

กระบวนการสร้างและพัฒนาพันธมิตรทางธุรกิจ เพื่อยกระดับเมนูภูมิปัญญาอาหารไทยเพื่อการดูแลสุขภาพ กลุ่มผู้สูงอายุ

วันที่รับบทความ 14/02/2566
วันที่แก้ไขบทความ 08/03/2566
วันที่ตอบรับบทความ 18/05/2566

นพวรรณ วิเศษสินธุ์¹ ภูธร กอดแก้ว²

บทคัดย่อ

การวิจัยมีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษากระบวนการสร้างและพัฒนาพันธมิตรทางธุรกิจเพื่อยกระดับเมนูภูมิปัญญาอาหารไทยเพื่อการดูแลสุขภาพกลุ่มผู้สูงอายุ เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการโดยเน้นการมีส่วนร่วมด้วยการบูรณาการวิธีการต่าง ๆ โดยมีประชากร 2 กลุ่ม คือ กลุ่มเป้าหมายการวิจัยเป็นกลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหาร อำเภอพระสมุทรเจดีย์ จังหวัดสมุทรปราการ และกลุ่มผู้ให้ข้อมูลการวิจัยประกอบด้วย (1) กลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหาร อำเภอพระสมุทรเจดีย์จังหวัดสมุทรปราการ (2) กลุ่มผู้ทรงคุณวุฒิ (3) กลุ่มบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับภาครัฐและองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และ (4) กลุ่มผู้บริโภคอาหารสุขภาพ เก็บรวบรวมข้อมูลโดย การสัมภาษณ์ การสนทนากลุ่ม การประชุมระดมสมอง การวิเคราะห์ข้อมูล ใช้การวิเคราะห์เชิงเนื้อหา ผลการวิจัยมีดังต่อไปนี้ 1) กระบวนการสร้างพันธมิตรทางธุรกิจที่เหมาะสมเพื่อยกระดับเมนูภูมิปัญญาอาหารไทยเพื่อการดูแลสุขภาพกลุ่มผู้สูงอายุ โดยเริ่มจากรูปแบบที่นักวิจัยพัฒนาขึ้นเป็นรูปแบบเบื้องต้นแล้วจึงนำมาประชุมระดับสมองกับนักวิชาการผู้เชี่ยวชาญในด้านการสร้างพันธมิตรเพื่อให้ได้รูปแบบในขั้นกลาง และจึงนำมาประชุมระดมสมองร่วมกับผู้ประกอบการและผู้ที่เกี่ยวข้องมาเป็นพันธมิตรธุรกิจเพื่อให้ได้รูปแบบที่เหมาะสมหรือรูปแบบพันธมิตรขั้นสุดท้ายมีการ 2) การพัฒนาพันธมิตรทางธุรกิจ จากกระบวนการที่นักวิจัยได้ออกแบบขึ้นมาและนำมาสู่การปฏิบัติ มีการอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อให้ได้เมนูภูมิปัญญาอาหารไทย และการพัฒนาปรับปรุงเมนู มีการนำภูมิปัญญาแพทย์แผนไทยมาพัฒนาเมนูอาหารไทย สู่การยกระดับการทำอาหารในท้องถิ่น การศึกษาวิจัยนี้ถือเป็นรูปแบบใหม่ที่นำร่องเปลี่ยนแปลงพัฒนาการทำอาหารเพื่อสุขภาพของชุมชนร่วมกันเป็นพันธมิตรแบบพลวัตในวิวัฒนาการแห่งโลกปัจจุบัน

คำสำคัญ : พันธมิตรทางธุรกิจ ภูมิปัญญาอาหารไทย การดูแลสุขภาพผู้สูงอายุ

¹ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สาขาบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี
อีเมล : noppawan.w@dru.ac.th

² อาจารย์ สาขาวิทยาการจัดการงานบริการสถานพยาบาล คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี
อีเมล : phuthorn.k@dru.ac.th

The Processes of Creating and Developing Business Alliances to Level Up the Menu of Thai Folk Wisdom Food for the Elderly Healthcare

Received	14/02/2023
Revised	08/03/2023
Accepted	18/05/2023

Noppawan Wisedsind¹ Phutorn Kodkaew²

Abstract

The research aimed to study the processes of creating and developing business alliances to level up the menu of Thai folk wisdom food for the elderly healthcare in Phra Samut Chedi district, Samut Prakan province. This research is a participated action research, in terms of integrations with multiple-methods of the research. This included two groups of populations. One was the target population involving restaurant entrepreneurs in Phra Samut Chedi district, Samut Prakarn province whereas the other was the key Informants. This group was composed of 1) restaurant entrepreneurs, 2) experts, 3) government officers and local administrative officers, and 4) healthy food consumers. The data was collected through interviews, focus group discussion and brainstorming. The study was qualitative research using content analysis. The results were as follows: 1) the process of creating the business alliances to level up the menu of Thai folk wisdom food for the elderly healthcare started with the preliminary model being initiated. Then, it was conveyed to implement in brainstorming meeting of those particular groups that were mentioned previously in order to gain the intermediate model. Finally, the brainstorming meeting was resumed in order to obtain the acceptable model or the final alliance; And 2) the process of developing the business alliances started with developing the acceptable model to be affiliated and supplemented with cognitive Thai traditional medicine. This research brings about the gastronomy and levels up the cooking

¹ Assistant Professor Dr., Master of Business Administration Program, Faculty of Management Science, Dhonburi Rajabhat University

e-mail: noppawan.w@dru.ac.th

² Instructor, Hospital Service Management Program, Faculty of Management Science, Dhonburi Rajabhat University

e-mail: phuthorn.k@dru.ac.th

methods with healthy culinary styles to menu of authentic food. The findings can be a role model of food that develops life style of the people in Phra Samut Chedi district, dynamically moving the alliance along global evolution.

Keywords: business alliance, Thai folk wisdom food, elderly healthcare

บทนำ

ประเทศไทยมีความจำเป็นที่ต้องพัฒนาประเทศให้ก้าวข้ามกับดักประเทศที่มีรายได้ระดับปานกลาง ไปสู่ประเทศที่มีรายได้สูง (กระทรวงอุตสาหกรรม, 2559, น.3-4) การที่จะก้าวข้ามกับดักดังกล่าวได้ ต้องมีการปฏิรูปประเทศอีกครั้งด้วยความร่วมมือของทุกภาคส่วนโดยใช้โมเดลประเทศไทย 4.0 เป็นเครื่องมือในการนำประเทศให้ก้าวไปสู่การเป็นประเทศในโลกที่หนึ่งที่มีความมั่งคั่งและยั่งยืน พัฒนาจากประเทศรายได้ปานกลางไปสู่ประเทศรายได้สูง ซึ่งโมเดลประเทศไทย 4.0 จะช่วยปรับเปลี่ยน โครงสร้างเศรษฐกิจไปสู่ “Value-Based Economy” หรือ “เศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม” โดยมีฐานคิดหลัก คือ เปลี่ยนจากการผลิตสินค้า “โภคภัณฑ์” ไปสู่สินค้าเชิง “นวัตกรรม” เปลี่ยนจากการขับเคลื่อนประเทศด้วยภาคอุตสาหกรรมไปสู่การขับเคลื่อนด้วยเทคโนโลยี ความคิดสร้างสรรค์ และนวัตกรรม เปลี่ยนจากการเน้นภาคการผลิตสินค้าไปสู่การเน้นภาคบริการมากขึ้น

การสร้างนวัตกรรมทางธุรกิจรูปแบบหนึ่งที่น่าสนใจคือ พันธมิตรทางธุรกิจ ซึ่งเป็นการรวมตัวกัน ทางธุรกิจ มีลักษณะเป็นเครือข่าย (Network) ที่เชื่อมโยงกันตั้งแต่ผู้ขาย ผู้ผลิต ผู้จำหน่าย ผู้ค้าปลีก จนถึงลูกค้าที่เป็นผู้ใช้ โดยรวมตัวภายในอุตสาหกรรมเดียวกันในรูปแบบพันธมิตรทางกลยุทธ์ (Strategic Alliance) แม้กระทั่งการที่แข่งขันรวมตัวเข้าเป็นพันธมิตรกันก็เป็นสิ่งที่เป็นไปได้ด้วยความร่วมมือกัน เพื่อต่อสู้กับอีกเครือข่ายหนึ่ง เพราะการพันธมิตรช่วยให้สามารถประหยัดค่าใช้จ่ายในการวิจัยและพัฒนา ด้วยการแลกเปลี่ยนเทคโนโลยีซึ่งกันและกัน และใช้เครือข่ายการจัดจำหน่ายกระจายสินค้าร่วมกันได้ ความสำคัญของการสร้างพันธมิตรทางธุรกิจได้แก่ ตลาดกลายเป็นตลาดระดับโลก ขนาดและขอบเขต ของธุรกิจขยายใหญ่ขึ้น วงจรชีวิตของผลิตภัณฑ์สั้นลง มีความจำเป็นต้องลงทุนอย่างมหาศาล ธุรกิจ ดำเนินการในตลาดที่มีความผันผวนสูง

ปัญหาสาธารณสุขที่สำคัญของจังหวัดสมุทรปราการ 5 อันดับแรก 1 ไข้เลือดออก 2 โรค NCD (เบาหวานและความดันโลหิตสูง) 3 ยาเสพติด 4 มะเร็ง 5 ภาวะเริ่มอ้วนและภาวะอ้วน (สำนักงานจังหวัด สมุทรปราการ, 2564, น.61) จะเห็นได้ว่าจาก 5 ปัญหา พบว่ามีสาเหตุส่วนหนึ่งมาจากอาหารและ โภชนาการถึง 3 ปัญหา ได้แก่ โรค NCD (เบาหวานและความดันโลหิตสูง) มะเร็ง และภาวะเริ่มอ้วน และภาวะอ้วน ดังนั้น อาหารและโภชนาการมีความสำคัญในการแก้ปัญหาสาธารณสุขจังหวัดสมุทรปราการ ดังนั้น หากประชาชนมีความรู้ความเข้าใจและตระหนักถึงความสำคัญของอาหารและโภชนาการย่อมจะช่วย ป้องกันปัญหาดังกล่าวได้ โดยเฉพาะอย่างยิ่งโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ ซึ่งนอกจากผู้สูงอายุ ผู้ที่ดูแล ผู้สูงอายุยังรวมถึงการมีเมนูที่เฉพาะสำหรับผู้สูงอายุซึ่งจะช่วยในการป้องกันปัญหาสาธารณสุขดังกล่าวได้ ดังที่เหมือนแพร์ รัตนศิริ (2561, น.221) ได้กล่าวไว้ว่า การเลือกรับประทานอาหารเป็นสิ่งสำคัญ หากรับประทานอาหารตามหลักโภชนาการส่งผลให้สุขภาพร่างกายแข็งแรง ป้องกันการเกิดภาวะ ทูพโภชนาการ (Malnutrition) ไม่ว่าจะป็นภาวะโภชนาการขาดหรือเกินได้ ถ้ารับประทานอาหารตามใจ

ตนเองเลือกรับประทานอาหารไม่ถูกหลักโภชนาการ ทำให้ร่างกายเจ็บป่วย และหากไม่สามารถช่วยเหลือตัวเองได้จะเป็นภาระต่อลูกหลาน สูญเสียค่าใช้จ่ายในการรักษาพยาบาล เพื่อให้ร่างกายมีสุขภาพที่ดี จึงควรให้ความสำคัญในเรื่องการรับประทานอาหาร และการได้รับสารอาหารที่เหมาะสมกับความต้องการในแต่ละวัน

สถานการณ์ด้านผู้สูงอายุจังหวัดสมุทรปราการ มีประชากรตามทะเบียนราษฎร ทั้งสิ้น 1,344.875 คน แยกเป็นเพศชาย 642,774 คน เพศหญิง 702,875 คน เป็นประชากรผู้สูงอายุ จำนวน 202.635 คน คิดเป็นร้อยละ 15.07 ของประชากรทั้งหมด ซึ่งแสดงว่าจังหวัดสมุทรปราการเป็นสังคมผู้สูงอายุ เพราะฉะนั้นทุกภาคส่วนที่มีภารกิจเกี่ยวข้องกับผู้สูงอายุจำเป็นต้องร่วมกันจัดทำแผนงาน/โครงการ/กิจกรรม เพื่อการส่งเสริมคุณภาพชีวิตของผู้สูงอายุ และร่วมกันเตรียมความพร้อมให้จังหวัดสมุทรปราการเป็นสังคมผู้สูงอายุที่มีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยพิจารณาจากปรากฏการณ์การดูแลผู้สูงอายุของจังหวัดสมุทรปราการในปัจจุบัน (สำนักงานจังหวัดสมุทรปราการ, 2564, น.68) ดังนั้น การส่งเสริมให้ร้านอาหารมีเมนูเพื่อการดูแลสุขภาพกลุ่มผู้สูงอายุจึงเป็นการส่งเสริมคุณภาพชีวิตของผู้สูงอายุอีกโครงการหนึ่ง

ผู้วิจัยจึงสนใจศึกษาถึงกระบวนการสร้างและพัฒนาพันธมิตรทางธุรกิจเพื่อยกระดับเมนูภูมิปัญญาอาหารไทยเพื่อการดูแลสุขภาพกลุ่มผู้สูงอายุ การสร้างพันธมิตรทางธุรกิจจะทำให้เกิดเครือข่ายการรวมตัวทางธุรกิจ และยังให้ช่วยแก้ไขปัญหาทางสาธารณสุข ช่วยส่งเสริมคุณภาพชีวิตของผู้สูงอายุ รวมทั้งทำให้มีการพัฒนาและเสริมความแข็งแกร่งของเครือข่ายธุรกิจร้านอาหารในทุกภาคส่วนที่มาพร้อมเป็นพันธมิตรได้รับประโยชน์อย่างยั่งยืนต่อไป

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษากระบวนการสร้างพันธมิตรทางธุรกิจที่เหมาะสมเพื่อยกระดับเมนูภูมิปัญญาอาหารไทยเพื่อการดูแลสุขภาพกลุ่มผู้สูงอายุ
2. เพื่อพัฒนาพันธมิตรทางธุรกิจสำหรับร้านอาหารในอำเภอพระสมุทรเจดีย์ จังหวัดสมุทรปราการ เพื่อยกระดับเมนูภูมิปัญญาอาหารไทยเพื่อการดูแลสุขภาพกลุ่มผู้สูงอายุ

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการการวิจัยเชิงปฏิบัติการ (Action Research) มีการบูรณาการวิธีการต่าง ๆ ได้แก่ ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง สัมภาษณ์ภาคสนาม การสัมภาษณ์ ผู้ประกอบการร้านอาหาร ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับผู้ประกอบการร้านอาหาร การประชุมโดยผู้เชี่ยวชาญเฉพาะกลุ่ม (Connoisseurship) เพื่อการพัฒนาพันธมิตรทางธุรกิจสำหรับร้านอาหารในอำเภอพระสมุทรเจดีย์ กับนักวิชาการที่มีความรู้ ความชำนาญในด้านต่าง ๆ ได้แก่การผลิต การตลาด โภชนาการ แพทย์แผนไทย

และพันธมิตรทางธุรกิจ การประชุมสนทนากลุ่มย่อยผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทั้งในส่วนของภาครัฐ และประกอบการร้านอาหาร และผู้เชี่ยวชาญการสร้างพันธมิตรทางธุรกิจ โดยมีขั้นตอนต่าง ๆ ของการดำเนินการวิจัยดังนี้

ขั้นตอนการดำเนินการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการ (Action Research) โดยเน้นการมีส่วนร่วม มีการบูรณาการวิธีการต่าง ๆ ได้แก่ ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง สืบหาข้อมูลภาคสนาม การสัมภาษณ์เชิงลึก การประชุมโดยผู้เชี่ยวชาญเฉพาะกลุ่ม (Connoisseurship) การประชุมสนทนากลุ่มย่อย โดยมีขั้นตอนการดำเนินการวิจัยต่าง ๆ จำนวน 6 ขั้นตอนดังต่อไปนี้

ขั้นตอนที่ 1 ศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้อง คณะผู้วิจัยศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องจากเอกสารหลักฐานและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับตามชื่อเรื่องที่วิจัย

ขั้นตอนที่ 2 สืบหาภาคสนามตามแหล่งที่ตั้งของผู้ประกอบการร้านอาหารในอำเภอพระสมุทรเจดีย์ จังหวัดสมุทรปราการ เพื่อให้ทราบสภาพโดยทั่วไปของอำเภอ และทราบถึงสภาพทั่วไปของผู้ประกอบการ

ขั้นตอนที่ 3 ศึกษากระบวนการสร้างเมนูภูมิปัญญาอาหารไทยเพื่อการดูแลสุขภาพกลุ่มผู้สูงอายุ

ขั้นตอนที่ 4 ศึกษากระบวนการสร้างและพัฒนาเมนูภูมิปัญญาอาหารไทยเพื่อการดูแลสุขภาพกลุ่มผู้สูงอายุ

ขั้นตอนที่ 5 ศึกษากระบวนการสร้างพันธมิตรทางธุรกิจที่เหมาะสมเพื่อยกระดับเมนูภูมิปัญญาอาหารไทยเพื่อการดูแลสุขภาพกลุ่มผู้สูงอายุ

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรและกลุ่มตัวอย่างสำหรับงานวิจัยนี้ประกอบด้วย 2 กลุ่มคือ กลุ่มเป้าหมายการวิจัย และกลุ่มผู้ให้ข้อมูลข้อมูลการวิจัย ดังนี้

1. กลุ่มกลุ่มเป้าหมายการวิจัย คือ ผู้ประกอบการร้านอาหารในอำเภอพระสมุทรเจดีย์ จังหวัดสมุทรปราการซึ่งมีทั้งหมด 20 ร้านค้าที่สนใจเข้าร่วมเป็นพันธมิตรในโครงการวิจัยนี้

2. กลุ่มผู้ให้ข้อมูลข้อมูลการวิจัย ประกอบด้วย 4 กลุ่ม ดังนี้

2.1 ผู้ประกอบการร้านอาหารในอำเภอพระสมุทรเจดีย์ จังหวัดสมุทรปราการซึ่งมีทั้งหมด 20 ร้านค้า

2.2 กลุ่มผู้ทรงคุณวุฒิ ได้แก่ ผู้ที่เชี่ยวชาญในด้านการจัดการ ด้านโภชนาการ ด้านการตลาด และด้านการแพทย์แผนไทย

2.3 กลุ่มบุคลากรที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ บุคลากรภาครัฐ ได้แก่ ผู้บริหารและเจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติงานในสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอพระสมุทรเจดีย์ จังหวัดสมุทรปราการ และบุคลากรภาคท้องถิ่น ได้แก่ กำนัน ผู้ใหญ่บ้าน

2.4 กลุ่มผู้บริโภคร้านอาหารที่ขายอาหารเพื่อสุขภาพผู้สูงอายุ เป็นบุคคลทั่ว ๆ ไป ที่ได้บริโภคเมนูอาหารเพื่อผู้สูงอายุ ได้แก่ ผู้สูงอายุ หรือผู้ที่สนใจรับประทานเมนูอาหารดังกล่าว

ผู้วิจัยได้เลือกตัวอย่างแบบเจาะจง (purposive sampling) จำนวน 20 ร้านค้าโดยเลือกจาก (1) เป็นส่วนหนึ่งของประชากร (2) มีความเหมาะสมและเต็มใจในการให้ข้อมูลเพื่อให้ได้ข้อมูลที่สมบูรณ์ของงานวิจัยนี้และ (3) เป็นผู้มีความสำคัญกลุ่ม เช่น เป็นผู้นำชุมชน และเป็นผู้ที่ช่วยเหลือกลุ่มเพื่อให้กลุ่มมีความเข้มแข็ง เพื่อให้ได้ข้อมูลที่สำคัญ ครบถ้วนและสมบูรณ์สำหรับการวิจัยในครั้งนี้

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือสำหรับเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ ประกอบด้วยเครื่องมือ 4 ฉบับ โดยมีรายละเอียดตามลำดับการใช้เครื่องมือดังนี้

เครื่องมือการวิจัยที่ 1 แบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง (Semi-structured interview) มีจำนวน 13 ข้อ พบว่า ผลการวิเคราะห์ค่า IOC มีค่าตั้งแต่ 0.6 ถึง 1.00 โดยเฉลี่ยมีค่าเท่ากับ 0.87 เครื่องมือนี้ นำสัมภาษณ์ผู้นำชุมชน ผู้ประกอบการร้านอาหาร ผู้ผลิตวัตถุดิบ เพื่อได้ร้านอาหารและบริษัทพื้นที่ เพื่อเป็นแนวทางในการสร้างพันธมิตรทางธุรกิจร้านอาหารต่อไป

เครื่องมือการวิจัยที่ 2 แบบประชุมระดมสมอง เมนูภูมิปัญญาอาหารไทยเพื่อการดูแลสุขภาพกลุ่มผู้สูงอายุ มีแนวคำถามจำนวน 3 ข้อ พบว่า ผลการวิเคราะห์ค่า IOC มีค่าตั้งแต่ 0.6 ถึง 1.00 โดยเฉลี่ยมีค่าเท่ากับ 0.733 เครื่องมือนี้นำไปประชุมกับผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและโภชนาการ ผู้ประกอบการร้านอาหาร ประชาชนชาวบ้าน และผู้สูงอายุ เพื่อให้ได้เมนูอาหารเพื่อสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุ

เครื่องมือการวิจัยที่ 3 แบบสนทนากลุ่ม รูปแบบพันธมิตรทางธุรกิจชั้นกลาง มีแนวคำถามจำนวน 2 ข้อ พบว่า ผลการวิเคราะห์ค่า IOC มีเท่ากับ 1.00 ทั้งสองข้อ ในการวิจัยนี้ใช้แบบสนทนากลุ่มกับผู้เชี่ยวชาญ จะเป็นแบบสนทนากลุ่มย่อยกับผู้เชี่ยวชาญด้านการพัฒนาพันธมิตรทางธุรกิจ ด้านการตลาด ด้านเทคโนโลยี และการจัดการ เพื่อให้ได้รูปแบบพันธมิตรทางธุรกิจชั้นกลาง มีแนวคำถามจำนวน 2 ข้อ ผลการวิเคราะห์ค่า IOC พบว่า มีเท่ากับ 1.00 ทั้งสองข้อ

เครื่องมือการวิจัยที่ 4 แบบการประชุมระดมสมอง รูปแบบพันธมิตรทางธุรกิจที่เหมาะสม มีแนวคำถามจำนวน 3 ข้อ พบว่า ผลการวิเคราะห์ค่า IOC มีเท่ากับ 1.00 ทั้งสามข้อ เครื่องมือนี้ใช้เพื่อการพัฒนาพันธมิตรทางธุรกิจร้านอาหาร โดยเป็นเครื่องมือในการประชุมเพื่อให้ได้ตัวแบบพันธมิตรทางธุรกิจแบบสุดท้ายและปรับเพื่อการให้เกิดการนำไปใช้จริง โดยการเป็นประชุมระดมสมองกับผู้ประกอบการร้านอาหาร และผู้มีส่วนได้เสียกับร้านค้าดังกล่าว

ทั้งนี้ผลของการหาค่าความเที่ยงตรงของเครื่องมือ (Validity) พบว่า ดัชนีความสอดคล้องของข้อคำถามในการวิจัยทุกข้อมากกว่า 0.5 แสดงว่าคำถามทุกข้อมีความสอดคล้องสามารถนำมาใช้ในการวิจัยได้ และมีค่า IOC ทั้งฉบับเท่ากับ 0.9025 นั้นหมายความว่า เครื่องมือการวิจัยทั้ง 4 มีความเที่ยงตรงจึงเหมาะสมที่จะนำไปใช้เก็บรวบรวมข้อมูลต่อไปได้

การเก็บรวบรวมข้อมูล

วิธีการรวบรวมข้อมูลเก็บทั้งเชิงคุณภาพ มีการเก็บรวบรวมข้อมูลจากข้อมูลทุติยภูมิโดยการค้นคว้าจากการศึกษาเอกสาร (document study) หนังสือ วารสารต่าง ๆ และการสัมภาษณ์ การประชุม สันทนาการกลุ่มย่อย การประชุมระดมสมอง โดยมีรายละเอียดดังนี้

การสัมภาษณ์ (interview) คณะผู้วิจัยได้ทำการสัมภาษณ์ ผู้นำชุมชน ผู้ประกอบการร้านอาหาร ผู้ผลิตวัตถุดิบ เพื่อได้ร้านอาหารและบริบทพื้นที่เพื่อเป็นแนวทางในการสร้างพันธมิตรทางธุรกิจร้านอาหารต่อไป คือ ให้ได้พันธมิตรทางธุรกิจร้านอาหารแบบเบื้องต้น ซึ่งคณะผู้วิจัยได้นัดหมายเพื่อขอเข้าพบและเพื่อขอสัมภาษณ์ด้วยตนเองตามลำดับ แต่บางกรณีหากผู้ถูกสัมภาษณ์ไม่สะดวกจะนัดหมายสัมภาษณ์ทางโทรศัพท์แทน หรือช่วงเวลาดังกล่าวมีการระบาดของโรคระบาดร้ายแรงไวรัสโคโรนาหรือ COVID-19 เพื่อให้ผู้ถูกสัมภาษณ์สบายใจและปลอดภัยต่อโรคระบาดร้ายแรงดังกล่าว

การประชุมระดมสมองที่ 1 (brain storming) คณะผู้วิจัยได้ร่วมประชุมระดมสมองกับผู้เชี่ยวชาญ ด้านอาหารและโภชนาการ ผู้ประกอบการร้านค้าอาหาร ประชาชนชาวบ้าน และผู้สูงอายุ เพื่อให้ได้เมนูอาหารเพื่อสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุ โดยได้มีการนัดหมายตามวัน เวลาที่ผู้เชี่ยวชาญและที่ปรึกษาโครงการวิจัย สะดวก โดยผู้วิจัยได้ประสานงานกับผู้นำชุมชนที่จะนัดหมายผู้ประกอบการร้านค้า ประชาชน ชาวบ้าน และผู้สูงอายุ เข้าร่วมการประชุมดังกล่าว

การสนทนากลุ่มย่อย (focus group discussion) ผู้วิจัยได้ร่วมสนทนากลุ่มย่อยกับผู้เชี่ยวชาญ ด้านการพัฒนาพันธมิตรทางธุรกิจ ด้านการตลาด ด้านเทคโนโลยี และการจัดการ เพื่อให้ได้รูปแบบพันธมิตรทางธุรกิจชั้นกลาง

การประชุมระดมสมองที่ 2 (brain storming) โดยผู้วิจัยได้จัดการประชุมเพื่อให้ได้ตัวแบบพันธมิตรทางธุรกิจแบบสุดท้ายและปรับเพื่อการให้เกิดการนำไปใช้จริงโดยการเป็นประชุมระดมสมองกับผู้ประกอบการร้านอาหาร และผู้มีส่วนได้เสียกับร้านค้าดังกล่าว

การวิเคราะห์ข้อมูล

สำหรับการวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ ผู้วิจัยใช้การวิเคราะห์เชิงเนื้อหา (content analysis) จากข้อมูลที่ได้จากการเก็บรวบรวมโดยการสัมภาษณ์เชิงลึก (Deep Interview) ผู้ประกอบการร้านอาหาร ผู้ที่มีส่วนได้เสียกับร้านอาหาร ผู้นำชุมชน อำเภอพระสมุทรเจดีย์ จังหวัดสมุทรปราการ การสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussion) กับผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้เชี่ยวชาญ ด้านโภชนาการ ด้านภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านพันธมิตรทางธุรกิจ ด้านการตลาด รวมทั้งข้อมูลที่ได้จากการที่คณะผู้วิจัยศึกษาเอกสารต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องแล้วนั้น ซึ่งข้อมูลต่าง ๆ เหล่านี้ จะถูกบันทึกได้ในบันทึกภาคสนาม เครื่องบันทึกวีดีโอ เครื่องอัดเสียง กล้องถ่ายรูป ตลอดจนเอกสารทั้งหมด จากนั้นจึงนำข้อมูลทั้งหมดมาจำแนก แยกแยะ และจัดหมวดหมู่ข้อมูล ทั้งนี้มีการวิเคราะห์ คัดกรอง ขัดเกลา การเชื่อมโยงความสัมพันธ์ของข้อมูลตามประเด็นหัวข้อของวัตถุประสงค์ของการวิจัยจนสามารถตอบคำถามการวิจัยได้ครอบคลุมตาม

กรอบแนวคิดและขอบเขตที่ต้องการศึกษา เพื่อนำข้อมูลทีวิเคราะห์นั้น นำไปสู่การสร้างข้อสรุปของข้อมูล ทั้งนี้การเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ และการตีความหมายของข้อมูลจะกระทำไปพร้อม ๆ กัน โดยคณะผู้วิจัยได้ดำเนินรวบรวม การวิเคราะห์และตีความหมายของข้อมูลเป็นช่วง ๆ จนกระทั่งข้อมูลที่ได้เป็นข้อมูลซ้ำ ๆ และไม่มีข้อมูลใหม่ ๆ เข้ามา นั่นคือได้ข้อมูลครบสมบูรณ์แล้วเพื่อนำไปสู่ข้อสรุปของข้อมูล

การตรวจสอบคุณภาพข้อมูล

คณะผู้วิจัยได้ทำการตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า (Triangulation) เพื่อความครบถ้วน ครอบคลุม วัตถุประสงค์ของการวิจัย โดยมีการตรวจสอบข้อมูลดังนี้

1) การตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้าด้านข้อมูล (Data triangulation) โดยการตรวจสอบแหล่งข้อมูลที่มา ซึ่งประกอบด้วย แหล่งเวลา แหล่งสถานที่ แหล่งบุคคล และตรวจสอบว่าข้อมูลที่ได้จากแหล่งต่าง ๆ เหมือนกันหรือไม่ ถ้าเหมือนกันซ้ำ ๆ คณะผู้วิจัยถือว่าข้อมูลนั้นเชื่อถือได้แล้วทำการบันทึกไว้

2) การตรวจสอบแบบสามเส้าด้านวิธีการเก็บข้อมูล (Methodological triangulation) คณะผู้วิจัยใช้การสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม การสัมภาษณ์เชิงลึก และการสนทนากลุ่ม (Focus Group) รวมทั้งศึกษาข้อมูลจากการค้นคว้าเอกสารประกอบต่าง ๆ

สรุปและอภิปรายผลการวิจัย

สรุปผลการวิจัย

สำหรับผลการวิจัย จะสรุปผลการวิจัยตามผลลัพธ์การวิจัย ดังนี้

1. เมนูภูมิปัญญาอาหารไทยเพื่อการดูแลสุขภาพกลุ่มผู้สูงอายุ คือ เมนูที่ร้านค้าเข้าร่วมเป็นพันธมิตรทางธุรกิจคัดเลือกมาแนะนำเสนอในการอบรมเชิงปฏิบัติการและได้รับการรับรองจากผู้เชี่ยวชาญด้านแพทย์แผนไทย พิจารณาส่วนประกอบและปรับปรุงให้อาหารเป็นยา โดยใช้ภูมิปัญญาแพทย์แผนไทย ได้เมนูอาหารไทยเพื่อการดูแลสุขภาพกลุ่มผู้สูงอายุดังต่อไปนี้ ได้แก่ ปลาอินทรียี่สิบต้ม ต้มส้มปลากะบอก ปลาหมอคะเจียน น้ำพริกอ่อน ยำต้นอ่อนทานตะวัน แกงคั่วหอยแครง-ใบชะพู และแกงโหม่งจาก โดยแต่ละตำหรับจะมีองค์ประกอบได้แก่ วัตถุดิบ ปริมาณ รส สรรพคุณทางเภสัชกรรมไทย การวิเคราะห์ตามรสของวัสดุประกอบอาหาร สรรพคุณโดยรวม และสำหรับ

2. กระบวนการสร้างพันธมิตรทางธุรกิจที่เหมาะสมเพื่อยกระดับเมนูภูมิปัญญาอาหารไทยเพื่อการดูแลสุขภาพกลุ่มผู้สูงอายุ มีดังต่อไปนี้

ขั้นที่ 1 ศึกษาเอกสาร ในขั้นตอนนี้เป็นการทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับเรื่องวิจัยนี้ ได้แก่ พันธมิตรทางธุรกิจ การจัดการโซ่อุปทาน การตลาด กลยุทธ์ทางธุรกิจ และโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ

ขั้นที่ 2 สํารวจภาคสนามตามแหล่งที่ตั้งของผู้ประกอบการร้านอาหารในอำเภอพระสมุทรเจดีย์ จังหวัดสมุทรปราการ เพื่อให้ทราบสภาพโดยทั่วไปของอำเภอและทราบถึงสภาพต่างๆ ไปของผู้ประกอบการ

ขั้นที่ 3 พัฒนารูปแบบกระบวนการสร้างพันธมิตรทางธุรกิจที่เหมาะสมเพื่อยกระดับเมนูภูมิปัญญาอาหารไทยเพื่อการดูแลสุขภาพกลุ่มผู้สูงอายุ โดยเริ่มจากรูปแบบที่นักวิจัยพัฒนาขึ้นเป็นรูปแบบเบื้องต้น แล้วจึงนำมาประชุมระดับสมองกับนักวิชาการ ผู้เชี่ยวชาญในด้านการสร้างพันธมิตรเพื่อให้ได้รูปแบบในขั้นกลาง และจึงนำมาประชุมระดับสมองร่วมกับผู้ประกอบการและผู้ที่เกี่ยวข้องเป็นพันธมิตรธุรกิจเพื่อให้ได้รูปแบบที่เหมาะสมหรือรูปแบบพันธมิตรขั้นสุดท้าย

3. กระบวนการสร้างและพัฒนาพันธมิตรทางธุรกิจที่เหมาะสมเพื่อยกระดับเมนูภูมิปัญญาอาหารไทยเพื่อการดูแลสุขภาพกลุ่มผู้สูงอายุ จากกระบวนการที่นักวิจัยได้ออกแบบขึ้นมาและนำมาสู่การปฏิบัติ

3.1 การหาสมาชิกที่จะมาเป็นพันธมิตรทางธุรกิจซึ่งประกอบด้วยร้านอาหารที่สนใจเข้าร่วมเป็นเครือข่ายพันธมิตรร้านอาหาร โดยจะต้องชี้ให้เห็นถึงประโยชน์ที่ได้จากการร่วมเป็นพันธมิตรนี้ ทั้งนี้ได้รับความร่วมมือจากกลุ่มผู้นำชุมชนซึ่งมีเข้าใจและเล็งเห็นความสำคัญของการเป็นเครือข่ายดังกล่าว ทั้งนี้กลุ่มนี้เป็นกลุ่มที่มีความสำคัญในการทำให้เครือข่ายดังกล่าวเข้มแข็งและเชื่อมโยงจนได้ผู้ประกอบการเข้าร่วมการอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง “สูงวัยใส่ใจสุขภาพและการรังสรรค์เมนูภูมิปัญญาอาหารไทยเพื่อการดูแลสุขภาพผู้สูงอายุ” ซึ่งในการประชุมดังกล่าวนักวิจัยได้แบ่งออกเป็นกลุ่มของร้านอาหารและผู้มีส่วนได้เสียกับร้านอาหาร ซึ่งกลุ่มของผู้มีส่วนได้เสียร้านอาหาร ได้แก่ ผู้บริโภค กลุ่มผู้ที่ให้การสนับสนุนทางด้านการจัดการและการตลาดซึ่งจะเป็นกลุ่มของนักวิจัย ประกอบด้วยหัวหน้าโครงการวิจัย นักวิจัยร่วม ผู้ช่วยนักวิจัย รวมทั้งผู้ทรงคุณวุฒิซึ่งมีทั้งทางด้านโภชนาการ ด้านการตลาด ด้านการจัดการและด้านการผลิตอาหาร กลุ่มหน่วยงานภาครัฐซึ่งจะเป็นส่วนที่สามารถสนับสนุนในด้านการพัฒนาเครือข่ายซึ่งได้แก่ สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอพระสมุทรเจดีย์ และสำนักงานส่งเสริมอตราอำเภอพระสมุทรเจดีย์ และกลุ่มผู้นำชุมชน ได้แก่ กำนัน ผู้ใหญ่บ้าน และ ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน

3.2 จากการอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อรังสรรค์เมนูภูมิปัญญาอาหารไทยเพื่อการดูแลสุขภาพกลุ่มผู้สูงอายุ มีผู้ประกอบการร้านอาหารได้รังสรรค์เมนูที่ร้านเห็นว่ารสชาติ วัตถุประสงค์ และเหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุมาเสนอในการอบรมเชิงปฏิบัติการดังกล่าว ทั้งนี้ได้มีข้อกำหนดว่าไม่ให้นำเสนอเมนูที่ซ้ำกันซึ่งสามารถนำเสนอได้ทั้งเมนูที่เป็นอาหารหวานและอาหารคาว

3.3 จากเมนูในข้อที่ 2 ได้เลือกมาทดลองปรับสูตรอาหารเพื่อให้เหมาะกับผู้สูงอายุ แต่พบว่า มีข้อจำกัด

4. นำเมนูที่ได้ในข้อ 2 นำไปปรึกษากับผู้ทรงคุณวุฒิด้านแพทย์แผนไทย ทำให้ได้เมนูภูมิปัญญาอาหารไทยเพื่อการดูแลสุขภาพกลุ่มผู้สูงอายุ มีภูมิปัญญาของผู้ประกอบการร้านอาหารที่ได้รังสรรค์เมนู

และยังได้ยกระดับเมนูดังกล่าวจากการปรับให้เป็นตำราอาหารให้เป็นยาโดยใช้ภูมิปัญญาทางแพทย์แผนไทย

5. จากตำราอาหารดังกล่าว นักวิจัยได้นำมาคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์เพื่อให้การรวมเป็นพันธมิตร โดยเริ่มจากในกลุ่มที่เข้าร่วมการประชุมเชิงปฏิบัติการ โดยสร้างเป็นไลน์กลุ่ม “พันธมิตรทางธุรกิจเพื่อยกระดับเมนูภูมิปัญญาอาหารไทยเพื่อการดูแลสุขภาพกลุ่มผู้สูงอายุ” ซึ่งถือได้เป็นรูปแบบพันธมิตรเบื้องต้น

6. จากรูปแบบพันธมิตรเบื้องต้น ผู้วิจัยได้นำมาร่วมประชุมระดมสมองเพื่อพัฒนาเป็นพันธมิตรชั้นกลาง ซึ่งมีผู้ทรงคุณวุฒิด้านการจัดการ การตลาด ซึ่งในที่ประชุมเห็นด้วยกับไลน์กลุ่มและควรมีจำนวนสมาชิกให้มากขึ้นจึงควรขยายเพิ่มเครือข่ายโดยการเพิ่มช่องทางด้วยเพจเฟซบุ๊ก โดยมี 3 ส่วนเครือข่ายที่สำคัญ คือ 1. เครือข่ายร้านอาหาร 2. เครือข่ายองค์กรภาครัฐ และ 3. เครือข่ายองค์กรทั้งภาคเอกชนที่จะมาร่วมกันเป็นเครือข่ายพันธมิตร เพื่อขยายฐานลูกค้า และช่วยเหลือ สนับสนุนทั้งทางด้านวิชาการ ด้านการจัดการ และการตลาด

7. จากข้อเสนอแนะที่ได้จึงสร้างเพจเฟซบุ๊กขึ้นมาชื่อ “พันธมิตรธุรกิจเมนูสุขภาพผู้สูงอายุ” ทั้งนี้ได้มีการร่วมประชุมกับผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องและเสนอแนะให้เพิ่มกลุ่มของผู้บริโภคซึ่งได้แก่ ชุมชนผู้สูงอายุ และเนื่องจากอาหารจะขายได้เมื่อมีการท่องเที่ยวจึงควรเพิ่มเครือข่ายการท่องเที่ยวเข้ามาในเพจนี้ด้วย ซึ่งถือได้ว่าเป็นรูปแบบพันธมิตรขั้นสุดท้าย ทั้งนี้รูปแบบดังกล่าวถือได้ว่าเป็นพลวัต (dynamic) ซึ่งควรมีการปรับปรุง เปลี่ยนแปลงไปตามสถานการณ์ได้ จึงควรให้คนในชุมชนซึ่งจะเป็นผู้ที่มีความรักและปรารถนาให้ชุมชนพัฒนา จึงได้ให้ผู้ช่วยนักวิจัยคือคุณพรชัย ยิ้มสกุล ซึ่งเป็นผู้ช่วยนักวิจัยและเป็นผู้ที่มีความรู้ความสามารถเป็นผู้ดูแลเพจเฟซบุ๊กดังกล่าว และหากมีเหตุการณ์หรือสภาพแวดล้อมทางธุรกิจที่เปลี่ยนแปลงไปให้นำมาแจ้งกับคณะผู้วิจัยและผู้ทรงคุณวุฒิที่จะคอยช่วยเหลือ สนับสนุนต่อไป

อภิปรายผลการวิจัย

1. ผลการวิจัยพบว่าเมนูภูมิปัญญาอาหารไทยที่ได้จากการวิจัยนี้ส่วนใหญ่จะใช้วัตถุดิบเป็นปลาในการรังสรรค์เมนู ซึ่งถือวัตถุดิบหาง่าย มีตลอดทั้งปี ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยเรื่อง “การพัฒนาเมนูอาหารพื้นบ้านยอดนิยมตามหลักโภชนาการเพื่อเสริมสร้างสุขภาพของผู้สูงอายุเขตภาคเหนือตอนบน” ของ ปิยฉัตร สุตวีวรรณ และคณะ (2564, น.418) ที่ว่าปรับเพิ่มโปรตีน โดยเพิ่มปริมาณเนื้อสัตว์ในเมนูหรือเพิ่มเมนูเคียง เป็นโปรตีนจากปลาและไข่ในเมนูอาหาร นอกจากนี้ ยังสอดคล้องกับอบเชย วงศ์ทอง (2541, น.121-122) ที่กล่าวว่า อาหารพวกเนื้อสัตว์ต่าง ๆ ปลา ไข่ ถั่ว นม เป็นอาหารที่มีโปรตีน ธาตุเหล็ก วิตามิน และแคลเซียมสูง เป็นประโยชน์สำหรับซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ บำรุงเลือด และบำรุงระบบประสาท ให้ความต้านทานโรค ควรได้เนื้อสัตว์ต่างๆ หรือปลา ขนาดปลาหู 1 ตัว ไข่วันละ 1 ฟอง หรือสัปดาห์ละ 4 ฟอง นมวันละ 1-2 แก้ว และได้แนะนำตัวอย่างอาหารสำหรับผู้สูงอายุ ในมือกลางวันเป็นปลาทอดขนาดเท่าปลาหู 1 ตัว และสอดคล้องกับข้อเสนอแนะความต้องการสารอาหาร

ในผู้สูงอายุของ ปรรัตน์ ศุภมิตรโยธิน (2556, น.24) ผู้สูงอายุจำเป็นต้องได้รับสารอาหารต่าง ๆ อย่างเพียงพอเพื่อซ่อมแซมเซลล์ที่สึกหรอและสร้างความต้านทานโรค สารอาหารที่ผู้สูงอายุควรได้รับ โปรตีนจากการศึกษาพบว่า ผู้สูงอายุที่ไม่มีโรคภัยไข้เจ็บมีความต้องการโปรตีนเท่ากับวัยหนุ่มสาวแต่มีความต้องการกรดอะมิโนที่จำเป็นแก่ร่างกายมากกว่าหนุ่มสาว ครรกินโปรตีนอย่างน้อยวันละ 0.88 กรัมต่อน้ำหนัก 1 กิโลกรัมและอาหารโปรตีนที่กินควรเป็นโปรตีนที่คุณภาพสมบูรณ์และย่อยง่าย ทั้งนี้เพราะในระยะนี้เซลล์และเนื้อเยื่อต่าง ๆ สลายตัวมากขึ้น ถ้าอาหารที่กินมีพลังงานต่ำ ร่างกายอาจใช้โปรตีนบางส่วนมาเผาผลาญเป็นพลังงาน ถ้ากินอาหารโปรตีนคุณภาพสมบูรณ์ปริมาณที่เพียงพอในระยะนี้ก็เป็นการป้องกันไม่ให้ขาดโปรตีน และเป็นที่น่าพอใจได้ว่าร่างกายจะพลอยได้รับเหล็ก วิตามินบี และแคลเซียมสูงด้วย ซึ่งจะช่วยป้องกันไม่ให้เกิดโรคโลหิตจางและโรคกระดูกพรุน การที่ผู้สูงอายุเป็นโรคกระดูกพรุนกันมาก ซึ่งผู้วิจัยเห็นสอดคล้องว่าโปรตีนจากปลาจะย่อยง่าย รับประทานง่าย เนื่องจากไม่แข็งเหมาะสำหรับผู้สูงอายุในการเคี้ยวและกลืน

2. การยกระดับเมนูอาหารไทยโดยใช้ภูมิปัญญาแพทย์แผนไทย ร่วมกับอาหารไทยตามท้องถิ่นเป็นการเสริมความเป็นไทยกับภูมิปัญญาแพทย์แผนไทยทำให้เพิ่มมูลค่าในอาหารเกิดเป็นเอกลักษณ์ที่ไม่ได้แปลกไปจากวิถีชีวิตเดิม ผู้ประกอบการร้านอาหารสามารถปรุงอาหารได้ตามวิถีไทยที่เป็นไปในชีวิตประจำวัน ซึ่งเป็นการง่ายสำหรับผู้ประกอบการในการทำอาหาร และนอกจากนี้สามารถนำมา نمودังกล่าวไปต่อยอดด้านการตลาดได้เป็นเอกลักษณ์ว่าการทำงานอาหารตามปกติแต่สามารถเป็นยาได้ ทั้งนี้การรังสรรค์เมนูอาหารเป็นยานี้สอดคล้องกับที่กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ กระทรวงสาธารณสุข ได้จัดขึ้นเมื่อวันที่ 26 กรกฎาคม 2565 ที่หอประชุม 1 ชั้น 9 ที่มีรัฐมนตรีกระทรวงสาธารณสุข (อนุทิน ชาญวีรกูล) ไปเปิดงาน ซึ่งการวิจัยนี้ได้จัดขึ้นก่อนและได้รับการรังสรรค์เมนูจากแพทย์แผนไทยที่เชี่ยวชาญก่อนการประชุมดังกล่าว ซึ่งหากให้ความสำคัญต่อการปรุงอาหารเป็นยาจะได้รับความสนใจ และเครือข่ายนี้จะมีทีมที่สามารถดำเนินการสามารถดำเนินการต่อไปได้ ซึ่งทั้งนี้ได้สอดคล้องกับ ศรีสมร คงพันธุ์ (2561, น.8) ที่กล่าวว่าคนโบราณจะกินอาหารตามฤดูกาลจากพืชผัก และผลไม้ที่ขึ้นตามฤดูกาลนั้น ๆ เพื่อไม่ให้เจ็บป่วยและมีสุขภาพดี หรือกินตามความเหมาะสมของร่างกายของแต่ละคนโดยใช้หลักในการพิจารณาของธาตุเจ้าเรือน ศาสตร์ทางอายุรเวทของอินเดียได้อธิบายถึงองค์ประกอบร่างกายมนุษย์ในแง่มุมที่เกี่ยวข้องกับธาตุว่าประกอบด้วย ธาตุดิน ธาตุน้ำ ธาตุลม ธาตุไฟ และอากาศธาตุ สำหรับศาสตร์การแพทย์แผนไทยก็ได้อธิบายว่าร่างกายของมนุษย์ประกอบขึ้นมาด้วยธาตุต่าง ๆ นอกจากนี้ยังกล่าวว่า สมุนไพรกับสรรพคุณทางยา (ศรีสมร คงพันธุ์, 2561, น.156) ซึ่งอธิบายถึงสรรพคุณทางยาของสมุนไพรไทยที่ช่วยรักษาอาการต่าง ๆ ได้ ดังเช่น กะเพรา (Holy Basil) แก้วทอง/อีดเพื่อ ขับลม ขับเสมหะ บำรุงธาตุ เพิ่มน้ำนมในสตรีหลังคลอด กระชาย (Fingerroot) แก้บิด แก้ปวดท้อง แก้ไอ แก้ท้องอืด ท้องเฟ้อ แก้ท้องร่วง บำรุงหัวใจ กระเทียม (Garlic) แก้ไขมันอุดตันในเส้นเลือด ลดความดันโลหิตสูง ขับลม ขับเสมหะ แก้จุกเสียด ขับพยาธิเส้นด้าย เป็นต้น

3. จากการวิจัยพบว่าการองค์ประกอบของพันธมิตรที่สำคัญนอกจากเครือข่ายของร้านอาหารแล้วยังต้องการสนับสนุนจากเครือข่ายภาครัฐและภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของดวงพร พุทธิพงศ์ (2561, น.28) ได้ศึกษาเรื่องความสำเร็จของการพัฒนาระบบเครือข่ายธุรกิจขนาดเล็ของผู้ประกอบการธุรกิจและผลการวิจัยพบว่าเสื้อผ้าแฟชั่นที่ว่าปัจจัยที่จะทำให้ธุรกิจเสื้อผ้าแฟชั่นขนาดเล็กที่ประสบความสำเร็จทั้งในและต่างประเทศได้นั้น ควรต้องเน้นความเข้มข้นของกิจกรรมการมีส่วนร่วมระหว่างสมาชิกเครือข่ายเพื่อเสริมศักยภาพที่จะประสบความสำเร็จให้มากขึ้นดังกล่าว การดำเนินการเชิงรุกของธุรกิจขนาดเล็จากการพัฒนาระบบเครือข่าย การมีส่วนร่วมกันระหว่างภาครัฐกับผู้ประกอบการธุรกิจในอุตสาหกรรมเสื้อผ้าแฟชั่น จะนำไปสู่การยกระดับศักยภาพการแข่งขันทางธุรกิจให้แก่ผู้ประกอบการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมของไทยให้ก้าวสู่เวทีการแข่งขันในระดับโลก และหากผู้ประกอบการเสื้อผ้าแฟชั่นขนาดเล็กสามารถสร้างและรักษาเครือข่ายกับพันธมิตรทางธุรกิจไว้ได้ก็จะนำไปสู่ผลลัพธ์ต่อการเจริญเติบโตของธุรกิจในอนาคตต่อไป

4. จากการวิจัยเพื่อทำให้เกิดพันธมิตรธุรกิจร้านอาหารนั้นพบว่าจะต้องเกิดจากความร่วมมือของร้านอาหารต่าง ๆ ที่เห็นความสำคัญและเต็มใจเข้าร่วมเป็นพันธมิตรทางธุรกิจ และใช้ภูมิปัญญาอาหารไทยของท้องถิ่นซึ่งได้สืบทอดทางวัฒนธรรมประเพณีของท้องถิ่นมาร่วมรังสรรค์เมนูอาหารซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของณิรณัฐ กล่อมดี (2559, น.237-239) ที่ว่าปัจจัยที่มีส่วนผลักดันให้เกิดความร่วมมือเป็นพันธมิตรทางธุรกิจกับสมาคมกรีทา ประกอบด้วย ความไว้วางใจ การยอมรับและให้เกียรติซึ่งกันและกัน ทิศทางเชิงกลยุทธ์ การผสมกลมกลืนทางวัฒนธรรม ความเข้มแข็งของกลุ่มพันธมิตร ความผูกพันและความสำเร็จขององค์กรปัจจัยเหล่านี้จะช่วยให้เกิดการพัฒนาเป็นความร่วมมือแบบพันธมิตรที่เหมาะสมอย่างยั่งยืน และสอดคล้องกับงานวิจัยของกรรวิวัฒน์ สกลฤทธิเดช และสุนณา จันทราช (2562, น.90-103) ที่ว่าการสร้างและพัฒนากิจการประสานงานพันธมิตรและการส่งเสริมให้เกิดการเรียนรู้และเปลี่ยนจากประสบการณ์พันธมิตร เพื่อให้เกิดความสามารถทางการแข่งขันทั้งในด้านของการมีต้นทุนทางธุรกิจที่ต่ำกว่าคู่แข่ง การตอบสนองความต้องการของลูกค้าที่ต้องการสินค้าและบริการทางการศึกษาที่มีความทันสมัยและการสร้างนวัตกรรมใหม่ให้เกิดขึ้นทั้งในด้านของสินค้าและบริการทางการศึกษาจากการศึกษาวิจัยพบว่าในภาคธุรกิจระหว่างประเทศ การสร้างพันธมิตรมีความสำคัญในแง่ของการลดต้นทุนทรัพยากรและการสร้างองค์ความรู้ และในธุรกิจเทคโนโลยีสารสนเทศแนวความคิดการสร้างพันธมิตรยังช่วยให้ฐานลูกค้าเพิ่มสูงขึ้น และงานวิจัยของพรวิที รักษาศรี (2562, น.445-446) ที่พบว่าการสร้างพันธมิตร การสร้างความร่วมมือจะเป็นการส่งเสริมความเข้มแข็ง และความสำเร็จของอุตสาหกรรมให้แข็งแกร่งอันส่งผลต่อผลการดำเนินงาน และความยั่งยืนต่อไป

5. ผู้วิจัยได้เสนอพันธมิตรทางธุรกิจร้านอาหาร คือ เครือข่ายร้านอาหารประกอบด้วยภาคส่วนต่าง ๆ ที่จะมาร่วมกับร้านอาหารในอำเภอพระสมุทรเจดีย์ โดยมี 3 ส่วน เครือข่าย ดังนี้ 1. เครือข่ายร้านอาหาร 2. เครือข่ายองค์กรภาครัฐและ 3. เครือข่ายองค์กรภาคเอกชน ทั้งสามส่วนเครือข่ายนี้

จะมาร่วมกันเป็นเครือข่ายพันธมิตรเพื่อขยายฐานลูกค้า และช่วยเหลือ สนับสนุนทั้งทางด้านวิชาการ ด้านการจัดการ และการตลาด โดยการสร้างเครือข่ายออนไลน์ซึ่งสอดคล้องกับ Xu Ke, Fang Lin, Liang Yuxuan (2021, pp.143-152) ที่พบว่า ปัจจัยที่ส่งผลต่อความยั่งยืนของพันธมิตร เช่น การรวมทรัพยากร การเรียนรู้ขององค์กร ต้นทุนการทำธุรกรรม และเครือข่ายสังคมออนไลน์

6. งานวิจัยนี้ใช้ 4 รูปแบบเพื่อให้เหมาะสมกับบริบทของพื้นที่เพื่อการสร้างและพัฒนาพันธมิตร โครงการการวิจัยนี้จะมีการร่วมกันทั้ง 4 รูปแบบ ได้แก่ พันธมิตรทางผลิตภัณฑ์พันธมิตรทางการตลาด พันธมิตรทางเทคโนโลยี และพันธมิตรทางการวิจัยและพัฒนา สำหรับการพัฒนาพันธมิตรร้านอาหาร โดยมีการช่วยเหลือทางการวิจัยและพัฒนาโดยใช้ภูมิปัญญาทางสมุนไพรซึ่งถือเป็นนวัตกรรมอย่างหนึ่งที่จะทำให้ธุรกิจร้านอาหารมีการพัฒนาที่ดีขึ้น ซึ่งสอดคล้องกับ Strašek Aleksander, Pušavec Franci, Likar Borut. (2020, pp.133-144) นวัตกรรมแบบเปิดส่งผลให้ผลการดำเนินงานทางธุรกิจดีขึ้น อย่างมีนัยสำคัญ และการร่วมกันเป็นพันธมิตรร้านอาหารมีการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ ซึ่งสอดคล้องกับ Lamba Harchitwan Kaur, Dhir Sanjay and Ongsakul Viput (2022, pp.21-47) ความเชื่อมโยงลำดับความสำคัญระหว่างแรงจูงใจในการเข้าถึงทรัพยากร การถ่ายทอดเทคโนโลยีและความสามารถในการแข่งขัน การศึกษานี้ช่วยในการเรียนรู้ว่าแรงจูงใจเชิงกลยุทธ์ส่งผลต่อกันและกัน

7. พันธมิตรทางธุรกิจร้านอาหารมีลักษณะที่เป็นพลวัต เนื่องจากพันธมิตรดังกล่าวจะมีการเคลื่อนไหวเปลี่ยนแปลงปรับตัวไปตามสถานการณ์ ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ Xu Ke, Fang Lin, Liang Yuxuan (2021, pp.143-152) ที่มีการพัฒนาพันธมิตรในลักษณะการพัฒนากลยุทธ์ขององค์กรแบบพลวัต

ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

ผู้วิจัยขอเสนอแนะข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยนี้ โดยแบ่งข้อเสนอแนะสำหรับการนำไปใช้ และข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป ดังต่อไปนี้

ข้อเสนอแนะสำหรับการนำไปใช้

1. จากผลการวิจัยสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอพระสมุทรเจดีย์องค์การบริหารส่วนท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องสามารถนำผลการวิจัยนี้ไปใช้เป็นแนวทางในการพิจารณาโครงการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง กับพันธมิตรทางธุรกิจอื่น ๆ เพื่อช่วยเพิ่มศักยภาพธุรกิจท้องถิ่นอื่น ๆ ของอำเภอพระสมุทรเจดีย์ จังหวัดสมุทรปราการได้

2. การพัฒนาเครือข่ายของพันธมิตรทางธุรกิจร้านอาหาร หากจะทำให้ได้ผลดีจำเป็นต้องอาศัยความร่วมมือจากผู้ที่เกี่ยวข้องหลายฝ่ายไม่ว่าจะเป็นภาครัฐ ภาคท้องถิ่น ภาคเอกชน รวมทั้งในส่วนของร้านอาหารเอง ดังนั้น ผู้ที่เกี่ยวข้องทุกฝ่ายควรมาร่วมกันบริหารจัดการ ดังนั้น เรื่องการประสานงาน และช่วยกันสนับสนุนการท่องเที่ยวจึงเป็นสิ่งสำคัญ ควรมีผู้ที่เชี่ยวชาญทั้งด้านการวางแผน การบริหาร

จัดการโดยภาครัฐ (รัฐบาล จังหวัด อำเภอ) ควรให้การสนับสนุน กำกับดูแล และร่วมมือกับภาคท้องถิ่น (อปท. อบจ. อบต.) เนื่องจากเพราะพันธมิตรทางธุรกิจร้านอาหารที่เป็นอาหารไทยสะท้อนให้เห็นถึงความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น เป็น soft power ได้อย่างหนึ่ง และถือเป็นเศรษฐกิจที่สำคัญของท้องถิ่น ภาคท้องถิ่นมีงบประมาณในการบริหารจัดการสำหรับพัฒนาท้องถิ่นในด้านต่าง ๆ ดังนั้น ควรมีการพิจารณางบประมาณเพื่อพัฒนาให้กับพันธมิตรทางธุรกิจร้านอาหารด้วย หรือหากไม่มีงบประมาณก็ควรมีการสนับสนุนด้านอื่น ๆ เช่น การให้คำปรึกษา แนะนำ การอำนวยความสะดวกในด้านต่าง ๆ

3. การร่วมมือกันในเครือข่ายธุรกิจร้านอาหาร ไม่ว่าจะเป็นด้านข้อมูล การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ จะช่วยให้เครือข่ายมีความสามัคคี เกิดความเข้มแข็งและจะสามารถเป็นเครือข่ายได้อย่างยั่งยืนต่อไป

4. ตำรับอาหารเป็นยา ถือเป็นเรื่องใหม่เป็นนวัตกรรมอย่างหนึ่งที่มีความเป็นท้องถิ่น และถือเป็นจุดเด่นในการส่งเสริมสร้างศักยภาพของร้านอาหาร นำไปสู่ความเข้มแข็งของท้องถิ่นและทำให้เกิดความมั่นคง มั่งคั่งต่อประเทศชาติได้

5. การวิจัยในครั้งนี้ถือเป็นการสร้างองค์ความรู้ให้กับผู้ประกอบการร้านอาหารต่าง ๆ ที่เข้าร่วมอบรมเชิงปฏิบัติการ เนื่องจากในการอบรมดังกล่าวการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ต่อกันระหว่างวิทยากรและผู้เข้าร่วมสนทนากลุ่มเป็นการเสริมทักษะด้านโภชนาการให้กับผู้ประกอบการร้านอาหารซึ่งจะช่วยให้ผู้ประกอบการทราบว่าต้องประกอบอาหารอย่างไรให้กับผู้บริโภคที่เป็นผู้สูงอายุเพื่อการดูแลสุขภาพที่ดีต่อไป

6. การปรุงอาหารเป็นยา ถือเป็นเรื่องใหม่เป็นนวัตกรรมอย่างหนึ่งสามารถนำไปประชาสัมพันธ์ หรือสร้างมูลค่าเพิ่มทางการตลาดได้ โดยให้ผู้ประกอบการร้านค้าได้ทราบถึงประโยชน์ของเมนูที่ได้รับจากผู้ทรงคุณวุฒิแพทย์แผนไทยได้ช่วยรังสรรค์ให้

7. เมนูเมนูภูมิปัญญาอาหารไทยเพื่อการดูแลสุขภาพผู้สูงอายุที่ได้จากการวิจัยนี้จะทำให้ผู้ประกอบการสามารถนำเมนูเหล่านี้ไปใช้เพื่อเป็นการสร้างการรับรู้ด้านการตลาดเพื่อทำให้เกิดกลยุทธ์ทางการตลาดต่อไป

8. จากเครือข่ายพันธมิตรทางธุรกิจสำหรับร้านอาหารในอำเภอพระสมุทรเจดีย์ จังหวัดสมุทรปราการเพื่อยกระดับเมนูภูมิปัญญาอาหารไทยที่ได้จากการวิจัยนี้จะทำให้เกิดการรวมตัว ร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับเครือข่ายทั้งในส่วนของนักวิจัย หน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งผู้ประกอบการร้านอาหารทำให้เกิดการช่วยเหลือประสานงานกันต่อไป ดังนั้น จึงควรที่หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรร่วมมือกับผู้นำชุมชนเพื่อให้พันธมิตรนี้มีความยั่งยืนต่อไปเพื่อช่วยเกิดความสามัคคีและก่อให้เกิดความมั่นคงทางเศรษฐกิจต่อไป

9. ข้อมูลสารสนเทศที่ได้ทำให้ทั้งผู้ประกอบการร้านอาหารและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องสามารถนำมาใช้เป็นแนวทางพัฒนากระบวนการสร้างพันธมิตรทางธุรกิจที่เหมาะสมเพื่อยกระดับเมนูภูมิปัญญาอาหารไทยเสริมสร้างเศรษฐกิจฐานรากเพื่อความยั่งยืนของธุรกิจต่อไปได้

10. รายงานการวิจัยนี้ หน่วยงานราชการที่กำกับดูแลสามารถถอดบทเรียนที่ได้ เพื่อนำไปประยุกต์ใช้ เพื่อการเสริมสร้างศักยภาพการเป็นพันธมิตรทางธุรกิจในพื้นที่ต่าง ๆ ได้

11. รายงานการวิจัยนี้ สถาบันการศึกษาสามารถถอดบทเรียนที่ได้เพื่อนำความรู้เกี่ยวกับการเป็นพันธมิตรทางธุรกิจไปประยุกต์ใช้กับการสร้างเครือข่ายต่าง ๆ ในพื้นที่อื่น ๆ ได้

ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

1. โหม่งจาก ลูกจาก เป็นวัตถุดิบตามฤดูกาล ซึ่งจะมีในช่วงหน้าฝนไปจนถึงหน้าหนาว และจะขาดแคลนได้ในช่วงฤดูร้อน ดังนั้น การจะนำโหม่งจาก หรือลูกจากมาเป็นอาหารเพื่อจัดจำหน่าย จะต้องมีการวางแผนการจัดสรรวัตถุดิบให้ดีเพื่อไม่ให้ขาดแคลนหากมีความต้องการในการบริโภคสูง ซึ่งควรมีการทำวิจัยในเรื่องนี้ต่อไป

2. การนำโหม่งจากมาเป็นอาหาร หากพิจารณาตามวัฏจักรของพืช จะทำให้ตัดวัฏจักรที่จะทำให้โหม่งจากได้เป็นลูกจาก ซึ่งหากพิจารณาทางเศรษฐกิจจะทำให้เสียรายได้จากการที่จะขายลูกจาก หรืออาหารที่แปรรูปจากลูกจาก ดังนั้น หากนำโหม่งจากมาทำเป็นแกงโหม่งจากเพื่อขายจะทำให้มีค่าเสียโอกาสจากการที่จะขายลูกจากหรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากลูกจากซึ่งจะทำให้ได้รายได้มากกว่า ดังนั้น หากจะทำแกงโหม่งจากเพื่อขายถือว่าเป็นอาหารที่หารับประทานได้ยากและเป็นอัตลักษณ์ในพื้นที่ ซึ่งควรมีราคาที่สูงหรือควรมีการทำการตลาดให้ผู้บริโภคได้ทราบว่าอาหารนี้มีความเป็นอัตลักษณ์ และเป็นของหารับประทานยาก

3. ดำรับอาหารเป็นยา ถือว่าเป็นเรื่องใหม่เป็นนวัตกรรมอย่างหนึ่ง ควรมีการขยายเพื่อให้เกิดภูมิปัญญานี้ให้กับร้านค้าโดยให้ความรู้ด้านแพทย์แผนไทยในด้านเภสัชกรรม คือ ควรรู้ทั้งตำรับและเทคนิคการปรุง จึงควรมีการวิจัยเพิ่มเติมในเรื่องนี้

4. การสร้างพันธมิตรทางธุรกิจ นอกจากด้านการตลาดแล้วยังมีประเด็นของการจัดการโซ่อุปทานซึ่งจะทำให้เกิดการประหยัดค่าใช้จ่ายและมีพันธมิตรในลักษณะทางดิ่งเพิ่มขึ้น จึงควรมีการศึกษาวิจัยในเรื่องดังกล่าวเพิ่มเติม

5. ควรขยายการวิจัยจากอาหารเพื่อกลุ่มผู้สูงอายุเป็นอาหารสำหรับบุคคลทั่วไปซึ่งจะมีตลาดรองรับได้มากขึ้น

6. ควรทำวิจัยต่อยอดทำการตลาดให้กับพันธมิตรทางธุรกิจร้านอาหารที่ได้ดำเนินการพัฒนาไว้แล้ว และสร้างคุณค่าตราสินค้า คุณภาพของตราสินค้าของพันธมิตรดังกล่าวต่อไป

7. ควรพัฒนาการวิจัยต่อยอดโดยนำไปศึกษาในลักษณะที่เป็นการวิจัยเชิงปริมาณเพิ่มขึ้น

8. ควรทำวิจัยในหัวข้อที่เกี่ยวกับการจัดการความรู้ที่เกี่ยวกับภูมิปัญญาสมุนไพรไทยซึ่งถือว่าเป็นความรู้ที่ควรอนุรักษ์ สืบสาน และต่อยอดเพื่อนำไปใช้ในการดูแลรักษาสุขภาพของประชาชนได้

บรรณานุกรม

- กรธวัฒน์ สกลคฤหเดช และ สุมนา จันทราช. (2562). การเพิ่มขีดความสามารถทางการแข่งขันจากการสร้างพันธมิตรทางธุรกิจของธุรกิจการกีฬาในประเทศไทย. วารสารวิทยาลัยพาณิชยศาสตร์บูรพาปริทัศน์. 14 (1), น.90-103.
- กระทรวงอุตสาหกรรม. (2559). ยุทธศาสตร์การพัฒนาอุตสาหกรรมไทย 4.0 ระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2560 - 2579). กรุงเทพมหานคร : กระทรวงอุตสาหกรรม.
- ณิรันดร์ กล่อมดี. (2559). การพัฒนารูปแบบการบริหารพันธมิตรทางธุรกิจอย่างยั่งยืนของสมาคมกรีฑาแห่งประเทศไทยในพระบรมราชูปถัมภ์. วิทยานิพนธ์ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การกีฬา ภาควิชาวิทยาศาสตร์การกีฬาและสุขภาพ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- ดวงพร พุทธิพงษ์ (2561). ความสำเร็จของการพัฒนาระบบเครือข่ายธุรกิจขนาดเล็กของผู้ประกอบธุรกิจและผลการวิจัยพบว่าเสื้อผ้าแฟชั่นที่วางจำหน่ายจะทำให้ธุรกิจเสื้อผ้าแฟชั่นขนาดเล็ก. วารสารวิชาการบริหารธุรกิจสมาคมสถาบันอุดมศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทยในพระราชูปถัมภ์ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี. 7 (ฉบับพิเศษ), น.18-31.
- ปรรัตน์ ศุภมิตรโยธิน. (2556). อาหารและโภชนาการ. กรุงเทพมหานคร : โอเดียนสโตร์.
- ประกายดาว ดีปาละ. (2561). กลยุทธ์พันธมิตรธุรกิจมีอิทธิพลต่อการตัดสินใจใช้ Grab Application ของผู้ใช้ในกรุงเทพมหานคร. กรุงเทพมหานคร : บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยกรุงเทพ.
- ปิยฉัตร สุดีวรรณ และคณะ. (2564). การพัฒนาเมนูอาหารพื้นบ้านยอดนิยมตามหลักโภชนาการเพื่อเสริมสร้างสุขภาพของผู้สูงอายุเขตภาคเหนือตอนบน. วารสารวิชาการสาธารณสุข. 30(3), น.414-426.
- พรวิดี รักษาศรี. (2562). อิทธิพลพันธมิตรทางธุรกิจ การจัดการโซ่อุปทาน และผลการดำเนินงานขององค์กรที่มีต่อความยั่งยืนของอุตสาหกรรมท่องเที่ยวในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ. วิทยานิพนธ์บริหารธุรกิจดุษฎีบัณฑิต คณะวิทยาการจัดการ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม.
- ศรีสมร คงพันธุ์. (2561). กินตามธาตุ อาหารจากผักพื้นบ้าน. กรุงเทพมหานคร : ส.ส.ส.ส.
- สัสดี กำแพงดี, ชมพูนุท ศรีพงษ์, กนกวรรณ กาญจนธานี และ ปิยะดา มณีนิล. (2562). รายงานวิจัย รูปแบบพันธมิตรทางธุรกิจระหว่างวิสาหกิจชุมชนของแม่บ้านทหารบกในจังหวัดชายแดนภาคใต้. ยะลา : วิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา.
- สำนักงานจังหวัดสมุทรปราการ. (2564). แผนพัฒนาจังหวัดสมุทรปราการ 5 ปี (พ.ศ. 2561-2565) ฉบับทบทวนปี 2564. สมุทรปราการ : สำนักงานจังหวัดสมุทรปราการ.
- เหมือนแพร รัตนศิริ. (2561). โภชนาการเพื่อผู้สูงอายุ. วารสารเทคโนโลยีภาคใต้. 11(2), น.221-228.
- อบเชย วงศ์ทอง. (2541). โภชนาศาสตร์ครอบครัว. กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

- Lamba Harchitwan Kaur, Dhir Sanjay and Ongsakul Viput. (2022). Analysis of strategic motives for formation of alliances using total interpretive structural modeling. **Journal for International Business and Entrepreneurship Development.** 14(1), pp.21–47.
- Strašek Aleksander, Pušavec Franci, and Borut Lika. (2020). Open innovation and business performance improvement in strategic business alliances. **Journal of Contemporary Management Issues.** 25 (1), pp.133-144.
- Xu Ke, Fang Lin and Liang Yuxuan. (2021). A Literature Review of Factors Influencing the Motivation and Stability of Strategic Alliances--Based on the Research Perspective of Endogenous Factors of Companies. **2021 International Conference on Global Business and Management Science (GBMS 2021).** (pp.143-152). Kunming: China.