

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

รูปแบบการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ เป็นการวิจัยเชิงพรรณนา (Description Research) โดยศึกษา ณ จุดเวลาใดเวลาหนึ่ง

ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษา

ประชากรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ ผู้ประกอบการร้านอาหารขนาดย่อม ที่อยู่ในเขตเมืองพัทยา ซึ่งเป็นร้านอาหารที่มีจำนวนพนักงานไม่เกิน 50 คน (โดยแบ่งเป็นพนักงานประจำไม่เกิน 40% และเป็นพนักงานชั่วคราวไม่เกิน 60% ของจำนวนพนักงานทั้งหมด) มีมูลค่าสินทรัพย์ถาวรไม่เกิน 20 ล้านบาท มีใบอนุญาตเป็นสถานประกอบการ และต้องมีสิ่งปลูกสร้างที่สามารถมองเห็นได้ชัดเจน โดยเป็นธุรกิจที่ได้เข้าร่วมเป็นสมาชิก “ชมรมร้านอาหารเมืองพัทยา” ร้านอาหารที่เข้าร่วม “โครงการ Clean Food Good Taste” และร้านอาหารที่ได้ลงวารสารเพื่อการประชาสัมพันธ์จังหวัดชลบุรี ข้อมูลในเดือนตุลาคม 2548 โดยมีร้านอาหารจำนวน 90 ร้าน กระจายในแต่ละเขตเมืองพัทยาดังตารางที่ 3.1

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยทำการสุ่มอย่างง่ายจากกลุ่มประชากร โดยใช้วิธีการสุ่มแบบแบ่งเขตพื้นที่ (Quota Sampling) เพื่อให้กลุ่มตัวอย่างมีการกระจาย คือ แบ่งเขตพัทยาเป็น 3 เขต โดยแบ่งเป็นเขตพัทยาเหนือ พัทยากลาง และพัทยาใต้

วิธีการเลือกกลุ่มตัวอย่าง

การคำนวณของขนาดตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย โดยใช้หลักการคำนวณของยามาเน่ (Yamane) ดังนี้

$$\text{สูตรการคำนวณ} \quad n = \frac{N}{1 + Ne^2}$$

โดย

n = จำนวนขนาดตัวอย่าง

N = จำนวนรวมทั้งหมดของประชากรที่ใช้ในการศึกษา

e = ความผิดพลาดที่ยอมรับได้ (ในการศึกษานี้กำหนดให้เท่ากับ .05)

การวิจัยครั้งนี้ มีจำนวนประชากรของร้านอาหารในเขตเมืองพัทยา 90 ร้าน จากการคำนวณใช้ค่าความคลาดเคลื่อนของการสุ่มตัวอย่างร้อยละ 5 หรือ .05 คำนวณได้จำนวนกลุ่มตัวอย่างทั้งสิ้น 73 ร้าน

เมื่อแบ่งกลุ่มตัวอย่างตามเขตพื้นที่ จะต้องทำการเก็บข้อมูลกลุ่มตัวอย่าง โดยมีจำนวนตัวอย่างแบ่งตามพื้นที่ ดังนี้

ตารางที่ 3-1 จำนวนประชากรสัดส่วนและตัวอย่างที่กระจายในแต่ละพื้นที่

เขต	จำนวนร้านอาหาร	สัดส่วน	จำนวนตัวอย่าง
พัทยาเหนือ	42	42	$42 \times 73 = 34$
		90	90
พัทยากลาง	15	15	$15 \times 73 = 12$
		90	90
พัทยาใต้	33	33	$33 \times 73 = 27$
		90	90
รวม	90		73

จากจำนวนตัวอย่างร้านอาหาร 73 ร้าน แบ่งเป็นร้านอาหารในเขตพัทยาเหนือ 34 ร้าน เขตพัทยากลาง 12 ร้าน และเขตพัทยาใต้ 27 ร้าน โดยหน่วยที่ศึกษาถูกเลือกตามสะดวก คือผู้ประกอบการหรือผู้จัดการร้านอาหาร

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล เป็นแบบสอบถาม 1 ชุด ประกอบด้วย 4 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 เป็นแบบสอบถามข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ซึ่งจะประกอบไปด้วย ข้อมูลลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบการ และข้อมูลของธุรกิจ ลักษณะแบบสอบถามเป็น ลักษณะปลายปิด แบบให้เลือกตอบ ประกอบด้วยคำถาม

1.1 ข้อมูลลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบการ ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา ภูมิหลังทางครอบครัว และประสบการณ์ทำงานเดิม

1.2 ข้อมูลในการดำเนินงาน ได้แก่ ประเภทของกิจการ ลักษณะของกิจการ ระยะเวลาดำเนินงาน ทุนจดทะเบียนของกิจการ จำนวนพนักงาน ประเภทลูกค้า และประเภทอาหาร

ส่วนที่ 2 แบบสอบถามเกี่ยวกับลักษณะความเป็นผู้ประกอบการ ผู้วิจัยได้นำแบบสอบถามความเป็นผู้ประกอบการที่ดัดแปลงและแปลมาจาก Miller (1987) ของ วุฒิชชาติ สุนทรสมัย (2547) มาปรับปรุงใช้เพื่อให้สอดคล้องและสัมพันธ์กับเนื้อหาที่ผู้วิจัยทำการศึกษา โดยลักษณะแบบสอบถามเป็นลักษณะปลายปิด แบบให้เลือกตอบ มีจำนวน 35 ข้อ ได้แก่

1. ความสำเร็จในการริเริ่มและการขยายธุรกิจ มีจำนวน 5 ข้อ
2. การริเริ่มสิ่งใหม่ๆ กับธุรกิจ มีจำนวน 7 ข้อ
3. การรับรู้การควบคุมตนเอง มีจำนวน 4 ข้อ
4. การรับรู้การยอมรับทางธุรกิจ มีจำนวน 6 ข้อ
5. มุมมองทางธุรกิจ มีจำนวน 4 ข้อ
6. การยอมรับความเสี่ยง/ ความไม่แน่นอน มีจำนวน 4 ข้อ
7. ความเป็นอิสระ มีจำนวน 5 ข้อ

เกณฑ์การวิเคราะห์เพื่อหาลักษณะความเป็นผู้ประกอบการ

ลักษณะของแบบสอบถามเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) 5 ลำดับ

ได้แก่ เห็นด้วยอย่างยิ่ง เห็นด้วย เฉยๆ ไม่เห็นด้วย ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง การให้คะแนนมีเกณฑ์ดังนี้

ระดับที่ตรงกับความเป็นจริง	คะแนน
เห็นด้วยอย่างยิ่ง	5
เห็นด้วย	4
เฉยๆ	3
ไม่เห็นด้วย	2
ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง	1

ส่วนที่ 3 แบบสอบถามเกี่ยวกับผลประกอบการของร้านอาหารขนาดย่อม ลักษณะแบบสอบถามเป็นลักษณะปลายปิด แบบให้ตอบข้อมูล มีจำนวนคำถาม 16 ข้อ ซึ่งการวัดผลประกอบการนั้นจะพิจารณา 4 ด้าน ได้แก่

1. ด้านการเงิน มีจำนวน 4 ข้อ
2. ด้านลูกค้า มีจำนวน 4 ข้อ
3. ด้านกระบวนการจัดการภายในองค์กร มีจำนวน 6 ข้อ
4. ด้านการเรียนรู้และการเติบโตขององค์กร มีจำนวน 2 ข้อ

ส่วนที่ 4 เป็นแบบสอบถามปลายเปิดถามเกี่ยวกับปัญหาอุปสรรคและข้อเสนอแนะในการประกอบธุรกิจ

การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยนำแบบสอบถามไปใช้สำรวจกับผู้ประกอบการร้านอาหารขนาดย่อม ในเขตเมืองพัทยา ใช้วิธีเก็บข้อมูลโดยตรง โดยใช้แบบสอบถาม และการสัมภาษณ์โดยพนักงานสัมภาษณ์ในการเก็บข้อมูลตรงนั้น ผู้วิจัยจะมอบแบบสอบถามให้กับผู้ประกอบการ (เจ้าของกิจการหรือผู้จัดการ) และผู้วิจัยจะเป็นผู้ตรวจสอบความครบถ้วนและตอบข้อสงสัยต่างๆ (ถ้ามี) โดยแบบสอบถามทุกชุดมีจดหมายชี้แจงปะหน้าและผู้วิจัยจะเสนอผลการวิจัยเป็นภาพรวมพร้อมทั้งชี้แจงถึงประโยชน์ที่จะได้รับการจากการวิจัยครั้งนี้

หลังจากได้รับแบบสอบถามกลับ จะนำแบบสอบถามมาตรวจสอบความสมบูรณ์เพื่อคัดแยกแบบสอบถามที่ไม่สมบูรณ์ออก

การทดสอบคุณภาพของเครื่องมือ

1. การตรวจสอบความเที่ยงตรงตามเนื้อหา (Content Validity)

แบบสอบถามที่สร้างขึ้นมาโดยการศึกษาจากหนังสือ ตำรา ผลการวิจัย และเอกสารต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง แล้วนำไปปรึกษาผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความรู้และประสบการณ์ ตรวจสอบ แก้ไขปรับปรุงเพื่อให้มีเนื้อหาตรงกับเรื่องที่ต้องการวัด โดยกำหนดเกณฑ์การเห็นพ้องต้องกันของผู้ทรงคุณวุฒิอย่างน้อย 80% ในแต่ละหัวข้อคำถาม จากนั้นจึงนำแบบสอบถามมาปรับปรุง

2. การทดสอบหาความเชื่อมั่น (Reliability)

แบบทดสอบที่ผ่านการตรวจสอบและปรับปรุงแก้ไขแล้วนำไปทดลองใช้ (Try Out) กับกลุ่มประชากรที่มีลักษณะคล้ายคลึงกับกลุ่มตัวอย่าง คือ กลุ่มธุรกิจร้านอาหารในเขตจังหวัดชลบุรี ได้แก่ บางแสน ศรีราชา สัตหีบ จำนวน 30 ราย ซึ่งได้ค่าเป็น 0.93 แล้วนำมาวิเคราะห์หาค่าความเชื่อมั่น โดยใช้สูตรสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบัก (Cronbach's Alpha Coefficient) โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป

การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

ข้อมูลจากแบบสอบถามที่ได้จะนำมาตรวจสอบและนำข้อมูลที่ได้ไปลงรหัสเพื่อนำไปวิเคราะห์ด้วยเครื่องคอมพิวเตอร์ โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป SPSS for WINDOWS ในการคำนวณหาค่าดังนี้

1. ใช้สถิติวิเคราะห์เชิงพรรณนา (Descriptive Statistics) เพื่อนำเสนอโดยใช้ค่าความถี่ (Frequency) ค่าร้อยละ (Percentage) และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) ในการอธิบายข้อมูลเกี่ยวกับ ปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ประกอบการและปัจจัยในการดำเนินกิจการ

2. ทำการวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐานโดยใช้ค่าร้อยละ (Percentage) และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) นำเสนอข้อมูลเกี่ยวกับหาค่าคะแนนความเป็นผู้ประกอบการและผลประกอบการของธุรกิจ

3. ทดสอบสมมติฐานโดยใช้สถิติในการวิเคราะห์หาความสัมพันธ์ ดังนี้

3.1 การทดสอบสมมติฐานข้อที่ 1 ตามสมมติฐานที่ตั้งไว้ คือ ปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ประกอบการส่งผลต่อความเป็นผู้ประกอบการร้านอาหารขนาดย่อม ในเขตเมืองพัทยา แบ่งออกเป็นสมมติฐานย่อย ดังนี้

3.1.1 ผู้ประกอบการที่มีเพศต่างกันมีความเป็นผู้ประกอบการร้านอาหารขนาดย่อมแตกต่างกัน

3.1.2 ผู้ประกอบการที่มีอายุต่างกันมีความเป็นผู้ประกอบการร้านอาหารขนาดย่อมแตกต่างกัน

3.1.3 ผู้ประกอบการที่มีระดับการศึกษาต่างกันมีความเป็นผู้ประกอบการร้านอาหารขนาดย่อมแตกต่างกัน

3.1.4 ผู้ประกอบการที่มีภูมิลำเนาต่างจังหวัด และมีภูมิลำเนาเดิมต่างกัน มีความเป็นผู้ประกอบการร้านอาหารขนาดย่อมแตกต่างกัน

3.1.5 ผู้ประกอบการที่มีประสบการณ์ทำงานเดิม และมีระยะเวลาการทำงานก่อนประกอบธุรกิจของตนเองต่างกันมีความเป็นผู้ประกอบการร้านอาหารขนาดย่อมแตกต่างกัน

สถิติที่ใช้คือ t-test และ F-test ในการทดสอบสมมติฐาน โดยใช้ระดับนัยสำคัญ .05

3.2 การทดสอบสมมติฐานข้อที่ 4 ตามสมมติฐานที่ตั้งไว้ คือ ปัจจัยในการดำเนินกิจการของผู้ประกอบการส่งผลต่อผลประกอบการของร้านอาหารขนาดย่อม ในเขตเมืองพัทยา แบ่งออกเป็นสมมติฐานย่อย ดังนี้

3.2.1 ผู้ประกอบการที่มีประเภทของกิจการต่างกันส่งผลต่อผลประกอบการแตกต่างกัน

3.2.2 ผู้ประกอบการที่มีลักษณะของกิจการต่างกันส่งผลต่อผลประกอบการแตกต่างกัน

3.2.3 ผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาดำเนินกิจการต่างกันส่งผลต่อผลประกอบการแตกต่างกัน

3.2.4 ผู้ประกอบการที่มีทุนจดทะเบียนของกิจการต่างกันส่งผลต่อผล-
ประกอบการแตกต่างกัน

3.2.5 ผู้ประกอบการที่มีจำนวนพนักงานต่างกันส่งผลต่อผลประกอบการ
แตกต่างกัน

3.2.6 ผู้ประกอบการที่มีประเภทของลูกค้าส่วนใหญ่ต่างกันส่งผลต่อผล-
ประกอบการ แตกต่างกัน

3.2.7 ผู้ประกอบการที่มีประเภทของอาหารส่วนใหญ่ต่างกันส่งผลต่อผล-
ประกอบการแตกต่างกัน

สถิติที่ใช้ คือ ไควสแควร์ ในการทดสอบสมมติฐาน โดยใช้ระดับนัยสำคัญ .05

3.3 การทดสอบสมมติฐานข้อที่ 5 ตามสมมติฐานที่ตั้งไว้ คือ ความเป็นผู้ประกอบการ
มีความสัมพันธ์ทางบวกกับผลประกอบการของธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อม ในเขตเมืองพัทยา
ผู้วิจัยใช้สถิติสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์อย่างง่ายแบบเพียร์สันทดสอบสมมติฐาน