

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

งานวิจัยนี้เป็นการศึกษาการคัดเลือกซัพพลายเออร์ทางด้านวัตถุดิบอาหารญี่ปุ่น: กรณีศึกษาวิทยาลัยดุสิตธานี โดยใช้วิธีการสัมภาษณ์และมีแบบสอบถามประกอบการสัมภาษณ์ กลุ่มตัวอย่างมีทั้งหมด 7 ท่าน ซึ่งประกอบด้วยอาจารย์ผู้สอนอาหารญี่ปุ่น (Chef) ผู้จัดการแผนกจัดซื้อ รวมทั้งผู้เชี่ยวชาญในธุรกิจอาหารญี่ปุ่น โดยแบบสอบถามประกอบการสัมภาษณ์นั้นผู้ศึกษาได้จัดทำขึ้นทั้งหมด 3 ชุด ชุดที่ 1 เป็นการสอบถามเบื้องต้นเกี่ยวกับข้อมูลการคัดเลือกซัพพลายเออร์วัตถุดิบอาหารญี่ปุ่น ชุดที่ 2 เป็นการเปรียบเทียบน้ำหนักความสำคัญปัจจัยที่ใช้ในการคัดเลือกบริษัทซัพพลายเออร์แต่ละคู่ ชุดที่ 3 เป็นการเปรียบเทียบน้ำหนักความสำคัญของซัพพลายเออร์แต่ละคู่ตามเกณฑ์ปัจจัย แล้วนำข้อมูลจากแบบสอบถามทั้งหมดมาวิเคราะห์โดยวิธีเชิงลำดับชั้น AHP (Analytic Hierarchy Process)

สรุปผลการวิจัย

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. บริษัทซัพพลายเออร์ที่มีค่าร้อยละของน้ำหนักความสำคัญผลรวมดีที่สุดได้แก่ บริษัทซัพพลายเออร์ E ร้อยละ 24.07 รองลงมาคือ บริษัทซัพพลายเออร์ C ร้อยละ 23.19 นั่นคือ บริษัทซัพพลายเออร์ E เหมาะสมมากที่สุดที่จะได้รับการคัดเลือก

อภิปรายผล

จากผลการศึกษาที่พบว่า ปัจจัยที่ใช้ในการคัดเลือกบริษัทซัพพลายเออร์ด้านวัตถุดิบอาหารญี่ปุ่นของวิทยาลัยดุสิต มีลำดับความสำคัญเป็น อันดับ 1 คือ ปัจจัยด้านราคา รองลงมาคือ คุณภาพวัตถุดิบ ร้อยละ 22.07 สอดคล้องกับการวิเคราะห์ของเอ็ด ดิประเสริฐ (2553) ที่ใช้วิธีการแบบ AHP มาใช้ในการคัดเลือกซัพพลายเออร์ทางด้านวัตถุดิบอาหารญี่ปุ่น กรณีศึกษาร้านทานาบี ก็ได้เกณฑ์สำหรับคัดเลือกซัพพลายเออร์คือ เกณฑ์ด้านราคา และเกณฑ์ด้านคุณภาพของวัตถุดิบ นั่นคือ สำหรับการคัดเลือกซัพพลายเออร์ด้านอาหารแล้ว ปัจจัยที่มีความสำคัญมากเป็นอันดับหนึ่ง

ที่มักถูกนำมาใช้พิจารณาเสมอคือ ปัจจัยด้านราคา รองลงมาคือ ปัจจัยด้านคุณภาพวัตถุดิบ เพราะในการประกอบธุรกิจอาหารแม้ผู้ประกอบการจะเน้นถึงเรื่องคุณภาพเป็นอย่างมาก แต่เรื่องของต้นทุนก็เป็นสิ่งสำคัญไม่แพ้กัน

จากผลการคัดเลือกพบว่า บริษัทซัพพลายเออร์ที่มีผลรวมดีที่สุดได้แก่ บริษัทซัพพลายเออร์ E ซึ่งสิ่งที่โดดเด่นมากที่สุดสำหรับบริษัท E คือ เรื่องของการทำให้ต้นทุนลดลง เพราะวิทยาลัยดุสิตธานี ใช้ปัจจัยด้านราคาเป็นเกณฑ์ในการตัดสินใจเลือกบริษัทซัพพลายเออร์ มากถึงร้อยละ 41.48 และเมื่อทำการเปรียบเทียบต้นทุนวัตถุดิบก่อนและหลังการนำวิธี AHP มาใช้ ก็พบว่าต้นทุนวัตถุดิบต่อนักศึกษา 1 คน ลดลง 97.95 บาท และต้นทุนวัตถุดิบรวมลดลง 112.64 บาท ถือว่าวิธีการแบบ AHP เป็นเครื่องมือที่ดีสำหรับการวินิจฉัยเพื่อคัดเลือกทางเลือกที่เหมาะสมที่สุดสำหรับธุรกิจหรือกระบวนการทำงานใด ๆ เพราะวิธีการแบบ AHP มีการหาอัตราค่าความสอดคล้องของการวินิจฉัยเปรียบเทียบที่เป็นวิธีการคิดที่ได้รับการยอมรับว่ามีความน่าเชื่อถือและให้ผลที่สมบูรณ์ นอกจากนี้วิธีการนี้ยังเป็นวิธีที่ช่วยลดความมีอคติที่มีอยู่ของผู้ทำการคัดเลือกด้วยวิธีการวินิจฉัยเปรียบเทียบเป็นคู่ ๆ เพื่อให้การเปรียบเทียบได้ผลที่น่าเชื่อถือและสมบูรณ์ที่สุด อีกทั้งยังสร้างประชาคมดีให้เกิดขึ้นในกลุ่มผู้รับผิดชอบอีกด้วย (พระมหาวัณชิต อักษระกิจ, 2554, 554)

ข้อเสนอแนะ

1. ในการศึกษาครั้งต่อไปควรทำการเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างที่มีจำนวนมากกว่าครั้งนี้ เพื่อให้ได้คำตอบที่มีความเชื่อมั่นมากที่สุด
2. ควรมีนำวิธีการแบบ AHP ไปใช้ในกระบวนการอื่นที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตรการเรียนการสอนอาหารญี่ปุ่น เพื่อสร้างทางเลือกหรือวิธีการในการพัฒนาหลักสูตรที่มีประสิทธิภาพมากที่สุดให้เกิดขึ้น
3. ควรใช้ราคาที่ถูกที่สุดจากหลาย ๆ ซัพพลายเออร์มารวมกัน โดยแต่ละซัพพลายเออร์ต้องมียอดขั้นต่ำในการสั่งซื้อที่มากกว่า Maximum Order