาวสวย ด้านบนเป็นน้ำกะทิ ที่เลือกใช้หัวกะทิส่งผลให้ หน้าของขนมมีความหวานมัน และแต่งรสด้วยเกลือเล็กน้อย ส่งผลให้ความชอบโดยรวม ได้รับความพึงพอใจในระดับดีมาก

ข้อเสนอแนะในการวิจัย

ควรมีการเพิ่มในเรื่องของการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ เพื่อจะได้ทราบถึงคุณค่าทางโภชนาการ และจะได้นำไปเป็นข้อมูลเพื่อเป็นการส่งเสริมการขายให้กับชุมชน

ข้อเสนอแนะในครั้งต่อไป

1. ส่งเสริมด้านการตลาดให้กับขนมหวานเมืองเพชรในแต่ละชนิด และ ศึกษาช่องทางในการเพิ่มยอดขายให้กับผลิตภัณฑ์
2. ศึกษาด้านการส่งเสริมสุขภาพโดยเน้น ขนมไทยหวานน้อย เพื่อเป็นทางเลือกให้กับกลุ่มผู้บริโภคที่รักสุขภาพ

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบคุณมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรีที่ให้ทุนสนับสนุนในการทำวิจัยในครั้งนี้ ขอขอบคุณผู้เชี่ยวชาญทุกท่าน และประชาชนทั่วไปที่ได้ให้ความร่วมมือทดสอบทางประสาทสัมผัสขนมหวานเมืองเพชรทำให้ได้ผลการทดสอบของงานวิจัยที่สมบูรณ์

เอกสารอ้างอิง

- กิจติยา แคดี. (2557). *ขนมไทย*. บริษัท สำนักพิมพ์บ้าน จำกัด. กรุงเทพมหานคร.
- เครือวัลย์ ศิริพงษ์. (2554). *ขนมไทยเลิศรส*. คลื่นอักษร. กรุงเทพมหานคร.
- เพ็ญขวัญ ชมปริดา. (2539). *การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส*. กรุงเทพฯ: ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พินภูมิเพชรบุรี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี. (2558). *ภูมิทัศน์วัฒนธรรมเมืองเพชร เล่มที่ 9*. โครงการจัดทำหนังสือ “พินภูมิเพชรบุรี” เฉลิมพระเกียรติ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี. บริษัทเพชรภูมิการพิมพ์ จำกัด. เพชรบุรี.
- นิดดา หงส์วิวัฒน์. (2554). *ขนมไทย*. บริษัทสำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด. กรุงเทพมหานคร

สุนันท์ นิลพงษ์.(2554). พัฒนาศักยภาพน้ำพริกและขนมหวาน : ภูมิปัญญาท้องถิ่น บ้านละหานใหญ่ อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี. ม.ป.ท.

อภิญญา มานะโรจน์. (2556). ขนมหวานไทย. บริษัท สำนักพิมพ์บ้าน จำกัด. กรุงเทพมหานคร.