

การคัดเลือกซัพพลายเออร์ทางด้านวัตถุดิบอาหารญี่ปุ่น:
กรณีศึกษาวิทยาลัยสุโขทัย

เสาวนิตย์ รัตนบุรี

งานนิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาการจัดการการขนส่งและโลจิสติกส์

คณะโลจิสติกส์ มหาวิทยาลัยบูรพา

พฤษภาคม 2556

ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยบูรพา

อาจารย์ผู้ควบคุมงานนิพนธ์และคณะกรรมการสอบปากเปล่างานนิพนธ์ ได้พิจารณา
งานนิพนธ์ของ เสาวนิตย์ รัตนบุรี ฉบับนี้แล้ว เห็นสมควรรับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตาม
หลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการขนส่งและโลจิสติกส์ของ
มหาวิทยาลัยบูรพาได้

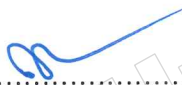
อาจารย์ผู้ควบคุมงานนิพนธ์



.....ที่ปรึกษาหลัก

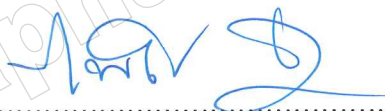
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ไพโรจน์ เร้าชนชกุล)

คณะกรรมการสอบปากเปล่า



.....ประธานกรรมการ

(รองศาสตราจารย์ ดร.อนันท์ อินทร์พยอม)



.....กรรมการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ไพโรจน์ เร้าชนชกุล)

คณะโลจิสติกส์อนุมัติให้รับงานนิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการขนส่งและโลจิสติกส์ ของ
มหาวิทยาลัยบูรพา



.....คณบดีคณะโลจิสติกส์

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มานะ เขาวรัตน์)

วันที่ 10 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2556

ประกาศคุณูปการ

งานนิพนธ์นี้สำเร็จด้วยดี เนื่องจากได้รับความกรุณาให้คำปรึกษาแนะนำแนวทางที่ถูกต้อง และตรวจแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ อย่างดียิ่งจากผู้ช่วยศาสตราจารย์ไพโรจน์ เร้าธนชลกุล ประธานกรรมการที่ปรึกษางานนิพนธ์ ด้วยดีตลอดระยะเวลาในการดำเนินการจัดทำงานนิพนธ์ฉบับนี้

ซึ่งผู้ศึกษา รู้สึกซาบซึ้งในความกรุณา และเสียสละเวลาของท่านเป็นอย่างยิ่ง จึงขอกราบขอบพระคุณอย่างสูงไว้ ณ โอกาสนี้

กราบขอบพระคุณคณาจารย์ทุกท่าน ที่ได้ประสิทธิ์ประสาทวิชาความรู้ ซึ่งผู้ศึกษาจะได้นำไปใช้ต่อไปในอนาคต ขอขอบพระคุณผู้เชี่ยวชาญทุกท่าน ที่กรุณาให้ข้อมูลและแสดงความคิดเห็นที่เป็นประโยชน์ต่อการศึกษาวិเคราะห์ ตามวิธีการดำเนินการวิจัยจนสำเร็จด้วยดี เหนือสิ่งอื่นใดขอกราบขอบพระคุณ บิดา มารดา ของผู้วิจัยที่ทำให้กำลังใจ และให้การสนับสนุนในทุก ๆ ด้านอย่างดียิ่ง

คุณค่าและคุณประโยชน์อันพึงจะมีจากวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ผู้วิจัยขอบพระคุณและอุทิศแด่ผู้มีพระคุณทุก ๆ ท่าน ที่ได้แนะและวางพื้นฐาน การศึกษาแก่ผู้วิจัยจนได้รับความสำเร็จในการศึกษาดังความมุ่งหมายทุกประการ

เสาวนิตย์ รัตนบุรี

54920032: สาขาวิชา: การจัดการขนส่งและโลจิสติกส์; วท.ม. (การจัดการขนส่งและโลจิสติกส์)

คำสำคัญ: การคัดเลือกซัพพลายเออร์ทางด้านวัตถุดิบอาหารญี่ปุ่น โดยวิธีเชิงลำดับชั้น

เสาวนิตย์ รัตนบุรี: การคัดเลือกซัพพลายเออร์ทางด้านวัตถุดิบอาหารญี่ปุ่น: กรณีศึกษา

วิทยาลัยดุสิตธานี (JAPANESE FOOD MATERIALS SUPPLIER SELECTION: A CASE

STUDY OF DUSIT THANI COLLEGE) อาจารย์ผู้ควบคุมงานนิพนธ์: ผศ. ไพโรจน์ ไร่ชนชกลุ,

D.Eng., 67 หน้า. ปี พ.ศ. 2556.

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อหาปัจจัยที่ใช้ในการคัดเลือกบริษัทซัพพลายเออร์วัตถุดิบอาหารญี่ปุ่น ของวิทยาลัยดุสิตธานี และเพื่อคัดเลือกบริษัทซัพพลายเออร์วัตถุดิบอาหารญี่ปุ่นของวิทยาลัยดุสิตธานี โดยคัดเลือกบริษัทที่เหมาะสมที่สุด โดยใช้วิธีการสัมภาษณ์และมีแบบสอบถามประกอบการสัมภาษณ์ กลุ่มตัวอย่างมีทั้งหมด 7 ท่าน ซึ่งประกอบด้วยผู้จัดการแผนกจัดซื้อ ผู้เชี่ยวชาญด้านการอาหารญี่ปุ่นอาจารย์ประจำสาขาวิชาการจัดการครัว วิทยาลัยดุสิตธานี ทั้งที่กรุงเทพฯ และศูนย์เมืองพัทยา และเป็นผู้มีประสบการณ์ทางการประกอบอาหารในโรงแรมระดับ 5 ดาว แล้วนำข้อมูลจากแบบสอบถามทั้งหมดมาวิเคราะห์โดยวิธีเชิงลำดับชั้น AHP (Analytic Hierarchy Process)

ผลการศึกษาพบว่า 1) ปัจจัยที่ใช้ในการคัดเลือกบริษัทซัพพลายเออร์ด้านวัตถุดิบอาหารญี่ปุ่น มีทั้งหมด 5 ปัจจัยได้แก่ ราคา คุณภาพวัตถุดิบ ปริมาณการสั่งซื้อขั้นต่ำ การส่งมอบ และการบริการ ซึ่งปัจจัยที่มีลำดับความสำคัญกับการคัดเลือกบริษัทซัพพลายเออร์ทางด้านวัตถุดิบอาหารญี่ปุ่น อันดับ 1 คือ ปัจจัยด้านราคา ร้อยละ 41.48 อันดับ 2 คือ ปัจจัยด้านคุณภาพวัตถุดิบ ร้อยละ 22.07 2) บริษัทซัพพลายเออร์ที่มีค่าร้อยละของน้ำหนักความสำคัญผลรวมที่ดีที่สุดได้แก่ บริษัทซัพพลายเออร์ E ร้อยละ 24.07 รองลงมาคือ บริษัทซัพพลายเออร์ C ร้อยละ 23.19 นั่นคือ บริษัทซัพพลายเออร์ E เหมาะสมมากที่สุดที่จะได้รับการคัดเลือก

54920032: MAJOR: TRANSPORT AND LOGISTIC MANAGEMENT;
M.Sc. (TRANSPORT AND LOGISTIC MANAGEMENT)

KEYWORDS: JAPANESE FOOD MATERIAL SUPPLIER SELECTION BY
HIERARCHICAL AHP (ANALYTIC HIERARCHY PROCESS)

SAOWANIT RATTANABUREE: JAPANESE FOOD MATERIALS SUPPLIER: A
CASE STUDY OF DUSIT THANI COLLEGE. ADVISOR: ASST. PROF. PAIROJ
RAOTANACHONKUL, D.Eng., 67 P. 2013.

This study aims to determine the factors to selection the most appropriate suppliers that supply raw material of Japanese food at Dusit Thani College. The method of research is using questionnaire and interviews as the sample is 7 persons such as Purchasing Department Manager and Teacher who experts in Japanese food and more experience a cooking in 5-star hotels both of Bangkok and Pattaya, were collected and analyzed by a hierarchical AHP (Analytic Hierarchy Process).

The results showed that: 1) the factors for selection to get the most supplier to supply the raw material of Japanese food are five factors: price, ingredients quality, quantity of order, delivery and service, which factors are priorities that the first is the price as per 41.48% and second is quality of raw materials as per 22.07%. And 2) The most of percentage of the total weight for each supplier is Supplier E has 24.7% and Supplier C has 23.19% that mean Supplier E is the most appropriate to be selected.

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	จ
สารบัญ.....	ฉ
สารบัญตาราง.....	ช
สารบัญภาพ.....	ฉ
บทที่	
1 บทนำ.....	1
ความเป็นมา และความสำคัญของปัญหา.....	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	2
ขอบเขตของการวิจัย.....	2
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	2
นิยามคำศัพท์เฉพาะ.....	3
2 เอกสาร ทฤษฎี และงานศึกษาที่เกี่ยวข้อง.....	4
แนวคิดเกี่ยวกับการจ้างงานจากภายนอก (Outsourcing).....	5
แนวคิดเกี่ยวกับต้นทุน.....	9
ทฤษฎีกระบวนการวิเคราะห์เชิงลำดับชั้น (Analytic Hierarchy Process: AHP).....	15
ขั้นตอนของกระบวนการตัดสินใจที่มีเหตุผล.....	16
การพิจารณาองค์ประกอบในการตัดสินใจ.....	17
ประโยชน์ของการนำกระบวนการลำดับชั้นเชิงวิเคราะห์มาใช้.....	19
หลักสูตรอาหารญี่ปุ่นของวิทยาลัยดุสิตธานี.....	20
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	27
3 วิธีดำเนินการวิจัย.....	31
ขั้นตอนในการดำเนินการวิจัย.....	32
กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย.....	33
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย.....	33
วิธีการวิเคราะห์เพื่อคัดเลือกบริษัทซัพพลายเออร์วัตถุดิบอาหารญี่ปุ่น.....	34

สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล.....	37
ตอนที่ 1 การวิเคราะห์ปัจจัยในการคัดเลือกบริษัทหลักทรัพย์เออร์ดีอัน วัตถุดิบอาหารญี่ปุ่น	37
ตอนที่ 2 การวิเคราะห์คัดเลือกบริษัทหลักทรัพย์เออร์ดีอันวัตถุดิบอาหารญี่ปุ่น.....	43
ตอนที่ 3 ผลการเปรียบเทียบต้นทุน.....	46
5 สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	51
สรุปผลการวิจัย.....	51
อภิปรายผล.....	51
ข้อเสนอแนะ	52
บรรณานุกรม.....	53
ภาคผนวก	55
ประวัติย่อผู้วิจัย.....	67

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
3-1 ระดับความเข้มข้นของความสำคัญในการวินิจฉัยแบบ AHP.....	34
3-2 ค่าเฉลี่ยดัชนีจากการสุ่มตัวอย่าง (Average Random Index, RI).....	36
4-1 การเปรียบเทียบซัพพลายเออร์.....	37
4-2 ต้นทุนวัตถุดิบทางด้านอาหารญี่ปุ่นจำแนกตามบริษัทซัพพลายเออร์.....	38
4-3 การวินิจฉัยเปรียบเทียบปัจจัยเป็นคู่ในตารางเมตริกซ์.....	39
4-4 ค่าลำดับความสำคัญของแต่ละปัจจัย.....	40
4-5 ผลการวิเคราะห์ลำดับความสำคัญของปัจจัยที่ใช้คัดเลือกบริษัทซัพพลายเออร์ด้าน วัตถุดิบอาหารญี่ปุ่น.....	41
4-6 ลำดับความสำคัญของบริษัทซัพพลายเออร์ด้านวัตถุดิบอาหารญี่ปุ่น.....	44
4-7 เปรียบเทียบต้นทุนวัตถุดิบอาหารญี่ปุ่นส่งผ่านซัพพลายเออร์.....	46

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
2-1 ลักษณะโครงสร้างเชิงลำดับชั้นอย่างง่าย.....	18
2-2 หลักสูตรอาหารญี่ปุ่นของวิทยาลัยสุโขทัย.....	20
3-1 ขั้นตอนในการดำเนินการวิจัย.....	32
4-1 ลำดับความสำคัญปัจจัยที่ใช้คัดเลือกบริษัทซัพพลายเออร์วัตถุดิบอาหารญี่ปุ่น.....	42
4-2 ลำดับชั้นการคัดเลือกบริษัทซัพพลายเออร์วัตถุดิบอาหารญี่ปุ่น.....	43
4-3 ลำดับความสำคัญบริษัทซัพพลายเออร์วัตถุดิบอาหารญี่ปุ่น.....	44
4-4 ผลการคัดเลือกบริษัทซัพพลายเออร์วัตถุดิบอาหารญี่ปุ่น.....	45

มหาวิทยาลัยบูรพา
Burapha University