



วารสารวิชาการศรีปทุม ชลบุรี

ปีที่ 20 ฉบับที่ 3 เดือนมกราคม ถึง มีนาคม 2567

การรับรู้อาหารไทยของนักท่องเที่ยวชาวมาเลเซีย

MALAYSIAN TOURIST'S PERCEPTION OF THAI FOODS

บงกช เดชมิตร*, เสรี วงษ์มณฑา, ชวลีย์ ณ ถลาง

Bongkot Detmit*, Seri Wongmontha, Chawalee Na Thalang

สาขาการจัดการการท่องเที่ยวและโรงแรม วิทยาลัยการจัดการ มหาวิทยาลัยพะเยา

Hotel and Tourism Management, College of Management Bangkok,

University of Phayao

*Corresponding Author e-Mail: pookpong_b@hotmail.com

(Received: 2023, November 2; Revised: 2024, January 12; Accepted: 2024, January 17)

บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการรับรู้อาหารไทยของนักท่องเที่ยวชาวมาเลเซีย ดำเนินการเก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามจากกลุ่มตัวอย่างนักท่องเที่ยวชาวมาเลเซียที่เคยเดินทางมาท่องเที่ยวประเทศไทยและเคยรับประทานอาหารไทย จำนวน 400 ชุด ด้วยวิธีการเลือกแบบเจาะจง (Purposive Sampling) สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน และสถิติการทดสอบไคสแควร์ จากการศึกษพบว่าลักษณะทางประชากรศาสตร์ของนักท่องเที่ยวชาวมาเลเซีย ได้แก่ เพศ อายุ อาชีพ รายได้เฉลี่ยต่อเดือน ระดับการศึกษา จำนวนครั้งที่มาเที่ยวประเทศไทย และเคยเดินทางมาเที่ยวประเทศไทยกับใคร มีความสัมพันธ์กับการรับรู้อาหารไทย ทั้ง 6 ด้าน จึงยอมรับสมมติฐาน

คำสำคัญ: การรับรู้อาหารไทย; นักท่องเที่ยวชาวมาเลเซีย

ABSTRACT

This research aimed to study Malaysian tourists' perception of Thai foods. Data were collected by means of purposive sampling from 400 sets of the questionnaire answered by a sample of Malaysian tourists who had traveled to Thailand and had eaten Thai foods. Statistics used in the data analysis included Frequency, Percentage, Mean, Standard deviation, Chi-Square Test. It was found that the demographic characteristics of Malaysian tourists included gender, age, occupation, average monthly income, education level, number of times visiting Thailand and with whom they had traveled to Thailand. There was a relationship with the perception of Thai foods in all 6 areas. Therefore, the hypothesis was accepted.

Keywords: Perception of Thai Food; Malaysian Tourists



บทนำ

“อาหารไทย” ถือเป็นหนึ่งความภาคภูมิใจของคนไทยและประเทศไทยเป็นอย่างยิ่ง เมื่อล่าสุด TasteAtlas ได้จัดอันดับ “Best Stir-Fries in the World 2023” “ผัดกระเพรา” ของไทยได้เป็นอาหารจานผัดที่ดีที่สุดในโลก อีกทั้งผัดกระเพรายังเป็นหนึ่งในเมนูอาหารที่ชาวต่างชาติชอบสั่งที่สุดในประเทศไทย ด้วย อันดับที่ 8 ผัดไทย อันดับที่ 19 ผัดซีอิ๊ว อันดับที่ 23 คั่วกลิ้ง และอันดับที่ 44 ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ (ข่าวสด, ออนไลน์, 2566) และยังได้รับรางวัลอาหารที่ดีที่สุดในโลกประจำปี 2564 “The World 50 Best Foods 2021” จาก CNN Travel โดย “แกงมัสมั่น” ของไทยถูกจัดให้เป็นอาหารที่ดีที่สุดในโลกอันดับ 1 และเป็นอาหารที่ดีที่สุดในโลกมาอย่างต่อเนื่องถึง 10 ปี และ “ต้มยำกุ้ง” ถูกจัดอยู่ในอันดับที่ 8 และ “ส้มตำ” ถูกจัดอยู่ในอันดับที่ 46 นอกจากนี้ CNN Travel ยังกล่าวต่อด้วยว่าการที่ “ประเทศไทย” ได้ชื่อว่า เป็น “ดินแดนแห่งรอยยิ้ม” ไม่ได้เป็นเพียงแค่คำกล่าวเชิดชวนทางการตลาดเท่านั้น แต่เป็นผลจากการเป็นดินแดนที่มีอาหารอร่อยที่สุดในโลกจำหน่ายอยู่เกือบทุกมุมถนน (สำนักงานนโยบายและยุทธศาสตร์การค้า, ออนไลน์, 2564) ทั้งหมดนี้แสดงให้เห็นถึงศักยภาพและขีดความสามารถของประเทศไทยในมิติที่โดดเด่นระดับสากลคือการท่องเที่ยวเชิงอาหารของประเทศไทย

ด้วยศักยภาพที่โดดเด่นและได้เปรียบนี้จึงไม่แปลกใจเลยที่จะมีการนำอาหารมาเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวจนกลายเป็นการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Food Tourism) เพื่อเปิดโอกาสในการสร้างประสบการณ์แลกเปลี่ยนเรียนรู้ผ่านวัฒนธรรมทางอาหารไทยให้นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติได้มาสัมผัสโดยเฉพาะนักท่องเที่ยวบ้านใกล้เรือนเคียงอย่างนักท่องเที่ยวจากประเทศมาเลเซียที่มีพรมแดนติดกับประเทศไทย จากข้อมูลรายงานสรุปสถานการณ์ท่องเที่ยว ปี พ.ศ.2561 จะเห็นได้ว่านักท่องเที่ยวจากประเทศมาเลเซียเป็นนักท่องเที่ยวที่เดินทางเข้ามาท่องเที่ยวไทยมากที่สุดเป็นอันดับที่ 2 ด้วยจำนวน 4.09 ล้านคน ขยายตัว 17.26% ใช้จ่าย 1.14 แสนล้านบาท เพิ่มขึ้นถึง 20.42% รองจากนักท่องเที่ยวจีน และในปี พ.ศ.2562 นักท่องเที่ยวจากประเทศมาเลเซียก็ยังคงเป็นนักท่องเที่ยวที่เดินทางเข้ามาท่องเที่ยวไทยมากที่สุดเป็นอันดับที่ 2 อีกเช่นกัน ด้วยจำนวน 4.26 ล้านคน ขยายตัว 5.5% ใช้จ่าย 1.11 แสนล้านบาท (TAT Review Magazine, Online, 2017) ด้วยเหตุนี้ นักท่องเที่ยวชาวมาเลเซียจึงเป็นกลุ่มเป้าหมายที่สำคัญในการเพิ่มรายได้ให้กับประเทศโดยใช้การท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นเครื่องมือในการขับเคลื่อน

ปัจจุบันชาวมาเลเซียมีความคุ้นเคยและมีความนิยมอาหารไทยเป็นทุนเดิมอยู่แล้วเป็นอย่างมาก จะเห็นได้จากที่มีร้านอาหารไทยกว่า 5,000 ร้านทั่วประเทศมาเลเซียและมีร้านอาหารไทยจำนวนมากกระจุกตัวอยู่ในเมืองหลวงกรุงกัวลาลัมเปอร์ แต่ปัญหาที่พบคือรสชาติอาหารไทยในมาเลเซียส่วนมากจะไม่ใช้รสชาติแบบไทยดั้งเดิม มีการปรับเปลี่ยนวัตถุดิบใช้เพื่อความสะดวกและประหยัดต้นทุน ทำให้รสชาติและกลิ่นผิดเพี้ยนไป ไม่เข้มข้น จัดจ้านถึงเครื่อง และที่สำคัญขาดความเป็นไทยแท้ (กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ, ออนไลน์, 2561) แต่อย่างไรก็ตามด้วยความเหมือนที่แตกต่างของวัฒนธรรมอาหารนี้เอง การรับประทานอาหารไทย ในประเทศไทยจึงกลายเป็นเสน่ห์ที่ดึงดูดนักท่องเที่ยวชาวมาเลเซียได้เป็นจำนวนมากขึ้นเรื่อย ๆ ใน



ทุกปี นักท่องเที่ยวชาวมาเลเซียนั้นถือเป็นนักท่องเที่ยวที่มีครบทั้งเชิงปริมาณและคุณภาพ พร้อมทั้งจะนำเม็ดเงินมหาศาลเข้าสู่ประเทศไทยโดยผ่านการท่องเที่ยวเชิงอาหารของประเทศไทย ประกอบกับศักยภาพด้านอาหารที่โดดเด่นในระดับสากลของประเทศไทย จากเหตุผลทั้งหมดที่กล่าวมานี้ ผู้วิจัยจึงสนใจศึกษาการรับรู้อาหารไทยของนักท่องเที่ยวชาวมาเลเซีย

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

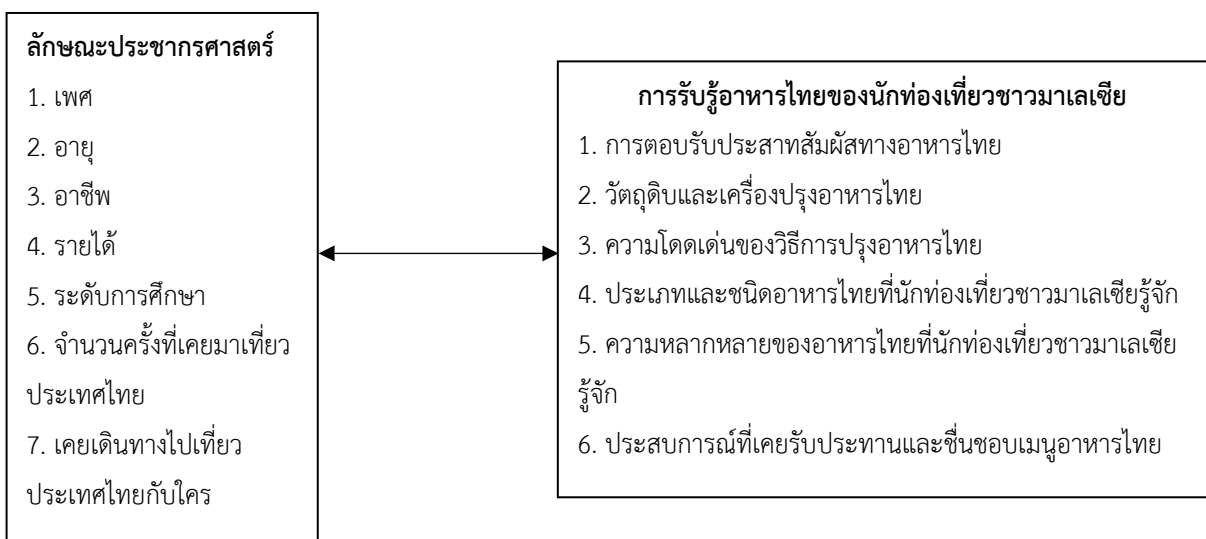
เพื่อศึกษาการรับรู้อาหารไทยของนักท่องเที่ยวชาวมาเลเซีย

สมมติฐานของการวิจัย

ลักษณะทางประชากรศาสตร์ของนักท่องเที่ยวชาวมาเลเซียมีความสัมพันธ์กับการรับรู้อาหารไทย

กรอบแนวคิดในการวิจัย

ผู้วิจัยได้ดัดแปลงมาจากแนวคิดของ Mak, Lumbers, Eves & Chang (2012, p. 23) ได้ระบุองค์ประกอบของการท่องเที่ยวเชิงอาหารแบ่งออกเป็น 3 ด้าน ดังนี้ 1) ด้านพฤติกรรมนักท่องเที่ยว อาทิ อิทธิพลด้านวัฒนธรรมและศาสนา ปัจจัยด้านแรงจูงใจต่ออาหาร คุณลักษณะเฉพาะบุคคลที่มีต่ออาหาร ปัจจัยภายนอกที่ส่งผลต่ออาหาร ประสบการณ์การบริโภคและการพบเห็นด้านอาหาร 2) ด้านการรับรู้อาหาร อาทิ การตอบรับประสาทสัมผัสทางอาหาร วัตถุประสงค์และเครื่องปรุงอาหาร ความโดดเด่นของวิธีการปรุงอาหาร ประเภทและชนิดของอาหาร ความหลากหลายของอาหาร 3) ด้านภาพลักษณ์ของอาหาร อาทิ ภาพลักษณ์และอัตลักษณ์ของอาหาร ประสบการณ์ของการรับบริการ การสื่อสารภาพลักษณ์ของอาหาร ลักษณะกายภาพโดยรวมของการให้บริการ ฤดูกาลและช่วงเวลารับประทานอาหาร



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย



วิธีดำเนินการวิจัย

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง เป็นนักท่องเที่ยวชาวมาเลเซียที่อาศัยอยู่ในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย มาเลเซียที่เคยไปท่องเที่ยวยังประเทศไทยและเคยรับประทานอาหารไทย การกำหนดขนาดตัวอย่างผู้วิจัยใช้วิธีการกำหนดขนาดตัวอย่างแบบไม่ทราบขนาดของประชากรด้วยสูตรคำนวณของ Cochran (1977, p. 97) ผลการคำนวณได้ขนาดตัวอย่างอย่างน้อย 384 คน จึงจะสามารถประมาณค่าร้อยละ โดยมีความผิดพลาดไม่เกินร้อยละ 5 ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 เพื่อความสะดวกในการประเมินผลและการวิเคราะห์ข้อมูล ผู้วิจัยจึงใช้ขนาดกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด 400 คน ซึ่งถือว่าผ่านเกณฑ์ตามที่เงื่อนไขกำหนดคือ ไม่น้อยกว่า 384 คน ใช้วิธีการเลือกตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive Sampling) ซึ่งมีคำถามคัดกรองก่อนเก็บข้อมูลว่าต้องเป็นนักท่องเที่ยวชาวมาเลเซียที่อาศัยอยู่ในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทยมาเลเซีย ที่เคยไปท่องเที่ยวยังประเทศไทย และต้องเคยรับประทานอาหารไทย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ผู้วิจัยได้สร้างแบบสอบถามมีคำถามเพื่อศึกษาลักษณะประชากรศาสตร์ และการรับรู้อาหารไทยของนักท่องเที่ยวชาวมาเลเซีย ทำการทดสอบความเที่ยงตรง (Validity) ด้วยการนำแบบสอบถามไปหาความเที่ยงตรงของเนื้อหา (Content Validity) โดยให้ผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความเชี่ยวชาญ จำนวน 5 คน พิจารณาตรวจสอบความเที่ยงตรงของคำถามในแบบสอบถามที่เป็นภาษาต่างประเทศ (ภาษาอังกฤษ) ซึ่งครอบคลุมในส่วนของเนื้อหา สำนวนภาษา ข้อเสนอแนะในการปรับปรุง โดยการหาค่าดัชนีความสอดคล้องระหว่างข้อคำถามกับวัตถุประสงค์ (Index of Item Objective Congruence: IOC) ได้ค่า $IOC = .92$ จากนั้นผู้วิจัยปรับปรุงแก้ไขแบบสอบถามและนำแบบสอบถามที่ได้ไปทดลองใช้ (Try Out) กับประชากรที่มีลักษณะใกล้เคียงกับกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 30 ชุด และนำแบบสอบถามที่ได้จากการทดลองใช้มาทดสอบหาค่าความเชื่อมั่น (Reliability) เพื่อหาค่าของข้อคำถามที่สามารถนำไปใช้ได้และเป็นที่ยอมรับ โดยใช้วิธีการหาค่าสัมประสิทธิ์ อัลฟาของครอนบาค (Cronbach's Alpha) ให้ได้ค่าความเชื่อมั่นตั้งแต่ .70 ขึ้นไป จากการทดสอบหาค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถามทั้งฉบับ ได้ค่าเท่ากับ .92 ซึ่งเป็นค่าที่ยอมรับได้ (สุวิมล ติรกันันท์, 2550, หน้า 146) จากการทดสอบหาค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถามทั้งฉบับได้ค่าเท่ากับ .78 ซึ่งเป็นค่าที่ยอมรับได้ จึงได้นำแบบสอบถามไปใช้ในการเก็บข้อมูลต่อไป

การเก็บรวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยพักอาศัยอยู่ในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทยมาเลเซีย มาเป็นระยะเวลา 4 ปีจนถึงปัจจุบัน ดังนั้นในการดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยจะดำเนินการเก็บข้อมูลด้วยตนเองทั้งหมด ด้วยแบบสอบถามแบบกระดาษ ผู้วิจัยทำการคัดกรองกลุ่มตัวอย่างด้วยคำถามเบื้องต้น โดยผู้ตอบคำถามจะต้องเป็นนักท่องเที่ยวที่เคยเดินทางมาท่องเที่ยวประเทศไทยและเคยรับประทานอาหารไทย หลังจากนั้น ผู้วิจัยจะดำเนินการแจกแบบสอบถามแก่กลุ่มตัวอย่าง โดยใช้การเลือกแบบเจาะจง (Purposive Sampling) จนครบ 400 ชุด ระยะเวลาเก็บข้อมูลตั้งแต่เดือนมกราคม-มิถุนายน 2566



การวิเคราะห์ข้อมูล สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ค่าความถี่ (Frequency) ค่าร้อยละ (Percentage) ค่าเฉลี่ย (Mean) ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) สถิติการทดสอบไคสแควร์ (Chi-Square Test) กำหนดระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

ผลการวิจัย

จากการศึกษาตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย พบว่านักท่องเที่ยวชาวมาเลเซียในกรุงเทพมหานคร ประเทศมาเลเซียที่เคยไปท่องเที่ยวประเทศไทย ส่วนใหญ่แสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับการรับประทานอาหารไทยด้านการตอบรับประสาทสัมผัสทางอาหารไทย กล่าวหาว่าอาหารไทยมีรสชาติจัดจ้านและเผ็ดกว่าอาหารมาเลเซีย อาหารไทยมีรูปลักษณ์ที่สวยงาม ตกแต่งอย่างประณีต และอาหารไทยมีรสชาติกลมกล่อม ครบรส คิดเป็นร้อยละ 29.60, 20.30 และ 20.01 ตามลำดับ ส่วนใหญ่อาหารไทยปรุงรสจัดจ้าน เข้มข้น ใช้วัตถุดิบสดใหม่ และมีวัตถุดิบหลักเป็นสมุนไพร คิดเป็นร้อยละ 21.80, 21.51 และ 21.10 ตามลำดับ ความโดดเด่นของวิธีการปรุงอาหารไทยจะมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวในการปรุงอาหารไทย นำภูมิปัญญาไทยมาใช้ในการปรุงอาหารและมีสูตรการปรุงเฉพาะที่สืบทอดกันจากรุ่นสู่รุ่น คิดเป็นร้อยละ 32.40, 25.52 และ 24.22 ตามลำดับ ส่วนใหญ่ประเภทอาหารไทยที่นักท่องเที่ยวชาวมาเลเซียรู้จัก คือประเภททอด เช่น ปอเปี๊ยะทอด ทอดมันกุ้ง กุ้งชุบแป้งทอด, ประเภทต้ม เช่น ต้มยำ ต้มข่าไก่ ต้มแซ่บ, ประเภทผัด เช่น ผัดไท ผัดกระเพรา ข้าวผัดสับปะรด, ประเภทแกง เช่น แกงมัสมั่น แกงเขียวหวาน แกงส้ม, ประเภทตำ เช่น ส้มตำ น้ำพริก และประเภทก๋วยเตี๋ยว เช่น ก๋วยเตี๋ยวเรือ ก๋วยเตี๋ยวต้มยำ คิดเป็นร้อยละ 12.02, 9.05, 12.73 และ 12.60 ตามลำดับ นักท่องเที่ยวชาวมาเลเซียรู้จักความหลากหลายอาหารไทย ได้แก่ ผลไม้ เช่น ทุเรียน มังคุด มะม่วงน้ำดอกไม้ รongลงมาอาหารว่าง เช่น ปอเปี๊ยะทอด กระทงทอง ไก่/หมูสะเต๊ะ และอาหารหวาน เช่น ข้าวเหนียวมะม่วง ทับทิมกรอบ คิดเป็นร้อยละ 21.72, 21.40 และ 20.42 ตามลำดับ สำหรับเมนูอาหารไทยที่นักท่องเที่ยวชาวมาเลเซียชื่นชอบ ได้แก่ ต้มยำกุ้ง รongลงมาส้มตำ และผัดไทกุ้ง คิดเป็นร้อยละ 11.01, 10.62 และ 10.52 ตามลำดับ

ผลการทดสอบสมมติฐานของการวิจัย

สมมติฐานของการวิจัยที่กล่าวว่า ลักษณะทางประชากรศาสตร์ของนักท่องเที่ยวชาวมาเลเซียมีความสัมพันธ์กับการรับประทานอาหารไทย

เพศมีความสัมพันธ์กับการรับประทานอาหารไทยของนักท่องเที่ยวชาวมาเลเซีย ในเรื่องการตอบรับประสาทสัมผัสทางอาหารไทย วัตถุดิบและเครื่องปรุงอาหารไทย ความโดดเด่นของวิธีการปรุงอาหารไทย ประเภทและชนิดอาหารไทยที่นักท่องเที่ยวชาวมาเลเซียรู้จัก ความหลากหลายของอาหารไทยที่นักท่องเที่ยวชาวมาเลเซียรู้จัก และประสบการณ์ที่เคยรับประทานและชื่นชอบเมนูอาหารไทย อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

อายุมีความสัมพันธ์กับการรับประทานอาหารไทยของนักท่องเที่ยวชาวมาเลเซีย ในเรื่องการตอบรับประสาทสัมผัสทางอาหารไทย วัตถุดิบและเครื่องปรุงอาหารไทย ความโดดเด่นของวิธีการปรุงอาหารไทย ประเภทและชนิดอาหารไทยที่นักท่องเที่ยวชาวมาเลเซียรู้จัก ความหลากหลายของอาหารไทยที่นักท่องเที่ยว



ชาวมาเลเซียรู้จัก และประสบการณ์ที่เคยรับประทานและชื่นชอบเมนูอาหารไทย อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

อาชีพมีความสัมพันธ์กับการรับรู้อาหารไทยของนักท่องเที่ยวชาวมาเลเซีย ในเรื่องการตอบรับประสาทสัมผัสทางอาหารไทย วัตถุประสงค์และเครื่องปรุงอาหารไทย ความโดดเด่นของวิธีการปรุงอาหารไทย ประเภทและชนิดอาหารไทยที่นักท่องเที่ยวชาวมาเลเซียรู้จัก ความหลากหลายของอาหารไทยที่นักท่องเที่ยวชาวมาเลเซียรู้จัก และประสบการณ์ที่เคยรับประทานและชื่นชอบเมนูอาหารไทย อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

รายได้เฉลี่ยต่อเดือนมีความสัมพันธ์กับการรับรู้อาหารไทยของนักท่องเที่ยวชาวมาเลเซีย ในเรื่องการตอบรับประสาทสัมผัสทางอาหารไทย วัตถุประสงค์และเครื่องปรุงอาหารไทย ความโดดเด่นของวิธีการปรุงอาหารไทย ประเภทและชนิดอาหารไทยที่นักท่องเที่ยวชาวมาเลเซียรู้จัก ความหลากหลายของอาหารไทยที่นักท่องเที่ยวชาวมาเลเซียรู้จัก และประสบการณ์ที่เคยรับประทานและชื่นชอบเมนูอาหารไทย อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

ระดับการศึกษามีความสัมพันธ์กับการรับรู้อาหารไทยของนักท่องเที่ยวชาวมาเลเซีย ในเรื่องการตอบรับประสาทสัมผัสทางอาหารไทย วัตถุประสงค์และเครื่องปรุงอาหารไทย ความโดดเด่นของวิธีการปรุงอาหารไทย ประเภทและชนิดอาหารไทยที่นักท่องเที่ยวชาวมาเลเซียรู้จัก ความหลากหลายของอาหารไทยที่นักท่องเที่ยวชาวมาเลเซียรู้จัก และประสบการณ์ที่เคยรับประทานและชื่นชอบเมนูอาหารไทย อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

จำนวนครั้งที่เคยมาเที่ยวประเทศไทยมีความสัมพันธ์กับการรับรู้อาหารไทยของนักท่องเที่ยวชาวมาเลเซีย ในเรื่องการตอบรับประสาทสัมผัสทางอาหารไทย วัตถุประสงค์และเครื่องปรุงอาหารไทย ความโดดเด่นของวิธีการปรุงอาหารไทย ประเภทและชนิดอาหารไทยที่นักท่องเที่ยวชาวมาเลเซียรู้จัก ความหลากหลายของอาหารไทยที่นักท่องเที่ยวชาวมาเลเซียรู้จัก และประสบการณ์ที่เคยรับประทานและชื่นชอบเมนูอาหารไทย อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

เคยเดินทางไปเที่ยวประเทศไทยกับใครมีความสัมพันธ์กับการรับรู้อาหารไทยของนักท่องเที่ยวชาวมาเลเซีย ในเรื่องการตอบรับประสาทสัมผัสทางอาหารไทย วัตถุประสงค์และเครื่องปรุงอาหารไทย ความโดดเด่นของวิธีการปรุงอาหารไทย ประเภทและชนิดอาหารไทยที่นักท่องเที่ยวชาวมาเลเซียรู้จัก ความหลากหลายของอาหารไทยที่นักท่องเที่ยวชาวมาเลเซียรู้จัก และประสบการณ์ที่เคยรับประทานและชื่นชอบเมนูอาหารไทย อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

สรุปผลการทดสอบสมมติฐานของการวิจัยที่กล่าวว่า ลักษณะทางประชากรศาสตร์ เพศ อายุ อาชีพ รายได้เฉลี่ยต่อเดือน ระดับการศึกษา จำนวนครั้งที่มาเที่ยวประเทศไทย และเคยเดินทางมาเที่ยวประเทศไทย



กับใครของนักท่องเที่ยวชาวมาเลเซียมีความสัมพันธ์กับการรับรู้อาหารไทยทั้ง 6 ด้าน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ จึงยอมรับสมมติฐานที่ได้กำหนดไว้

อภิปรายผล

จากผลการวิจัยที่ได้ศึกษาการรับรู้อาหารไทยของนักท่องเที่ยวชาวมาเลเซีย พบประเด็นสำคัญคือนักท่องเที่ยวชาวมาเลเซียชื่นชอบอาหารไทยเป็นอย่างมาก ติดใจในรสชาติอาหารแบบไทยแท้ สอดคล้องกับชาคริต อ่องทุน และพิทักษ์ ศิริวงศ์ (2559, หน้า 129) ที่ศึกษาศักยภาพการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารริมทางบนถนนเยาวราช พบว่าเนื่องจากประเทศไทยได้ชื่อว่าเป็นประเทศที่มีความอุดมสมบูรณ์ในเรื่องอาหาร อีกทั้งยังมีชื่อเสียงในด้านความอร่อย รสชาติ ความหลากหลายและความลงตัวของอาหาร

นักท่องเที่ยวชาวมาเลเซียที่เคยไปท่องเที่ยวประเทศไทยและรับประทานอาหารไทยมีความรู้สึกว่าอาหารไทยมีรสชาติจัดจ้านและเผ็ดกว่าอาหารมาเลเซีย อาหารไทยมีรูปปลั๊กซ์ที่สวยงาม ตกแต่งอย่างประณีต และอาหารไทยมีรสชาติกลมกล่อม ครบรส ส่วนใหญ่อาหารไทยปรุงรสจัดจ้าน เข้มข้น ใช้วัตถุดิบสดใหม่ และมีวัตถุดิบหลักเป็นสมุนไพร ความโดดเด่นของวิธีการปรุงอาหารไทยจะมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวในการปรุงอาหารไทย นำภูมิปัญญาไทยมาใช้ในการปรุงอาหาร และมีสูตรการปรุงเฉพาะที่สืบทอดกันจากรุ่นสู่รุ่น ส่วนใหญ่ประเภทของอาหารไทยที่นักท่องเที่ยวชาวมาเลเซียรู้จักคือ ประเภททอด ได้แก่ ปอเปี๊ยะทอด ทอดมันกุ้ง กุ้งชุบแป้งทอด และความหลากหลายของผลไม้ไทยที่นักท่องเที่ยวชาวมาเลเซียรู้จัก ได้แก่ ทุเรียน มังคุด มะม่วงน้ำดอกไม้ รวมถึงเมนูอาหารไทยที่ชื่นชอบที่สุด ได้แก่ ต้มยำกุ้ง ส้มตำ และผัดไทกุ้ง สอดคล้องกับ เณรวิจิตร กิจวิกรานต์ (2557, หน้า 18) ที่ศึกษาภาพลักษณ์อาหารไทย การรับรู้คุณภาพอาหารไทยและแนวโน้มพฤติกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ พบว่านักท่องเที่ยวชาวต่างชาติมีการรับรู้เกี่ยวกับภาพลักษณ์อาหารไทยด้านคุณภาพของอาหารไทย ซึ่งนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มีการรับรู้ว่าอาหารไทยมีรสอร่อย มีสารอาหารพอเพียง อาหารไทยมีส่วนประกอบของสารพิษ และมีความสะอาด นอกจากนี้ อาหารไทยมีรสชาติต่างจากอาหารนานาชาติ และสร้างประสบการณ์ที่แตกต่าง วัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหารไทยก็มีความเป็นเอกลักษณ์

ลักษณะทางประชากรศาสตร์ของนักท่องเที่ยวชาวมาเลเซีย อาทิ เพศ อายุ อาชีพ รายได้เฉลี่ยต่อเดือน ระดับการศึกษา จำนวนครั้งที่เคยมาเที่ยวประเทศไทย และเดินทางไปเที่ยวประเทศไทยกับใคร มีความสัมพันธ์กับการรับรู้อาหารไทยของนักท่องเที่ยวชาวมาเลเซีย ในเรื่องการตอบรับประสาทสัมผัสทางอาหารไทย วัตถุดิบและเครื่องปรุงอาหารไทย ความโดดเด่นของวิธีการปรุงอาหารไทย ประเภทและชนิดอาหารไทยที่นักท่องเที่ยวชาวมาเลเซียรู้จัก ความหลากหลายของอาหารไทยที่นักท่องเที่ยวชาวมาเลเซียรู้จัก และประสบการณ์ที่เคยรับประทานและชื่นชอบเมนูอาหารไทย อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05 สอดคล้องกับ กชกร จุลศิลป์ (2561, หน้า 15) ที่ศึกษากลยุทธ์การจัดการการตลาดเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารของนักท่องเที่ยวชาวไทยในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา พบว่าลักษณะทางประชากรศาสตร์ของนักท่องเที่ยว



ส่วนใหญ่มีความสัมพันธ์กับความต้องการมารับประทานอาหารท้องถิ่นของจังหวัดพระนครศรีอยุธยา ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยวเรือ กุ้งเผา ขนมไทย ตามลำดับ และมีความต้องการประสบการณ์ด้านรสชาติอาหาร

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะในการนำผลวิจัยไปใช้

1. การรับรู้อาหารไทยของนักท่องเที่ยวชาวมาเลเซีย ผ่านประสาทสัมผัสทั้ง 5 รูป รส กลิ่น เสียง สัมผัส ดังนั้นจำเป็นต้องอย่างยิ่งที่จะต้องรักษา พัฒนา ส่งเสริมและต่อยอดให้อาหารของไทยดีครบทั้ง 5 ด้าน และที่สำคัญจะต้องคงความเป็นไทยแท้ดั้งเดิมอย่างมีเอกลักษณ์และอัตลักษณ์ของอาหารไทย

2. ควรนำเสนอความหลากหลายของอาหารไทย ให้นักท่องเที่ยวชาวมาเลเซียรู้จักเพิ่มมากขึ้น นอกเหนือจากอาหารที่มีชื่อเสียง ติดอันดับและได้รับรางวัล โดยมุ่งเน้นการนำเสนอเมนูที่เหมาะสมกับบริบทของนักท่องเที่ยวชาวมาเลเซียที่เป็นมุสลิม เช่น น้ำพริกกะปิ ผักต้ม, ยำวันเส้น, อาหารทะเล, ห่อหมก เป็นต้น เพื่อเป็นการเพิ่มทางเลือกให้กับนักท่องเที่ยวมากขึ้นอีกด้วย

ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

ควรศึกษากลุ่มตัวอย่างให้ทั่วทุกรัฐของประเทศมาเลเซีย เพื่อครอบคลุมเนื้อหาและนำไปพัฒนาเครื่องมือที่จะใช้เป็นแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารของประเทศไทยสำหรับนักท่องเที่ยวชาวมาเลเซียให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

บรรณานุกรม

- กชกร จุลศิลป์. (2561). *กลยุทธ์การจัดการการตลาดเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารของนักท่องเที่ยวชาวไทยในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา*. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการท่องเที่ยวแบบบูรณาการ, คณะการจัดการการท่องเที่ยว สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์.
- กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ. (2561). *คู่มือการประกอบธุรกิจร้านอาหารไทยในมาเลเซีย* (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก: https://www.ditp.go.th/contents_attach/328247/328247.pdf [2565, 20 กุมภาพันธ์].
- ข่าวสด. (2566). *อาหารไทยผงาด "ผัดกะเพรา" ครว้าแชมป์อันดับ 1 อาหารจานผัดที่ดีที่สุดในโลก* (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก: https://www.khaosod.co.th/special-stories/news_7869632 [2566, 1 ตุลาคม].
- ชาคริต อ่องทุน และพิทักษ์ ศิริวงศ์. (2559). ศักยภาพการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารริมทางบนถนนเยาวราช. *วารสารสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก*, 6(1), หน้า 129–137.



วารสารวิชาการศรีปทุม ชลบุรี

ปีที่ 20 ฉบับที่ 3 เดือนมกราคม ถึง มีนาคม 2567

ณัฏฐชรา กิจวิกรานต์. (2557). ภาพลักษณ์อาหารไทย การรับรู้คุณภาพอาหารไทยและแนวโน้มพฤติกรรม
การท่องเที่ยวเชิงอาหารของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ. *วารสารวิชาการการท่องเที่ยวไทย
นานาชาติ*, 10(1), หน้า 12-28.

สำนักงานนโยบายและยุทธศาสตร์การค้า. (2564). *สรุปสถานการณ์เศรษฐกิจการค้าภูมิภาค รายสัปดาห์*
(ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก: <http://www.tpso.moc.go.th/th/node/11052> [2565, 18
มกราคม].

สุวิมล ติรกานนท์. (2550). *การสร้างเครื่องมือวัดตัวแปรในการวิจัยทางสังคมศาสตร์*. กรุงเทพฯ:
โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

Cochran, W. G. (1977). *Sampling Techniques* (3rd ed.). New York: John Wiley and Sons.

Mak, A. H., Lumbers, M., Eves, A., & Chang, R. C. (2012). Factors influencing tourist food
consumption. *International Journal of Hospitality Management*, 31(3),
pp. 928-936.

TAT Review Magazine. (2017). *Food Will Keep Us Alive* (Online). Available:
<https://tatreviewmagazine.files.wordpress.com/2017/01/tat12017-rev2.pdf?fbclid=IwAR2DikiZTGrzshe4g1QQZwZ1CL6KkunGQsUZAQN8jYNPplfGi9dPxuUKM3o> [2022,
March 10].