**อิทธิพลของคุณภาพการบริการที่มีต่อความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวไทยในร้านอาหารริม~~ทะเลใน~~ชายหาดสมิหลา จังหวัดสงขลา**

**Influence of Service Quality of Thailand Tourist Satisfaction Impact of Thai Seafood restaurant in Samila Beach Songkhla Province**

รรินา มุกดา1 ,สิริชนก อินทะสุวรรณ์2 ,ธัญวรัตน์ คงนุ่น3 **,**ยุสรอ โอมณี4

1,2 หลักสูตรการตลาด คณะวิทยาการจัดการ, มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา, จังหวัดสงขลา 90110

3หลักสูตรรัฐประศาสนศาสตร์ วิทยาลัยการจัดการและพัฒนาท้องถิ่น, มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม, จังหวัดพิษณุโลก, 65000

4หลักสูตรรัฐประศาสนศาสตร์, คณะมนุษย์ศาสตร์และสังคมศาสตร์, มหาวิทยาลัยรายภัฏภูเก็ต, จังหวัดภูเก็ต, 83000

\*E-mail : [rarina.mo@skru.ac.th](mailto:rarina.mo@skru.ac.th)

ไฮไลท์สีเขียว หมายถึง เพิ่มคำลงไป / ไฮไลท์สีแดง หมายถึง แก้ไขตามคำแนะนำ / ขีดฆ่า หมายถึง ตัดข้อความทิ้ง

**บทคัดย่อ**

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาอิทธิพลของคุณภาพการบริการที่มีต่อความพึงพอใจของลูกค้าของร้านอาหารริม~~ทะเลใน~~ชายหาดสมิหลา จังหวัดสงขลา การศึกษาใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงปริมาณ กลุ่มตัวอย่าง คือ นักท่องเที่ยวผู้ที่เคยใช้บริการร้านอาหารริม~~ทะเล~~ชายหาดสมิหลา จังหวัดสงขลา ~~ตั้งแต่เดือนพฤษภาคม 2563 ถึง เดือนกรกฎาคม 2563~~ โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลจำนวน 400 ชุด และวิเคราะห์ข้อมูลด้วยสถิติเชิงพรรณนาได้แก่ ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และทำการทดสอบสมมติฐานด้วยการวิเคราะห์ความถดถอยพหุคูณ (Multiple Regression Analysis) ~~เพื่อหาความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรตามและตัวแปรอิสระ~~ ผลการศึกษาพบว่า นักท่องเที่ยวผู้เคยใช้บริการร้านอาหารริมชายหาดสมิหลา ~~ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ส่วนใหญ่อยู่ในช่วงอายุ 30-39 ปี มีการศึกษาในระดับปริญญาตรี ประกอบอาชีพเป็นพนักงานบริษัท มีรายได้ส่วนใหญ่อยู่ในช่วง 15,000 – 20,000 บาท โดย~~มีระดับความพึงพอใจต่อกระบวนการให้บริการโดยรวม อยู่ในระดับมากในส่วนของคุณภาพการบริการ (ประโยคที่ไฮไลท์สีน้ำเงินอ่านแล้วสับสน ควรเขียนให้ชัดเจนว่ามันคืออะไร พึงพอใจต่อกระบวนการให้บริการโดยรวมอยู่ในระดับมาก ในส่วนของคุณภาพบริการ ตกลงพึงพอใจการให้บริการโดยรวมหรือคุณภาพบริการ) นอกจากนั้นการศึกษา พบว่า ~~ผู้ตอบแบบสอบถามมีระดับความพึงพอใจในคุณภาพการบริการในแต่ละด้านที่มีนัยสำคัญที่ 0.05 ดังนี้~~ ~~ตัวแปรที่มีอิทธิพลต่อความพึงพอใจมากที่สุด ด้าน~~ความเป็นรูปธรรม ( = 0.453) ~~รองลงมาคือด้าน~~การดูแลเอาใจใส่ ( = 0.241) ~~ด้าน~~การตอบสนอง ( = 0.105) ~~ด้าน~~ความเชื่อมั่นต่อคุณภาพบริการ ( = 0.100) และ~~ด้าน~~ความน่าเชื่อถือ ( = 0.080) ~~ตามลำดับ และตัวแปรทุกตัวมีอิทธิพลต่อความพึงพอใจ~~ เป็นตัวแปรคุณภาพบริการที่มีอิทธิพลต่อความพึงพอใจของนักท่องเที่ยว

**คำสำคัญ** : คุณภาพการบริการ ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยว ชายหาดสมิหลา

**Abstract**

Purpose of this study was to examine the influence of service quality on the tourists satisfaction of Thai Seafood restaurant in Samila Beach located in Songkhla province.

. For that matter, the respondent for this study were the tourists who used the service at the aforementioned restaurant in Samila Beach, Songkhla province. Four hundred (400) respondents were selected by convenience sampling in the data collection phase executed during May – July 2020. Descriptive statistical analysis was performed to obtain the percentage, average score and standard deviation. In addition, inferential statistical analysis was performed applying multiple regression analysis to examine the relationship between the dependent and independent variables of the study. The result of the study showed that majority of the samples were female, and had the age range between 30-39 years with the educational level of bachelor’s degree. They worked as a private firm employees and earned between 15,000 – 20,000 bath per month on average. The respondents option toward the overall tourist satisfaction was shown at the ‘satisfied’ level. In terms of service quality, the respondents had the level of satisfaction in service quality with a statistically significant difference at the 0.05 level. Following are the values along with the factors : Tangibles ( = 0.453), Empathy ( = 0.241), responsiveness ( = 0.105), Assurance ( = 0.100) and Reliability ( = 0.080) respectively objectivity of the respective services, resulting every variable influences satisfaction.

**Keywords** : service quality, tourist satisfaction, Samila Beach

**บทนำ**

ในการพัฒนาเศรษฐกิจของหลายประเทศทั่วโลก จะมีอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเข้ามีบทบาทสำคัญ ดังนั้น ในแต่ละประเทศภาครัฐจึงให้ความสำคัญและสร้างความได้เปรียบทางการแข่งขันเพื่อเข้าชิงส่วนแบ่งตลาดการท่องเที่ยวของโลก สำหรับในประเทศแถบเอเชีย มีการกำหนดส่วนแบ่งการตลาดของประเทศมากที่สุดที่ต่างกำหนดกลยุทธ์ทางการตลาดเพื่อดึง นักท่องเที่ยวทั่วโลกเข้ามาท่องเที่ยวในประเทศของตนเองให้เพิ่มปริมาณมากขึ้น อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว และบริการที่ประกอบด้วยธุรกิจที่เกี่ยวเนื่องเชื่อมโยงกันเป็นลูกโซ่ ได้แก่ ธุรกิจนำเที่ยว ธุรกิจที่พัก ธุรกิจร้านอาหาร ธุรกิจร้านจำหน่ายของที่ระลึก ธุรกิจการเดินทางในประเทศและระหว่างประเทศ เป็นต้น ซึ่งเป็นธุรกิจที่กระตุ้นอุตสาหกรรมต่อเนื่องอื่น ๆ เช่น อุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมการก่อสร้างและพัฒนาที่ดิน ซึ่งก่อให้เกิดการกระจายรายได้ไปสู่ประชาชนในวงกว้าง ดังนั้น รัฐบาลจึงให้ความสำคัญกับ การท่องเที่ยวในฐานะที่เป็นยุทธศาสตร์หลักในการสร้างรายได้ที่เป็นเงินตราต่างประเทศให้แก่ระบบ เศรษฐกิจของประเทศอย่างรวดเร็ว และได้ประกาศให้การท่องเที่ยวเป็นวาระแห่งชาติ ตั้งแต่ปี พ.ศ.2552 เป็นต้นมา (กรมการท่องเที่ยว, 2561)

สำหรับนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาท่องเที่ยวในเมืองไทยแล้ว ยังมีการช่องทางในการจับจ่ายใช้สอยที่มีเม็ดเงินจำนวนมากเช่นกัน คือการใช้บริการในส่วนการรับประทานอาหาร โดยอาหารไทยนั้น เป็นอาหารที่มีชื่อเสียงและเป็นที่ยอมรับในหมู่ของนักท่องเที่ยวต่างชาติ นอกจากนี้ อาหารไทยติดอันดับ 1 ใน 5 ของอาหารยอดนิยมมากที่สุดในทั่วโลก ปัจจัยสำคัญของร้านอาหารคือ คุณภาพการบริการ (Service Quality) พนักงานร้านอาหารต้องเอาใจ ใส่และตอบสนองความต้องการของผู้รับบริการอย่างถูกต้องและรวดเร็ว มีการให้บริการที่ดีเพื่อสร้าง ความมั่นใจหรือความน่าเชื่อถือให้แก่ผู้บริโภค ในปัจจุบันพบว่าธุรกิจต่าง ๆ มีความพยายามในการปรับปรุงและพัฒนาคุณภาพการให้บริการให้ดียิ่งขึ้น เมื่อผู้บริโภคใช้บริการแล้วประทับใจ เกิดความพึงพอใจและบอกต่อ ส่งผลให้เกิดความภักดีและเลือกใช้ บริการร้านอาหารต่อไป ดังนั้นคุณภาพอาหารจึงเป็นปัจจัยสำคัญในการคงอยู่ของธุรกิจร้านอาหาร

จังหวัดสงขลา เป็นจังหวัดหนึ่งในภาคใต้ตอนล่าง มีประชากรมากเป็นอันดับ 2 ของภาคใต้ และมีขนาดพื้นที่ใหญ่เป็นอันดับ 3 ของภาคใต้ ซึ่งมีแหล่งท่องเที่ยวสำคัญคือ หาดสมิหลา ในบริเวณดังกล่าวจะเป็นที่ตั้งของร้านอาหารทะเลอยู่เป็นจำนวนมากบริเวณรอบ ๆ หาดสมิหลา ซึ่งเป็นจุดที่สร้างความสนใจในการเข้ามาใช้บริการของนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างประเทศ ซึ่งการให้บริการในแต่ละร้านอาหารทะเลมีความแตกต่างกันไป และส่งผลให้คุณภาพในส่วนของการบริการที่ดีจะเป็นการรักษาภาพลักษณ์ของทางร้านอาหารและการมีความจงรักภักดีต่อร้านอาหาร

จากเหตุผลดังกล่าว ผู้ศึกษาจึงเห็นถึงความสำคัญของคุณภาพในการให้บริการร้านอาหารทะเล จะเป็นโดยการสร้างความพึงพอใจให้กับนักท่องเที่ยวถือเป็นพันธกิจหลักของทางร้านอาหารผู้ให้บริการ ดังนั้น ทางร้านอาหารผู้ให้บริการจำเป็นต้องคำนึงถึงคุณภาพในการดำเนินงาน ที่สามารถตอบสนองความต้องการของผู้ใช้บริการมากที่สุด

**วัตถุประสงค์การวิจัย**

เพื่อศึกษาอิทธิพลของคุณภาพการบริการที่มีต่อความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวไทยในร้านอาหารทะเลริมชายหาดสมิหลา อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา

**สมมติฐานการวิจัย**

คุณภาพการบริการน่าจะมีอิทธิพลทางบวกต่อความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวไทยในร้านอาหารทะเลริมชายหาดสมิหลา อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา

**การทบทวนวรรณกรรม**

1. **แนวคิดเกี่ยวกับ SERVQUAL Model (หัวข้อ 1 ควรสรุปเป็นเนื้อหาเดียวกัน ไม่ควรเขียนเป็นข้อๆ เนื่องจากสัดส่วนไม่ได้ อ่านแล้วไม่ได้ความหมาย)**

Service Quality Model หรือ SERVQUAL Model คือ สิ่งที่ลูกค้าจะตัดสินเมื่อได้รับบริการโดยกำหนดเกณฑ์ในการประเมินคุณภาพบริการ 5 ด้าน (Parasuraman, A.,Zeithaml,V. A., & Berry, L. L.,1985) (ขอให้พิจารณาการอ้างอิงรายการข้างหน้านี้ว่าถูกต้องหรือไม่) ดังนี้ ในการวัดคุณภาพของการให้บริการลูกค้าจะวัดจากองค์ประกอบของคุณภาพในการบริการซึ่ง ได้แก่

1.1) ความเป็นรูปธรรมหรือสัมผัสได้ของบริการ (Tangible) เป็นสิ่งที่สามารถจับต้องได้

1.2) ความเชื่อถือและไว้วางใจได้ (Reliability) ความเชื่อถือและไว้วางใจได้เป็นความสามารถในการมอบบริการ

1.3) การตอบสนองต่อลูกค้า (Responsiveness) เป็นความตั้งใจที่จะช่วยเหลือลูกค้า

1.4) การให้ความเชื่อมั่นต่อลูกค้า (Assurance) เป็นการรับประกันว่าพนักงานที่ให้บริการมีความรู้ความสามารถและมีความสุภาพมีจริยธรรมในการให้บริการ

1.5) การรู้จักและเข้าใจลูกค้า (Empathy) องค์ประกอบข้อนี้เป็นการดูแลและเอาใจใส่ให้บริการอย่างตั้งอกตั้งใจ

2. **แนวคิดเกี่ยวกับความพึงพอใจลูกค้า (หัวข้อ 2 ควรสรุปเป็นเนื้อหาเดียวกัน ไม่ควรเขียนเป็นข้อๆ เนื่องจากสัดส่วนไม่ได้ อ่านแล้วไม่ได้ความหมาย)**

ความพึงพอใจของลูกค้า ความพึงพอใจ เป็นความรู้สึกของผู้รับบริการที่มีต่อสถานบริการตาม ประสบการณ์ที่ได้รับจากการเข้าไปติดต่อขอรับบริการในสถานบริการนั้น ความแตกต่างที่เห็นได้ชัดเจนคือ ความพึงพอใจเป็นทัศนคติที่มีต่อการให้บริการของ บุคคลต่อองค์กร (Attitude Object) ซึ่งเป็นเป้าหมาย และแรงจูงใจนั้นก็มีจุดหมาย (Goal) แต่อย่างไรก็ตาม ทั้งสองเรื่องไม่สามารถแยกออกจากกันได้อย่างชัดเจนด้วยเหตุผลสองประการ คือ

2.1. ความพึงพอใจเป็นสิ่งที่ตอบสนองสิ่งที่ชอบ หรือไม่ชอบ และถือว่ามนุษย์เราพยายามเข้าใกล้สิ่งที่ ตนพอใจและพยายามหลีกห่างสิ่งที่ตนไม่พอใจ ซึ่งเป็น ผลให้ความพึงพอใจเชื่อมโยงกับพฤติกรรมในการจูงใจ ให้ใช้บริการ

2.2. ทฤษฎีการจูงใจทั้งหลายอยู่ภายใต้ข้อสมมติฐานของความพึงพอใจ ซึ่งหมายความว่า แต่ละคนจะถูกจูงใจให้มุ่งหาสิ่งที่ตนพึงพอใจ ซึ่งการจูงใจจะต้องพิจารณาในเรื่องความพึงพอใจควบคู่กันไปด้วย Shelly (1975) ได้สรุปทฤษฎีความพึงพอใจ ไว้ว่า ความพึงพอใจเป็นทฤษฎีว่าด้วยความรู้สึกสอง แบบของมนุษย์ คือ ความรู้สึกทางบวก และความรู้สึกทางลบ

**กรอบแนวคิดในการวิจัย (แก้ไขกรอบแนวคิดการวิจัยตามกรอบข้างล่างที่เสนอไว้)**

**ตัวแปรอิสระ ตัวแปรตาม**

ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวไทยในร้านอาหารทะเล

**คุณภาพการบริการ**

- ความเป็นรูปธรรมของการให้บริการ (Tangibles)

- ความน่าเชื่อถือ (Reliability)

- การตอบสนอง (Responsiveness)

- ความเชื่อมั่น (Assurance)

- การดูแลเอาใจใส่ (Empathy)

ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

การทบทวนวรรณกรรม แนวคิดเกี่ยวกับอาหารอีสาน อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่ส าคัญและจ าเป็นต่อการด ารงชีวิตของมนุษย์ มนุษย์ทุกชาติทุกภาษา จึงจ าเป็นต้องบริโภคอาหารเพื่อการอยู่รอดและต่างมีอาหารประจ าชาติเป็นของตนเอง เช่นเดียวกับ ประเทศไทย ที่มีอาหารประจ าชาติเป็นของตนเอง โดยอาหารไทยเป็นอาหารประจ าชาติไทยที่มีชื่อเสียงและ ได้รับความนิยมติดอันดับโลก (อภิวิชญ์ เอี่ยมสุขแสง, 2552,น.1-6) โดย www.cnngo.com เว็บไซต์ชื่อดัง ระดับสากลประกาศ 50 สุดยอดอาหารที่อร่อยที่สุดในโลก ซง่ึแกงมัสมั่นของประเทศไทยครองอันดับ 1 ตามมา ด้วยพิซซ่าของประเทศอิตาลี โดยมีซูชิของประเทศญี่ปุ่นและเป็ดปักกิ่งของประเทศจีนอยู่ในอันดับที่ 4 และ 5 ทั้งนี้ ยังมีอาหารไทยอีกหลายประเภทที่ติดอันดับ ได้แก ต้มย ากุ้ง อยู่ในอันดับที่ 8 น้ าตกหมูอยู่ในอันดับที่ 19 และส้มต าอยู่ในอันดับที่ 46 (กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม, 2554) เนื่องจากอาหารไทยได้รับการสั่งสม และถ่ายทอดกันมาตั้งแต่อดีตอย่างต่อเนื่องจนกลายเป็นเอกลักษณ์ประจ าชาติและถือว่าเป็นวัฒนธรรมประจ า ชาติที่ส าคัญของไทย ส าหรับอาหารพื้นบ้านเป็นอาหารที่นิยมรับประทานกันเฉพาะท้องถิ่น ซึ่งเป็นอาหารที่ปรุง ได้ง่ายจากการหาผักและเครื่องประกอบอาหารตามธรรมชาติในท้องถิ่น (รุจศลักษณ์ ธูปกระจ่าง, 2552) แนวคิดเกี่ยวกับธุรกิจร้านอาหารอีสาน อาหารอีสานเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมกันอย่างแพร่หลายจนกลายเป็นปรากฎการณ์อีสานอินเท รนด์ ซึ่งผู้บริโภคทุกประเภททุกชนชั้นนิยมบริโภคกันโดยทั่วไป โดยเป็นปัจจัยส าคัญที่ส่งเสริมความส าเร็จใน การด าเนินธุรกิจร้านอาหารอีสานที่ลูกค้าทุกประเภทและชนชั้นเข้ามาใช้บริการได้ (วราชัย ขิงทอง,2555,น.8) นอกจากจุดเด่นของตัวอาหารอีสานแล้ว ประชากรในพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือหรือภาคอีสานเดินทางเข้า

ปัจจัยส่วนบุคคล - เพศ - อายุ - อาชีพ - รายได้เฉลี่ยต่อเดือน - สถานภาพ - ภูมิล าเนาเดิม

ปัจจัยส่วนประสมทาง การตลาด - ผลิตภณัฑ์ - ราคา - ช่องทางการจัดจ าหน่าย - การส่งเสรมิการตลาด - บุคลากร - สภาพแวดล้อมทางกายภาพ

พฤติกรรมการใช้บริการร้านอาหารอีสาน ของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร - บุคคลที่มักร่วมใช้บริการด้วย - เมนูอาหารอีสานทมี่ักสั่งบรโิภคบ่อยที่สุด - เหตุผลในการเลือกใช้บริการรา้นอาหาร อีสาน - บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจใช้บริการ - ความถี่ในการใช้บริการ - วันที่ใช้บริการ - ช่วงเวลาที่ใช้บริการ - สถานที่ที่ใช้บริการ - ช่องทางการรับข้อมูลข่าวสาร - วิธีการใช้บริการ - จ านวนเงินที่จ่ายในการใช้บริการ -

คุณภาพบริการ

ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวไทยในร้านอาหารทะเล

- ความเป็นรูปธรรมของการให้บริการ (Tangibles)

ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

การทบทวนวรรณกรรม แนวคิดเกี่ยวกับอาหารอีสาน อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่ส าคัญและจ าเป็นต่อการด ารงชีวิตของมนุษย์ มนุษย์ทุกชาติทุกภาษา จึงจ าเป็นต้องบริโภคอาหารเพื่อการอยู่รอดและต่างมีอาหารประจ าชาติเป็นของตนเอง เช่นเดียวกับ ประเทศไทย ที่มีอาหารประจ าชาติเป็นของตนเอง โดยอาหารไทยเป็นอาหารประจ าชาติไทยที่มีชื่อเสียงและ ได้รับความนิยมติดอันดับโลก (อภิวิชญ์ เอี่ยมสุขแสง, 2552,น.1-6) โดย www.cnngo.com เว็บไซต์ชื่อดัง ระดับสากลประกาศ 50 สุดยอดอาหารที่อร่อยที่สุดในโลก ซง่ึแกงมัสมั่นของประเทศไทยครองอันดับ 1 ตามมา ด้วยพิซซ่าของประเทศอิตาลี โดยมีซูชิของประเทศญี่ปุ่นและเป็ดปักกิ่งของประเทศจีนอยู่ในอันดับที่ 4 และ 5 ทั้งนี้ ยังมีอาหารไทยอีกหลายประเภทที่ติดอันดับ ได้แก ต้มย ากุ้ง อยู่ในอันดับที่ 8 น้ าตกหมูอยู่ในอันดับที่ 19 และส้มต าอยู่ในอันดับที่ 46 (กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม, 2554) เนื่องจากอาหารไทยได้รับการสั่งสม และถ่ายทอดกันมาตั้งแต่อดีตอย่างต่อเนื่องจนกลายเป็นเอกลักษณ์ประจ าชาติและถือว่าเป็นวัฒนธรรมประจ า ชาติที่ส าคัญของไทย ส าหรับอาหารพื้นบ้านเป็นอาหารที่นิยมรับประทานกันเฉพาะท้องถิ่น ซึ่งเป็นอาหารที่ปรุง ได้ง่ายจากการหาผักและเครื่องประกอบอาหารตามธรรมชาติในท้องถิ่น (รุจศลักษณ์ ธูปกระจ่าง, 2552) แนวคิดเกี่ยวกับธุรกิจร้านอาหารอีสาน อาหารอีสานเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมกันอย่างแพร่หลายจนกลายเป็นปรากฎการณ์อีสานอินเท รนด์ ซึ่งผู้บริโภคทุกประเภททุกชนชั้นนิยมบริโภคกันโดยทั่วไป โดยเป็นปัจจัยส าคัญที่ส่งเสริมความส าเร็จใน การด าเนินธุรกิจร้านอาหารอีสานที่ลูกค้าทุกประเภทและชนชั้นเข้ามาใช้บริการได้ (วราชัย ขิงทอง,2555,น.8) นอกจากจุดเด่นของตัวอาหารอีสานแล้ว ประชากรในพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือหรือภาคอีสานเดินทางเข้า

ปัจจัยส่วนบุคคล - เพศ - อายุ - อาชีพ - รายได้เฉลี่ยต่อเดือน - สถานภาพ - ภูมิล าเนาเดิม

ปัจจัยส่วนประสมทาง การตลาด - ผลิตภณัฑ์ - ราคา - ช่องทางการจัดจ าหน่าย - การส่งเสรมิการตลาด - บุคลากร - สภาพแวดล้อมทางกายภาพ

พฤติกรรมการใช้บริการร้านอาหารอีสาน ของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร - บุคคลที่มักร่วมใช้บริการด้วย - เมนูอาหารอีสานทมี่ักสั่งบรโิภคบ่อยที่สุด - เหตุผลในการเลือกใช้บริการรา้นอาหาร อีสาน - บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจใช้บริการ - ความถี่ในการใช้บริการ - วันที่ใช้บริการ - ช่วงเวลาที่ใช้บริการ - สถานที่ที่ใช้บริการ - ช่องทางการรับข้อมูลข่าวสาร - วิธีการใช้บริการ - จ านวนเงินที่จ่ายในการใช้บริการ -

- ความน่าเชื่อถือ (Reliability)

ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

การทบทวนวรรณกรรม แนวคิดเกี่ยวกับอาหารอีสาน อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่ส าคัญและจ าเป็นต่อการด ารงชีวิตของมนุษย์ มนุษย์ทุกชาติทุกภาษา จึงจ าเป็นต้องบริโภคอาหารเพื่อการอยู่รอดและต่างมีอาหารประจ าชาติเป็นของตนเอง เช่นเดียวกับ ประเทศไทย ที่มีอาหารประจ าชาติเป็นของตนเอง โดยอาหารไทยเป็นอาหารประจ าชาติไทยที่มีชื่อเสียงและ ได้รับความนิยมติดอันดับโลก (อภิวิชญ์ เอี่ยมสุขแสง, 2552,น.1-6) โดย www.cnngo.com เว็บไซต์ชื่อดัง ระดับสากลประกาศ 50 สุดยอดอาหารที่อร่อยที่สุดในโลก ซง่ึแกงมัสมั่นของประเทศไทยครองอันดับ 1 ตามมา ด้วยพิซซ่าของประเทศอิตาลี โดยมีซูชิของประเทศญี่ปุ่นและเป็ดปักกิ่งของประเทศจีนอยู่ในอันดับที่ 4 และ 5 ทั้งนี้ ยังมีอาหารไทยอีกหลายประเภทที่ติดอันดับ ได้แก ต้มย ากุ้ง อยู่ในอันดับที่ 8 น้ าตกหมูอยู่ในอันดับที่ 19 และส้มต าอยู่ในอันดับที่ 46 (กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม, 2554) เนื่องจากอาหารไทยได้รับการสั่งสม และถ่ายทอดกันมาตั้งแต่อดีตอย่างต่อเนื่องจนกลายเป็นเอกลักษณ์ประจ าชาติและถือว่าเป็นวัฒนธรรมประจ า ชาติที่ส าคัญของไทย ส าหรับอาหารพื้นบ้านเป็นอาหารที่นิยมรับประทานกันเฉพาะท้องถิ่น ซึ่งเป็นอาหารที่ปรุง ได้ง่ายจากการหาผักและเครื่องประกอบอาหารตามธรรมชาติในท้องถิ่น (รุจศลักษณ์ ธูปกระจ่าง, 2552) แนวคิดเกี่ยวกับธุรกิจร้านอาหารอีสาน อาหารอีสานเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมกันอย่างแพร่หลายจนกลายเป็นปรากฎการณ์อีสานอินเท รนด์ ซึ่งผู้บริโภคทุกประเภททุกชนชั้นนิยมบริโภคกันโดยทั่วไป โดยเป็นปัจจัยส าคัญที่ส่งเสริมความส าเร็จใน การด าเนินธุรกิจร้านอาหารอีสานที่ลูกค้าทุกประเภทและชนชั้นเข้ามาใช้บริการได้ (วราชัย ขิงทอง,2555,น.8) นอกจากจุดเด่นของตัวอาหารอีสานแล้ว ประชากรในพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือหรือภาคอีสานเดินทางเข้า

ปัจจัยส่วนบุคคล - เพศ - อายุ - อาชีพ - รายได้เฉลี่ยต่อเดือน - สถานภาพ - ภูมิล าเนาเดิม

ปัจจัยส่วนประสมทาง การตลาด - ผลิตภณัฑ์ - ราคา - ช่องทางการจัดจ าหน่าย - การส่งเสรมิการตลาด - บุคลากร - สภาพแวดล้อมทางกายภาพ

พฤติกรรมการใช้บริการร้านอาหารอีสาน ของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร - บุคคลที่มักร่วมใช้บริการด้วย - เมนูอาหารอีสานทมี่ักสั่งบรโิภคบ่อยที่สุด - เหตุผลในการเลือกใช้บริการรา้นอาหาร อีสาน - บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจใช้บริการ - ความถี่ในการใช้บริการ - วันที่ใช้บริการ - ช่วงเวลาที่ใช้บริการ - สถานที่ที่ใช้บริการ - ช่องทางการรับข้อมูลข่าวสาร - วิธีการใช้บริการ - จ านวนเงินที่จ่ายในการใช้บริการ -

- การตอบสนอง (Responsiveness)

ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

การทบทวนวรรณกรรม แนวคิดเกี่ยวกับอาหารอีสาน อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่ส าคัญและจ าเป็นต่อการด ารงชีวิตของมนุษย์ มนุษย์ทุกชาติทุกภาษา จึงจ าเป็นต้องบริโภคอาหารเพื่อการอยู่รอดและต่างมีอาหารประจ าชาติเป็นของตนเอง เช่นเดียวกับ ประเทศไทย ที่มีอาหารประจ าชาติเป็นของตนเอง โดยอาหารไทยเป็นอาหารประจ าชาติไทยที่มีชื่อเสียงและ ได้รับความนิยมติดอันดับโลก (อภิวิชญ์ เอี่ยมสุขแสง, 2552,น.1-6) โดย www.cnngo.com เว็บไซต์ชื่อดัง ระดับสากลประกาศ 50 สุดยอดอาหารที่อร่อยที่สุดในโลก ซง่ึแกงมัสมั่นของประเทศไทยครองอันดับ 1 ตามมา ด้วยพิซซ่าของประเทศอิตาลี โดยมีซูชิของประเทศญี่ปุ่นและเป็ดปักกิ่งของประเทศจีนอยู่ในอันดับที่ 4 และ 5 ทั้งนี้ ยังมีอาหารไทยอีกหลายประเภทที่ติดอันดับ ได้แก ต้มย ากุ้ง อยู่ในอันดับที่ 8 น้ าตกหมูอยู่ในอันดับที่ 19 และส้มต าอยู่ในอันดับที่ 46 (กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม, 2554) เนื่องจากอาหารไทยได้รับการสั่งสม และถ่ายทอดกันมาตั้งแต่อดีตอย่างต่อเนื่องจนกลายเป็นเอกลักษณ์ประจ าชาติและถือว่าเป็นวัฒนธรรมประจ า ชาติที่ส าคัญของไทย ส าหรับอาหารพื้นบ้านเป็นอาหารที่นิยมรับประทานกันเฉพาะท้องถิ่น ซึ่งเป็นอาหารที่ปรุง ได้ง่ายจากการหาผักและเครื่องประกอบอาหารตามธรรมชาติในท้องถิ่น (รุจศลักษณ์ ธูปกระจ่าง, 2552) แนวคิดเกี่ยวกับธุรกิจร้านอาหารอีสาน อาหารอีสานเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมกันอย่างแพร่หลายจนกลายเป็นปรากฎการณ์อีสานอินเท รนด์ ซึ่งผู้บริโภคทุกประเภททุกชนชั้นนิยมบริโภคกันโดยทั่วไป โดยเป็นปัจจัยส าคัญที่ส่งเสริมความส าเร็จใน การด าเนินธุรกิจร้านอาหารอีสานที่ลูกค้าทุกประเภทและชนชั้นเข้ามาใช้บริการได้ (วราชัย ขิงทอง,2555,น.8) นอกจากจุดเด่นของตัวอาหารอีสานแล้ว ประชากรในพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือหรือภาคอีสานเดินทางเข้า

ปัจจัยส่วนบุคคล - เพศ - อายุ - อาชีพ - รายได้เฉลี่ยต่อเดือน - สถานภาพ - ภูมิล าเนาเดิม

ปัจจัยส่วนประสมทาง การตลาด - ผลิตภณัฑ์ - ราคา - ช่องทางการจัดจ าหน่าย - การส่งเสรมิการตลาด - บุคลากร - สภาพแวดล้อมทางกายภาพ

พฤติกรรมการใช้บริการร้านอาหารอีสาน ของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร - บุคคลที่มักร่วมใช้บริการด้วย - เมนูอาหารอีสานทมี่ักสั่งบรโิภคบ่อยที่สุด - เหตุผลในการเลือกใช้บริการรา้นอาหาร อีสาน - บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจใช้บริการ - ความถี่ในการใช้บริการ - วันที่ใช้บริการ - ช่วงเวลาที่ใช้บริการ - สถานที่ที่ใช้บริการ - ช่องทางการรับข้อมูลข่าวสาร - วิธีการใช้บริการ - จ านวนเงินที่จ่ายในการใช้บริการ -

- ความเชื่อมั่น (Assurance)

ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

การทบทวนวรรณกรรม แนวคิดเกี่ยวกับอาหารอีสาน อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่ส าคัญและจ าเป็นต่อการด ารงชีวิตของมนุษย์ มนุษย์ทุกชาติทุกภาษา จึงจ าเป็นต้องบริโภคอาหารเพื่อการอยู่รอดและต่างมีอาหารประจ าชาติเป็นของตนเอง เช่นเดียวกับ ประเทศไทย ที่มีอาหารประจ าชาติเป็นของตนเอง โดยอาหารไทยเป็นอาหารประจ าชาติไทยที่มีชื่อเสียงและ ได้รับความนิยมติดอันดับโลก (อภิวิชญ์ เอี่ยมสุขแสง, 2552,น.1-6) โดย www.cnngo.com เว็บไซต์ชื่อดัง ระดับสากลประกาศ 50 สุดยอดอาหารที่อร่อยที่สุดในโลก ซง่ึแกงมัสมั่นของประเทศไทยครองอันดับ 1 ตามมา ด้วยพิซซ่าของประเทศอิตาลี โดยมีซูชิของประเทศญี่ปุ่นและเป็ดปักกิ่งของประเทศจีนอยู่ในอันดับที่ 4 และ 5 ทั้งนี้ ยังมีอาหารไทยอีกหลายประเภทที่ติดอันดับ ได้แก ต้มย ากุ้ง อยู่ในอันดับที่ 8 น้ าตกหมูอยู่ในอันดับที่ 19 และส้มต าอยู่ในอันดับที่ 46 (กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม, 2554) เนื่องจากอาหารไทยได้รับการสั่งสม และถ่ายทอดกันมาตั้งแต่อดีตอย่างต่อเนื่องจนกลายเป็นเอกลักษณ์ประจ าชาติและถือว่าเป็นวัฒนธรรมประจ า ชาติที่ส าคัญของไทย ส าหรับอาหารพื้นบ้านเป็นอาหารที่นิยมรับประทานกันเฉพาะท้องถิ่น ซึ่งเป็นอาหารที่ปรุง ได้ง่ายจากการหาผักและเครื่องประกอบอาหารตามธรรมชาติในท้องถิ่น (รุจศลักษณ์ ธูปกระจ่าง, 2552) แนวคิดเกี่ยวกับธุรกิจร้านอาหารอีสาน อาหารอีสานเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมกันอย่างแพร่หลายจนกลายเป็นปรากฎการณ์อีสานอินเท รนด์ ซึ่งผู้บริโภคทุกประเภททุกชนชั้นนิยมบริโภคกันโดยทั่วไป โดยเป็นปัจจัยส าคัญที่ส่งเสริมความส าเร็จใน การด าเนินธุรกิจร้านอาหารอีสานที่ลูกค้าทุกประเภทและชนชั้นเข้ามาใช้บริการได้ (วราชัย ขิงทอง,2555,น.8) นอกจากจุดเด่นของตัวอาหารอีสานแล้ว ประชากรในพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือหรือภาคอีสานเดินทางเข้า

ปัจจัยส่วนบุคคล - เพศ - อายุ - อาชีพ - รายได้เฉลี่ยต่อเดือน - สถานภาพ - ภูมิล าเนาเดิม

ปัจจัยส่วนประสมทาง การตลาด - ผลิตภณัฑ์ - ราคา - ช่องทางการจัดจ าหน่าย - การส่งเสรมิการตลาด - บุคลากร - สภาพแวดล้อมทางกายภาพ

พฤติกรรมการใช้บริการร้านอาหารอีสาน ของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร - บุคคลที่มักร่วมใช้บริการด้วย - เมนูอาหารอีสานทมี่ักสั่งบรโิภคบ่อยที่สุด - เหตุผลในการเลือกใช้บริการรา้นอาหาร อีสาน - บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจใช้บริการ - ความถี่ในการใช้บริการ - วันที่ใช้บริการ - ช่วงเวลาที่ใช้บริการ - สถานที่ที่ใช้บริการ - ช่องทางการรับข้อมูลข่าวสาร - วิธีการใช้บริการ - จ านวนเงินที่จ่ายในการใช้บริการ -

- การดูแลเอาใจใส่ (Empathy)

ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

การทบทวนวรรณกรรม แนวคิดเกี่ยวกับอาหารอีสาน อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่ส าคัญและจ าเป็นต่อการด ารงชีวิตของมนุษย์ มนุษย์ทุกชาติทุกภาษา จึงจ าเป็นต้องบริโภคอาหารเพื่อการอยู่รอดและต่างมีอาหารประจ าชาติเป็นของตนเอง เช่นเดียวกับ ประเทศไทย ที่มีอาหารประจ าชาติเป็นของตนเอง โดยอาหารไทยเป็นอาหารประจ าชาติไทยที่มีชื่อเสียงและ ได้รับความนิยมติดอันดับโลก (อภิวิชญ์ เอี่ยมสุขแสง, 2552,น.1-6) โดย www.cnngo.com เว็บไซต์ชื่อดัง ระดับสากลประกาศ 50 สุดยอดอาหารที่อร่อยที่สุดในโลก ซง่ึแกงมัสมั่นของประเทศไทยครองอันดับ 1 ตามมา ด้วยพิซซ่าของประเทศอิตาลี โดยมีซูชิของประเทศญี่ปุ่นและเป็ดปักกิ่งของประเทศจีนอยู่ในอันดับที่ 4 และ 5 ทั้งนี้ ยังมีอาหารไทยอีกหลายประเภทที่ติดอันดับ ได้แก ต้มย ากุ้ง อยู่ในอันดับที่ 8 น้ าตกหมูอยู่ในอันดับที่ 19 และส้มต าอยู่ในอันดับที่ 46 (กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม, 2554) เนื่องจากอาหารไทยได้รับการสั่งสม และถ่ายทอดกันมาตั้งแต่อดีตอย่างต่อเนื่องจนกลายเป็นเอกลักษณ์ประจ าชาติและถือว่าเป็นวัฒนธรรมประจ า ชาติที่ส าคัญของไทย ส าหรับอาหารพื้นบ้านเป็นอาหารที่นิยมรับประทานกันเฉพาะท้องถิ่น ซึ่งเป็นอาหารที่ปรุง ได้ง่ายจากการหาผักและเครื่องประกอบอาหารตามธรรมชาติในท้องถิ่น (รุจศลักษณ์ ธูปกระจ่าง, 2552) แนวคิดเกี่ยวกับธุรกิจร้านอาหารอีสาน อาหารอีสานเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมกันอย่างแพร่หลายจนกลายเป็นปรากฎการณ์อีสานอินเท รนด์ ซึ่งผู้บริโภคทุกประเภททุกชนชั้นนิยมบริโภคกันโดยทั่วไป โดยเป็นปัจจัยส าคัญที่ส่งเสริมความส าเร็จใน การด าเนินธุรกิจร้านอาหารอีสานที่ลูกค้าทุกประเภทและชนชั้นเข้ามาใช้บริการได้ (วราชัย ขิงทอง,2555,น.8) นอกจากจุดเด่นของตัวอาหารอีสานแล้ว ประชากรในพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือหรือภาคอีสานเดินทางเข้า

ปัจจัยส่วนบุคคล - เพศ - อายุ - อาชีพ - รายได้เฉลี่ยต่อเดือน - สถานภาพ - ภูมิล าเนาเดิม

ปัจจัยส่วนประสมทาง การตลาด - ผลิตภณัฑ์ - ราคา - ช่องทางการจัดจ าหน่าย - การส่งเสรมิการตลาด - บุคลากร - สภาพแวดล้อมทางกายภาพ

พฤติกรรมการใช้บริการร้านอาหารอีสาน ของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร - บุคคลที่มักร่วมใช้บริการด้วย - เมนูอาหารอีสานทมี่ักสั่งบรโิภคบ่อยที่สุด - เหตุผลในการเลือกใช้บริการรา้นอาหาร อีสาน - บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจใช้บริการ - ความถี่ในการใช้บริการ - วันที่ใช้บริการ - ช่วงเวลาที่ใช้บริการ - สถานที่ที่ใช้บริการ - ช่องทางการรับข้อมูลข่าวสาร - วิธีการใช้บริการ - จ านวนเงินที่จ่ายในการใช้บริการ -

**วิธีดำเนินการวิจัย**

1. **ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง**

ผู้ที่เคยใช้บริการของร้านอาหารบริเวณริมชายหาดสมิหลา อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา โดยเริ่ม~~ทำการ~~เก็บข้อมูลตั้งแต่เดือนพฤษภาคม 2563 – เดือน กรกฎาคม 2563 ~~ที่ระดับความเชื่อมั่นที่ 95% และยอมรับค่าความคลาดเคลื่อนที่ 0.05 จำนวน 384 คน และเพื่อให้ข้อมูลวิจัยสมบูรณ์ ผู้วิจัยจะใช้แบบสอบถามรวมทั้งสิ้น~~ จำนวนทั้งสิ้น 400 ~~ชุด~~ คน

**เครื่องมือและการตรวจสอบคุณภาพการใช้เครื่องมือ**

~~เครื่องมือที่ใช้ในการ~~เก็บรวบรวมข้อมูลโดย~~คือ~~แบบสอบถาม (Questionnaire) ซึ่ง~~โดย~~มีส่วนประกอบ 3 ส่วนดังนี้ 1.ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม 2.ข้อมูลคำถามเกี่ยวกับคุณภาพการบริการของร้านอาหารบริเวณริมชายหาดสมิหลา 3 ข้อมูลคำถามเกี่ยวกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวไทย จังหวัดสงขลา เป็นมาตราวัดแบบลิเคิร์ทใช้มาตราวัดข้อมูลประเภท อันตรภาคชั้นแบ่งความคิดเห็นเป็น 5 ระดับ ผู้วิจัยได้นำแบบสอบถามที่สร้างขึ้นมาพิจารณาและตรวจสอบเนื้อหาและความเหมาะสมของภาษาที่ ปรับปรุงตามคำแนะนำจากที่ปรึกษา และเสนอให้ให้ผู้เชี่ยวชาญด้านการบริหารธุรกิจและการวิจัย จำนวน 3 ท่าน เพื่อ ตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหาด้วยค่าดัชนีความสอดคล้อง (Index of item Object Congruence: IOC) ของ คำถามแต่ละข้อหลังจากปรับปรุงตามคำแนะนำผู้เชี่ยวชาญแล้วมีค่า IOC มากกว่า 0.5 ซึ่งถือว่าข้อคำ ถามมีความเที่ยงตรงและครอบคลุมวัตถุประสงค์และคำนิยามการวิจัย

**สรุปผลการวิจัย (ส่วนของผลการวิจัยส่วนแรกอยากเสนอว่าควรใส่ตัวเลขกำกับ (ค่าสถิติ))**

~~จาก~~ผู้ตอบแบบสอบถาม~~ทั้งสิ้น~~ จำนวน 400 คน ~~คือ ผู้ตอบแบบสอบถาม~~ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ~~ส่วนใหญ่~~อยู่ในช่วงอายุ 30-39 ปี มีการศึกษาในระดับปริญญาตรี ประกอบอาชีพเป็นพนักงานบริษัท มีรายได้~~ส่วนใหญ่~~อยู่ในช่วง 15,000 – 20,000 บาท โดยมีระดับความพึงพอใจต่อกระบวนการให้บริการโดยรวม อยู่ในระดับมากในส่วนของคุณภาพการบริการ ผู้ตอบแบบสอบถามมีระดับความพึงพอใจในคุณภาพการบริการในแต่ละด้านที่มีนัยสำคัญที่ 0.05

~~ผลการวิเคราะห์ข้อมูลคุณภาพบริการของร้านอาหารบริเวณริมชายหาดสมิหลา อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา สามารถแยกรายด้านได้ ดังนี้~~

ด้านความเป็นรูปธรรมของบริการ โดยรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณารายข้อพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นระดับมากในทุกด้าน ได้แก่ พนักงานในแต่ละร้านมีเพียงพอในการให้บริการและมีความรับผิดชอบต่อหน้าที่ในการให้บริการ พนักงานมีบุคลิกภาพ การแต่งกายมีความเป็นระเบียบช่วยเสริมภาพลักษณ์ที่ดี

ด้านความน่าเชื่อถือ ถูกต้อง แม่นยำ โดยรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณารายข้อพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นระดับมากในทุกด้าน ได้แก่ พนักงานในร้านให้บริการอย่างมีคุณภาพและตอบสนองต่อนักท่องเที่ยวได้เป็นอย่างดี พนักงานมีความถูกต้องและแม่นยำในการให้การบริการ พนักงานให้บริการที่ถูกต้องตรงตามความต้องการของลูกค้า

ด้านการตอบสนองแก่ผู้ใช้บริการ โดยรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณารายข้อพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นระดับมากในทุกด้าน ได้แก่ พนักงานมีการให้บริการที่ดีสะดวกและรวดเร็ว พนักงานมีการให้บริการตรงตามความต้องการของลูกค้า พนักงานมีความตั้งใจในการทำงานและบริการท่านตลอดเวลา

ด้านการให้ความมั่นใจแก่ผู้ใช้บริการ โดยรวมอยู่ในระดับมาก เพื่อพิจารณารายข้อพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นระดับมากในทุกด้าน ได้แก่ พนักงานมีความสุภาพ กริยามารยาทที่ดีในการบริการ พนักงานมีทักษะในการดูแลและให้บริการนักท่องเที่ยวที่เข้ามารับประทานอย่างเชี่ยวชาญ

ด้านการเอาใจใส่ผู้ใช้บริการ โดยรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณารายข้อพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามให้คะแนนมากในทุกด้าน ได้แก่ นักท่องเที่ยวได้รับการดูแลและเอาใจใส่จากพนักงานประจำร้านอาหาร พนักงานสามารถตอบคำถามได้อย่างเข้าใจ

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อ ร้านอาหารบริเวณริมชายหาดสมิหลา อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา เกี่ยวกับการให้บริการโดยรวมอยู่ในระดับมาก ในทุกด้าน ได้แก่

ด้านผลิตภัณฑ์ รสชาติของอาหารถูกปาก สดจากทะเล อร่อย สะอาดและมีเมนูอาหารแปลกใหม่น่าสนใจ

ด้านราคา มีราคาอาหารและเครื่องดื่มอยู่ในระดับที่เหมาะสม ราคาของอาหารเหมาะสมมีให้เลือกหลากหลายเหมาะกับจำนวนคนที่ไป มีความหลากหลายของประเภทอาหารทะเล ตามลำดับ

ด้านการส่งเสริมการตลาด ทางร้านจะมีเพจประจำร้านแนะนำอาหาร ทำให้นักท่องเที่ยวสามารถดูรายละเอียดมาก่อนได้

ด้านกายภาพบรรยากาศภายในบริเวณที่ตั้งร้านอาหารไม่แออัด มีการจัดสถานที่ให้รอคอยโต๊ะอาหารในกรณีโต๊ะเต็มอย่างเหมาะสม มีบรรยากาศภายในร้านที่สะอาดร่มรื่นเหมาะสมกับการมาท่องเที่ยวและพักผ่อน

**ทดสอบสมมติฐาน**

**ตารางที่ 1 แสดงผลการวิเคราะห์คุณภาพการให้บริการที่มีอิทธิพลต่อความพึงพอใจของลูกค้า**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ตัวแปร** | **ค่าสัมประสิทธิ์การถดถอย**  **ไม่ปรับมาตรฐาน** | | **ค่าสัมประสิทธิ์**  **การถดถอย**  **ปรับมาตรฐาน**  **()** | **ค่าสถิติ**  **ทดสอบ**  **(t)** | **ระดับนัยสำคัญ**  **ทางสถิติ (Sig.)** |
| **สัมประสิทธิ์ถดถอย** | **ความคาดเคลื่อนมาตรฐาน** |
| ค่าคงที่ (Constant) | -.818 | .252 |  | -3.240 | .001 |
| ความเป็นรูปธรรม | .452 | .042 | .453 | 10.719 | .000\*\* |
| ความน่าเชื่อถือ | .097 | .046 | .080 | 2.089 | .037\* |
| การตอบสนอง | .178 | .059 | .105 | 3.015 | .003\*\* |
| ความเชื่อมั่น | .153 | .064 | .100 | 2.396 | .017\* |
| การดูแลเอาใจใส่ | .340 | .064 | .241 | 5.324 | .000\*\* |

R = 0.789, R Square = 0.623, Adjust R Square = 0.618, F = 135.351, Sig of F = 0.00

คุณภาพการบริการที่มีต่อความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวไทยในร้านอาหารทะเลริมชายหาดสมิหลา อำเภอเมือง จังหวัดสงขลาอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 โดยตัวแปรที่มีอิทธิพลต่อความพึงพอใจมากที่สุด คือ ความเป็นรูปธรรม ( = 0.453) รองลงมาคือการดูแลเอาใจใส่ ( = 0.241) การตอบสนอง ( = 0.105) ความเชื่อมั่นต่อคุณภาพบริการ ( = 0.100) และความน่าเชื่อถือ ( = 0.080) ตามลำดับโดยสมการการถดถอยพหุคูณที่ได้จากการวิเคราะห์นี้ สามารถอธิบายอิทธิพลต่อความพึงพอใจได้ร้อยละ 62.3

**อภิปรายผล**

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลของนักท่องเที่ยวชาวไทยเกี่ยวกับคุณภาพบริการของร้านอาหารทะเลริมชาย หาดสมิหลา อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา พบว่า

ด้านความเป็นรูปธรรมของบริการ พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามให้ระดับความคิดเห็นต่อคุณภาพโดยรวมอยู่ในระดับมาก โดยผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญในเรื่องพนักงานในแต่ละร้านมีเพียงพอในการให้บริการและมีความรับผิดชอบต่อหน้าที่ในการให้บริการ พนักงานมีบุคลิกภาพ การแต่งกายมีความเป็นระเบียบช่วยเสริมภาพลักษณ์ที่ดี พนักงานสามารถแนะนำอาหารและให้ข้อมูลด้านราคาต่อนักท่องเที่ยวอย่างเต็มใจ มีสถานที่นั่งรับประทานอาหารอย่างเพียงพอกับจำนวนของนักท่องเที่ยวในการใช้บริการ ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของศุภรา เจริญภูมิ (2554) ที่กล่าวว่าคุณภาพของพนักงานในการบริการมีอิทธิพลต่อความพึงพอใจในการซื้อและความตั้งใจซื้อในอนาคต

ด้านความน่าเชื่อถือ ถูกต้อง แม่นยำ พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามให้ระดับความคิดเห็นต่อคุณภาพโดยรวมอยู่ในระดับมาก โดยผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญในเรื่องพนักงานในร้านให้บริการอย่างมีคุณภาพและตอนสนองต่อนักท่องเที่ยวได้เป็นอย่างดี พนักงานมีความถูกต้องและแม่นยำในการให้การบริการ พนักงานให้บริการที่ถูกต้องตรงตามความต้องการของลูกค้า นักท่องเที่ยวได้รับความประทับใจจากพนักงานในร้าน พนักงานสามารถแก้ปัญหาให้กับนักท่องเที่ยวกรณีที่เกิดปัญหาเช่น ส่งอาหารผิดโต๊ะ หรือคิดราคาผิด ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของวิมลรัตน์ หงส์ทอง (2555) ที่กล่าวว่าผู้ใช้บริการให้ความสำคัญและคาดหวังต่อการบริการที่ไม่ผิดพลาดมากที่สุด ซึ่งแสดงให้เห็นว่าความถูกต้องแม่นยำเป็นสิ่งสำคัญสำหรับงานบริการ

ด้านการตอบสนองแก่ผู้ใช้บริการ พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามให้ระดับความคิดเห็นต่อคุณภาพโดยรวมอยู่ในระดับมาก โดยผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญในเรื่อง พนักงานในร้านมีความมุ่งมั่นใส่ใจลูกค้าในขณะให้บริการ พนักงานมีจำนวนเพียงพอ สามารถดูแลให้บริการลูกค้าได้อย่างทั่วถึง พนักงานสามารถตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้อย่างรวดเร็ว และตรงตามความต้องการของลูกค้า และพนักงานสามารถแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นจากการเข้ารับบริการเฉพาะหน้าได้อย่างรวดเร็ว ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของกีรติ บันดาลสิน (2558). การรับรู้คุณภาพบริการที่ส่งผลต่อความจงรักภักดีในการใช้บริการของลูกค้าธนาคารออมสิน สาขาสำนักราชดำเนิน พบว่า ผู้ใช้บริการมีการตอบสนองที่จงรักภักดีต่อองค์กร เมื่อได้รับการบริการที่มีคุณภาพ

ด้านการให้ความมั่นใจแก่ผู้ใช้บริการ พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามให้ระดับความคิดเห็นต่อคุณภาพโดยรวมอยู่ในระดับมาก โดยผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญในเรื่องพนักงานที่มีความรู้ความสามารถ และสามารถให้คำแนะนำต่าง ๆ ได้อย่างชัดเจน พนักงานสามารถให้บริการได้อย่างถูกต้องไม่มีความผิดพลาด ทั้งนี้ อาจเป็นเพราะผู้ตอบแบบสอบถามได้เห็นความสามารถของพนักงานในการให้บริการ ซึ่งสามารถให้คำแนะนำด้านอาหารแนะนำและตอบข้อซักถามเกี่ยวกับเมนูอาหาร และให้บริการได้เป็นอย่างดี จึงทำให้ผู้ตอบแบบสอบถามมีความมั่นใจในการรับบริการ ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของอาภาพร พิมสาร (2556) ที่ได้ศึกษาความพึงพอใจของลูกค้าต่อคุณภาพการให้บริการตรวจเช็คและซ่อมบำรุงรถจักรยานยนต์ของบริษัท นัติมอเตอร์ จำกัด จังหวัดเชียงใหม่ พบว่า คุณภาพบริการของบริษัทในด้านการให้ความมั่นใจกับลูกค้า ในข้อที่มีความสำคัญมากที่สุด คือ พนักงานของบริษัทมีการแสดงออกทางบุคลิกลักษณะท่าทาง ที่ทำให้ลูกค้ามีความเชื่อมั่นในการให้บริการ

ด้านการเอาใจใส่ผู้ใช้บริการ พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามให้ระดับความคิดเห็นต่อคุณภาพโดยรวมอยู่ในระดับมาก โดยผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญในเรื่องพนักงานในร้านให้บริการด้วยความเสมอภาค พนักงานเอาใจใส่กระตือรือร้นในการให้บริการ ในส่วนของการจัดคิวเข้ารับประทานโต๊ะเต็ม พนักงานสามารถให้ความมั่นใจกับลูกค้าว่า สามารถจัดคิวเข้าใช้บริการโต๊ะอาหาร ด้วยความเสมอภาค ทั้งนี้การทำธุรกิจบริการร้านอาหาร สมควรที่ให้บริการแก่ลูกค้าทุกท่านอย่างเสมอภาคเท่าเทียมกันทุก ๆ บุคคล โดยเรียงตามลำดับ การมาก่อนและหลังเป็นหลัก ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ Weber (1966) ที่กล่าวว่า การให้บริการที่มีประสิทธิภาพและเป็นประโยชน์มากที่สุด คือ การให้บริการที่ไม่คำนึงถึงตัวบุคคล เป็นการให้บริการที่ปราศจากอารมณ์ ทุกคนต้องได้รับการปฏิบัติที่เท่าเทียมกัน เมื่ออยู่ในสภาพที่เหมือนกัน และบริการที่จัดตั้งนั้นจะต้องให้แก่ผู้ใช้บริการทุกคนอย่างสม่ำเสมอเท่าเทียมไม่มีการให้สิทธิพิเศษแก่บุคคลหรือกลุ่มใดในลักษณะแตกต่างจากกลุ่มอื่น ๆ อย่างเห็นได้ชัด

ผลการทดสอบสมมติฐานพบว่า คุณภาพการบริการ มีอิทธิพลต่อความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวไทยในร้านอาหารริมทะเลในชายหาดสมิหลา ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.05 ซึ่งตัวแปรทั้ง 5 ด้าน ได้แก่ ความเป็นรูปธรรมของการให้บริการ ความน่าเชื่อถือ การตอบสนอง ความเชื่อมั่น การดูแลเอาใจใส่ ล้วนแต่มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความพึงพอใจทั้งสิ้น ซึ่งสอดคล้องกับพิมล เมฆสวัสดิ์ (2550) ที่ได้อธิบายว่า การส่งมอบบริการที่ดี เหมาะสมทั้งเวลา สถานที่ รูปแบบ โดยใช้แรงงานมนุษย์เพื่อสนองตอบความต้องการและความคาดหวังของผู้ใช้บริการ จะส่งผลให้ผู้ใช้บริการเกิดความพึงพอใจสูงสุด มีความประทับใจด้านบวก เกิดการบอกต่อ รวมถึงอยากกลับมาใช้บริการอีก สอดคล้องกับงานวิจัยของน้ำลิน เทียมแก้ว (2556) ที่ได้ศึกษาความพึงพอใจต่อคุณภาพการให้บริการของสำนักวิทยบริการ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ซึ่งได้ปรับปรุงคุณภาพการให้บริการเพื่อให้เกิดความสะดวกรวดเร็วต่อการใช้บริการ ส่งผลให้ผู้ใช้บริการมีความพึงพอใจด้านกระบวนการการให้บริการโดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด สอดคล้องกับงานวิจัยของพรประภา ไชยอนุกูล (2557) ที่ได้ศึกษาคุณภาพการให้บริการของถานที่ท่องเที่ยวที่มีผลต่อความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีผลต่อความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวไทยในอำเภอสวนผึ้งจังหวัดราชบุรี พบว่า คุณภาพการให้บริการทุกด้านมีความสัมพันธ์กับความพึงพอใจและเป็นไปในทิศทางเดียวกัน และสอดคล้องกับงานวิจัยของกล้าหาญ ณ น่าน (2557) ที่ได้ศึกษาอิทธิพลของความผูกพันของพนักงานต่อองค์กรต่อคุณภาพการให้บริการ ความพึงพอใจของลูกค้าและความภักดีของลูกค้าในธุรกิจเสริมสวย พบว่า ปัจจัยด้านคุณภาพการให้บริการอันประกอบด้วยความเป็นรูปธรรม ความน่าเชื่อถือ การตอบสนอง การให้ความมั่นใจ และการดูแลเอาใจใส่ทุกตัวแปรมีอิทธิพลต่อความพึงพอใจของผู้ใช้บริการ

**เอกสารอ้างอิง**

กรมการท่องเที่ยว. (2561). *แผนยุทธศาสตร์พัฒนาการท่องเที่ยว พ.ศ. 2561 – 2564.*

กรุงเทพฯ: วีไอพี ก๊อปปี้ปริ้น.

กล้าหาญ ณ น่าน. (2557). *อิทธิพลของความผูกพันของ พนักงานต่อองค์กรต่อคุณภาพการให้บริการ*

*ความพึงพอใจของลูกค้า และความภักดีของ ลูกค้า :กรณีศึกษา ธุรกิจเสริมสวย.* (วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี)**.**

กีรติ บันดาลสิน. (2558).  *การรับรู้คุณภาพบริการที่ส่งผลต่อความจงรักภักดีในการใช้บริการของ*

*ลูกค้าธนาคารออมสิน สาขาสานักราชดำเนิน*. (วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต,

มหาวิทยาลัยศิลปากร).

น้ำลิน เทียมแก้ว. (2556).  *ความพึงพอใจต่อคุณภาพการให้บริการของสำนักวิทยบริการ*

*มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ประจำปีการศึกษา 2555.* สำนักวิทยบริการ มหาวิทยาลัย

มหาสารคาม**.**

วิมลรัตน์ หงส์ทอง. (2555).  *ความคาดหวังและการรับรู้คุณภาพการให้บริการลูกค้าธนาคารออม*

*สิน สาขาวัชรพล.* (วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล

ธัญบุรี)**.**

กรุงเทพ.

ศุภรา เจริญภูมิ. (2554). *ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความ ตั้งใจซื้อในอนาคตของร้านค้าปลีกดั้งเดิมใน*

*เขตธนบุรีกรุงเทพมหานคร*. (วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยราชภัฏสวน

สุนันทา).

อาภาพร พิมสาร. (2556**).** *ความพึงพอใจของลูกค้าต่อ คุณภาพการให้บริการตรวจเช็คและซ่อม*

*บำรุง รักษารถจักรยานยนต์ของบริษัท นัติมอเตอร์ จำกัด จังหวัดเชียงใหม่.* (วิทยานิพนธ์

ปริญญามหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่)

Parasuraman, A., Zeithaml, V. A., & Berry, L. L. (1985). *A conceptual model of service*

*quality and its implications for future research.* The Journal of Marketing,

41-50.

Shelly, M. (1975). Responding to Social Change. Pennsylvania : Dowden Huntchisam

Press. Inc.

Weber, M. (1966). The Theory of Social and Economic Organization. New York : The

Free Press.