

**บทคัดย่อ**

**ชื่อเรื่อง** การพัฒนาสูตรอาหารพื้นบ้านในจังหวัดมหาสารคาม สำหรับจัดรูปแบบ  
การให้บริการตามหลักมาตรฐานอาหารสากล

**ผู้วิจัย** วันทกัญญา สิริโรฤทธิ์, สรายุทธ ชัยเลื่องลือ, วัฒนา ทนงค์แพง

**สังกัด** คณะการท่องเที่ยวและการโรงแรม มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

**ปีที่ทำการวิจัย** ปีงบประมาณ 2561

การวิจัยครั้งนี้มีเพื่อศึกษาวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นในจังหวัดมหาสารคาม เพื่อนำมาพัฒนาปรับปรุงสูตรอาหาร และเพื่อนำสูตรอาหารที่ผ่านการพัฒนาปรับปรุงมาจัดทำรายการอาหารสำหรับให้บริการอาหารตามรูปแบบการให้บริการอาหารมาตรฐานสากล โดยเก็บข้อมูลเชิงคุณภาพด้วยแบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง การประชุมกลุ่มย่อย และการประชุมเชิงปฏิบัติการกับกลุ่มตัวอย่าง กลุ่มผู้รู้ กลุ่มผู้ปฏิบัติ ผู้ผลิตอาหาร กลุ่มแม่บ้านทั่วไป รวมทั้งสิ้น 70 คน ข้อมูลเชิงคุณภาพที่ได้นำมาวิเคราะห์เชิงเนื้อหาและบรรยายตามกรอบแนวทฤษฎีการจัดการ แนวคิดการบริหาร และแนวคิดภาพลักษณ์ทางการท่องเที่ยว

ผลการวิจัยพบว่า วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นในจังหวัดมหาสารคาม เพื่อนำมาพัฒนาปรับปรุงสูตรอาหาร อาหารพื้นถิ่นของตำบลเขว้าไร อำเภอนาเชือก ได้แก่ การแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากปลา ได้แก่ ปลาต้ม ปลายอ ปลาเค็ม และอาหารพื้นถิ่นของตำบลท่าขอนยาง อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม เพื่อนำมาพัฒนาปรับปรุงสูตรอาหารลาบเห็ดเผาะ ก้อยไข่มดแดง ส่วนการนำสูตรอาหารที่ผ่านการพัฒนาปรับปรุงมาจัดทำรายการอาหารสำหรับให้บริการอาหาร ตามรูปแบบการให้บริการอาหารมาตรฐานสากล การบริการอาหารโดยให้ลูกค้าบริการตนเอง (Self Service) เป็นการบริการอาหารโดยจัดอาหารทุกชนิดอย่างสวยงาม ไว้ที่บริเวณมุมใดมุมหนึ่งของสถานที่พร้อมทั้งจัดเตรียมภาชนะและอุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ในการรับประทานอาหาร เช่น จาน ช้อน ส้อม ถ้วยน้ำจิ้มและภาชนะอื่นๆ และตักอาหารตามความพอใจ โดยทั่วไปเรียกว่าการบริการอาหารแบบบุฟเฟ่ (Buffet)