

## การพัฒนาโปรแกรมคลังสินค้าของร้านกาแฟ “Lecture Café” ประจำปีการศึกษา 2566

มหาวิทยาลัยเฉลิมกาญจนา

Development of a Warehouse Management Program for "Lecture Café" for the  
Academic Year 2023, Chalermkarnchana University

สุชัยณัฐญา เขมทองคำ<sup>1</sup>, พรรณธร สุจารีย์<sup>2</sup>, กานต์พิชชา แก้วอ่อน<sup>3</sup>

Suchanya Khemthongkham<sup>1</sup>, Panthorn Sujaree<sup>2</sup>, Kanpitcha Kaewon<sup>3</sup>

<sup>1</sup>คณะนิติศาสตร์ มหาวิทยาลัยเฉลิมกาญจนา

<sup>2</sup>คณะบริหารศาสตร์ มหาวิทยาลัยเฉลิมกาญจนา

<sup>3</sup>คณะรัฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเฉลิมกาญจนา

<sup>1</sup>Faculty of Law, Chalermkarnchana University

<sup>2</sup>Faculty of Business Administration, Chalermkarnchana University

<sup>3</sup>Faculty of Political Science, Chalermkarnchana University

E-mail: journal@cnu.ac.th

### บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาโปรแกรมคลังสินค้าสำหรับร้านกาแฟ “Lecture Café” ประจำปีการศึกษา 2566 มหาวิทยาลัยเฉลิมกาญจนา โดยใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงพัฒนา การพัฒนาระบบประกอบด้วยขั้นตอนการวิเคราะห์ความต้องการของผู้ใช้งาน การออกแบบระบบ การพัฒนาและทดสอบระบบ โปรแกรมที่พัฒนาขึ้นมีฟังก์ชันหลักในการจัดการสินค้าคงคลัง เช่น การบันทึกการรับและจ่ายสินค้า การตรวจสอบปริมาณคงเหลือ และการแจ้งเตือนเมื่อสินค้าคงเหลือน้อยเกินไป ผลการวิจัยพบว่าระบบที่พัฒนามีประสิทธิภาพและสามารถตอบสนองต่อความต้องการของผู้ใช้งานได้อย่างดีโดยจากการประเมินผลความพึงพอใจจากผู้ใช้งานซึ่งได้แก่ พนักงานของร้านกาแฟ พบว่าระบบมีความสะดวกและใช้งานง่าย ส่งผลให้การบริหารจัดการคลังสินค้ามีความรวดเร็วและแม่นยำมากขึ้น

**คำสำคัญ:** โปรแกรมคลังสินค้า, ร้านกาแฟ, การจัดการสินค้า, มหาวิทยาลัยเฉลิมกาญจนา, การพัฒนาโปรแกรม

## Abstract

This research aimed to develop a warehouse management program for "Lecture Café" for the academic year 2023 at Chulermkarnchana University. The study followed a developmental research methodology, involving user requirement analysis, system design, development, and testing. The main functions of the developed program include recording stock in and out, inventory level checks, and alerts for low stock levels. The results showed that the program effectively met user requirements, as indicated by user satisfaction assessments from café employees. The system was found to be user-friendly and efficient, enhancing the speed and accuracy of inventory management.

**Keywords:** warehouse program, café management, inventory control, Chulermkarnchana University, program development

## บทนำ

เครื่องดื่มที่ได้รับความนิยมมายาวนานในประเทศไทย ได้แก่ กาแฟไทย หรือที่คนไทยนิยมเรียกว่า “โอเลี้ยง” และเป็นสัญลักษณ์ของกาแฟไทยไปแล้ว แต่ในความเป็นจริงแล้วโอเลี้ยงยังบอกถึงความเป็นเครื่องดื่มชนิดหวานมากกว่าเป็นเครื่องดื่มประเภทกาแฟ เพราะโดยปกติแล้วโอเลี้ยงมีส่วนผสมกาแฟไม่ถึง 25 % ส่วนผสมส่วนใหญ่คือน้ำตาล นอกจากนั้นยังมีส่วนผสมอื่น ๆ อีกที่เป็นสิ่งที่ใช้แทนกาแฟ เช่น งา ข้าวโพด ถั่วเหลือง ถึงแม้ว่าการดื่มกาแฟจะได้รับความนิยมมากขึ้น แต่อัตราการบริโภคกาแฟในประเทศไทยยังคงอยู่ในระดับต่ำมาก คือ น้อยกว่าครึ่งกิโลกรัมต่อคนต่อปี ในขณะที่ประเทศฟินแลนด์ อัตราเฉลี่ยอยู่ที่ 14 กิโลกรัมต่อคนต่อปี ประเทศเยอรมัน 8 กิโลกรัมต่อคนต่อปี ประเทศอิตาลี 5 กิโลกรัมต่อคนต่อปี สหรัฐอเมริกา 4.5 กิโลกรัมต่อคนต่อปี และประเทศญี่ปุ่น 2.5 กิโลกรัมต่อคนต่อปี การคาดคะเนอัตราการเติบโตของการบริโภคเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของกาแฟ อยู่ระหว่าง 20 – 30 % ดังนั้น ประเทศไทยน่าจะมีศักยภาพมากพอที่จะเสริมจุดยืนของตนเองให้เป็นตลาดกาแฟโลกในอนาคต(แมนเนเจอร์, 2546 : ออนไลน์)

กาแฟและชา เป็นเครื่องดื่มที่มีประวัติความเป็นมาอย่างยาวนาน เป็นเครื่องดื่มที่มีรสชาติดี มีความหลากหลายในส่วนผสม และหลากหลายสายพันธุ์ การดื่มกาแฟในแต่ละพื้นที่ทั่วโลกมีลักษณะแตกต่างกัน เช่น ในพื้นที่ภาคใต้ตอนล่าง ได้มีวัฒนธรรมการตั้งโต๊ะ ดื่มชาและกาแฟในเวลาเช้า พูดคุยกันไปก่อนไปทำงานมาเป็นเวลาช้านานแล้ว ทำให้กิจกรรมการดื่มชาและกาแฟจึงถือได้ว่าเป็นกิจกรรมสำคัญส่วนหนึ่งในชีวิตประจำวันของชาวภาคใต้ตอนล่าง ซึ่งเครื่องดื่มในแต่ละพื้นที่จะมีสูตรและส่วนแตกต่างผสมต่างกัน แต่เครื่องดื่มที่มีชื่อเสียงและเป็นที่รู้จักโดยทั่วไปคือ เครื่องดื่มที่เรียกว่า “ชาชัก” ซึ่งเป็นสูตรอันเกิดจากการนำชามาผสมนมแล้วเพิ่มน้ำตาลหรือนมข้นหวาน มีลักษณะคล้ายชาเย็น แต่แตกต่างกับชาเย็นโดยชาชักจะมีการนำชาที่ผสมแล้วมาใส่แก้ว แล้วทำการเขย่า คน หรือเทสลับแก้วไปมา เพื่อให้ชาและนมได้สัมผัสกับอากาศ ทำให้เนื้อของชาและนม มีลักษณะที่นุ่มและมีฟองนั่นเอง ในส่วนของกาแฟก็มีกาแฟดำพันธุ์ที่มีการปลูกเฉพาะพื้นที่ภาคใต้ โดยคนใต้จะรู้จักในชื่อของ “โกปี” โดยโกปีก็คือชื่อกาแฟพันธุ์โรบัสต่านั้นเอง ซึ่งคนใต้

จะนิยมกินกับขนมหวานในเวลาเช้า เนื่องจากโกปีจะมีรสชาติที่หอม รสชาติอมเปรี้ยววนิด ๆ และขมซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของกาแฟสายพันธุ์นี้ ในพื้นที่ภาคใต้จะมีชื่อเรียกโกปีแต่ละสูตรการผสมแตกต่างกัน โดยโกปีใส่น้ำตาลจะเรียกว่า “โกปีโอ” ส่วนโกปีผสมชาและนมข้นหวานจะเรียกว่า “โกปีช้อ” ซึ่งเป็นเครื่องดื่มที่เป็นเอกลักษณ์ของภาคใต้นิยมดื่มชาและกาแฟนั่นเอง และโกปีสามารถกินได้ทั้งแบบเย็นและร้อน ซึ่งถ้าเป็นโกปีแบบเย็น จะเป็นที่รู้จักในพื้นที่ภูมิภาคอื่น ในชื่อของ “โอเลี้ยง” นั่นเอง ทำให้ชาชกและโกปีถือเป็นเครื่องดื่มที่มีรสชาติดีมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวาง แม้ในปัจจุบันเนื่องจากเวลาที่เปลี่ยนไป ทำให้ลักษณะและประเภทการดื่มชา กาแฟ ของประชากรในพื้นที่เปลี่ยนแปลงไป ไม่ว่าจะเป็นในลักษณะของเครื่องดื่มหรือรูปแบบการขายที่เปลี่ยนไป แต่กระนั้นประชากรในพื้นที่ที่มีอัตราการดื่มชาและกาแฟที่เพิ่มขึ้นทุกปี โดยเฉพาะกลุ่มวัยรุ่น เนื่องจากผลิตภัณฑ์ชาและกาแฟไม่ได้เป็นเพียงเครื่องดื่มอีกต่อไปแล้ว แต่รวมถึงเป็นสัญลักษณ์ในการแสดงถึง ลักษณะ บุคลิกภาพ รวมถึงเป็นส่วนเสริมลักษณะบุคลิกภาพของผู้ดื่มด้วย ดังที่เห็นได้ในปัจจุบัน เช่น ค่านิยมในการดื่มชาและกาแฟที่มีราคาสูงแสดงว่าเป็นผู้มีรายได้สูงในระดับหนึ่งเป็นผู้ประสบความสำเร็จ ทำให้ผู้มีภูมิลำเนาขึ้น จึงทำให้ชาและกาแฟแม้มีราคาสูงก็ยังได้รับความนิยมเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว(สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2554, หน้า 1-2)

ในด้านเศรษฐกิจสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตรได้รายงานไว้ว่า ปัจจุบันธุรกิจโดยในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา ความต้องการใช้เมล็ดกาแฟของโรงงานแปรรูปเพิ่มขึ้น จาก 53,803 ตัน ในปี 2522 เป็น 70,000 ตัน ในปี 2556 หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 7.03 ต่อปี ทั้งนี้เนื่องจากกระแสความนิยมดื่มกาแฟคั่วบด และกาแฟสำเร็จรูปเพิ่มขึ้นประกอบกับการส่งออกกาแฟสำเร็จรูปเพิ่มขึ้น โดยรายละเอียดปี 2550 - 2554 ปริมาณความต้องการเมล็ดกาแฟของโรงงานแปรรูปเพิ่มขึ้นจาก 52,000 ตัน เป็น 64,000 ตัน คิดเป็นอัตราการขยายตัวเฉลี่ยร้อยละ 5.4 ต่อปี เนื่องจากกระแสความนิยมดื่มกาแฟในประเทศไทยเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะกาแฟสดหรือกาแฟคั่วบด ที่ได้รับความนิยมอย่างสูงในชุมชนเมือง ดังจะเห็นได้จากจำนวนร้านกาแฟสดทั้งขนาดเล็กและขนาดใหญ่รวมถึงร้านกาแฟฟรีเมียมทั้งที่เป็นแฟรนไชส์จากต่างประเทศและในประเทศเพิ่มขึ้นมากในช่วง 4 - 5 ปีที่ผ่านมาสำหรับผลิตภัณฑ์ที่มุ่งเน้นตอบสนองกับรูปแบบการใช้ชีวิตประจำวัน มีการนำนวัตกรรมมาพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มุ่งตอบสนองกับรูปแบบการใช้ชีวิตประจำวันได้อย่างลงตัว เช่น กาแฟเพื่อสุขภาพและความงาม ที่ตอบสนองกลุ่มผู้รักสุขภาพ กาแฟพร้อมดื่มที่มีความพรีเมียม มีรสชาติที่หลากหลายกาแฟผสมสำเร็จรูป (ทรีอินวัน) ที่มีรสชาติของกาแฟสด และมุ่งเน้นกลุ่มผู้บริโภครุ่นใหม่ที่มีพฤติกรรมใช้ชีวิตที่รีบเร่งและต้องการความสะดวกสบาย เป็นต้น ควบคู่กับการปรับปรุงลักษณะบรรจุภัณฑ์ให้มีความทันสมัยและสะดวกสบายมากขึ้น (สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2554, หน้า 2-3)

ในปัจจุบันเครื่องดื่มประเภทกาแฟสดเข้ามามีบทบาทในตลาดบริโภค โดยเฉพาะความนิยมในการดื่มกาแฟคั่วบด หรือกาแฟสดมีเพิ่มมากขึ้น เนื่องจากเครื่องดื่มประเภทกาแฟ กำลังเป็นที่นิยมอย่างแพร่หลาย กาแฟจะเป็นที่รู้จักของคนทุกเพศทุกวัย จะเห็นว่าทุกคนให้ความสนใจกับรสชาติที่เป็น

เอกลักษณ์ และกลิ่นหอมหวานชวนดื่ม ซึ่งกาแฟจะมีสรรพคุณในการแก้แ้ว และ ช่วยให้มีความ กระตือรือร้นมากขึ้น เพราะในกาแฟนั้น จะมีสาร คาเฟอีน ที่ไปกระตุ้นระบบประสาทให้ตื่นตัว ไม่รู้สึกง่วงในขณะเรียน ทำงาน ช่วยลดความเสี่ยงโรคหัวใจและหลอดเลือด มีงานวิจัยยืนยันว่า การดื่มกาแฟดำในปริมาณที่เหมาะสมช่วยลดความเสี่ยงการเกิดโรคหัวใจและหลอดเลือดได้สูงถึง 21 % และกาแฟมีฤทธิ์ต้านมะเร็ง เพราะมีสารต้านอนุมูลอิสระมากมาย มีงานวิจัยแสดงให้เห็นว่า การดื่มกาแฟสามารถลดความเสี่ยงของมะเร็งบางชนิด เช่น หากดื่มกาแฟวันละ 2 แก้ว ช่วยลดความเสี่ยงมะเร็งตับได้ถึง 43 % และสารคาเฟอีนมีส่วนช่วยเพิ่มการเผาผลาญพลังงานของคนที่มีน้ำหนักตัวปกติได้ 29 % และในคนอ้วนได้ 10 % และลดความเสี่ยงมะเร็งเต้านมได้ถึง 52 % อีกทั้งการดื่มกาแฟ 1 แก้วต่อวัน ช่วยลดความเสี่ยงการเป็นโรคเบาหวานได้ 6 % และ ข้อเสียของกาแฟส่งผลต่อการนอนหลับทำให้นอนหลับไม่สนิท หรือ อาจนอนไม่หลับ กระสับกระส่าย คลื่นไส้ ปวดหัว มือสั่น หัวใจเต้นเร็ว เป็นต้น อย่างไรก็ตามกาแฟก็เหมือนกับอาหารชนิดอื่น ที่ให้คุณประโยชน์หากทานอย่างพอดี และให้โทษกับร่างกายหากรับประทานมากเกินไป

จึงควรดื่มอย่างเหมาะสม โดยเลือกรับประทานเป็นกาแฟดำ ไม่เกิน 2 แก้วต่อวัน เพื่อให้ได้ประโยชน์และลดโอกาสการเกิดผลเสียต่อสุขภาพ ซึ่งปัจจุบันกระแสการดื่มกาแฟของคนไทย เริ่มเปลี่ยนจากการดื่มกาแฟ

สำเร็จรูป มาเป็นการดื่มกาแฟ สด เพราะมีกลิ่นหอมหวานและ มีความเข้มข้นให้เลือกได้หลากหลายรสชาติ จึงทำให้มีธุรกิจร้านกาแฟสดเปิดใหม่เพิ่มขึ้นอย่างมากมาย ประเภทของร้านกาแฟสด มีทั้งร้านประเภทแฟรนไชส์ที่มาจากต่างประเทศ และรวมไปถึงแฟรนไชส์ในประเทศแล้ว หรือเป็นร้านที่ไม่ได้ใช้ระบบแฟรนไชส์ โดยมีเครื่องดื่มกาแฟสดทั้งร้อน และเย็นหลายแบบ หลากหลายรสชาตินำมาเป็นจุดขายที่สำคัญ และยังประกอบไปด้วยอาหารว่าง เช่น แซนด์วิช เค้ก คุกกี้ เป็นต้น เพื่อให้บริการกับลูกค้าในร้านกาแฟ การตกแต่งร้านที่มีความทันสมัย หรรษา รวมไปถึงการสร้างมุมที่เป็นส่วนตัวเฉพาะ หรือบางร้านอาจมีการขายสินค้าที่ระลึกซึ่งเน้นสินค้าที่เกี่ยวกับกาแฟ และรวมไปถึงรูปแบบการให้บริการก็ยังคงเป็นสิ่งที่น่าสนใจในการมาใช้บริการครั้งต่อไปของผู้บริโภคอีกด้วย จากที่ได้กล่าวมาในข้างต้น ร้านกาแฟหลายแห่งยังประสบกับปัญหาต่าง ๆ มากมาย เช่น ปัญหาอันเนื่องมาจากสินค้าไม่เพียงพอกับความต้องการ เช่น ลูกค้าสั่งสินค้านี้แต่ไม่มีสินค้านั้นอยู่ในคลังสินค้า หรือ สินค้าหมด ก็ไม่สามารถรู้ได้เลย หรือ อาจจะต้องมีพนักงานประจำคลังสินค้าเพื่อใช้ในการนับหรือคอยตรวจสอบสินค้าตลอดเวลา เป็นต้น จากปัญหาดังกล่าวคณะผู้จัดทำจึงมีแนวคิดที่จะพัฒนาโปรแกรมคลังสินค้าของร้าน “Lecture café” ที่จะช่วยให้เจ้าของกิจการสามารถจัดการกับปัญหาต่างๆ ที่เกิดขึ้นและเป็นการช่วยให้การทำงานภายในร้านมีความเป็นระบบเพิ่มมากขึ้น อีกทั้งยังเป็นการอำนวยความสะดวกให้กับผู้ใช้ระบบ รวมไปถึงการบริหารจัดการภายในร้านมีประสิทธิภาพเพิ่มมากขึ้น (ประโยชน์ของกาแฟ, 2555)

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1.2.1 เพื่อวิเคราะห์และออกแบบการพัฒนาโปรแกรมคลังสินค้าของร้านกาแฟ “Lecture Café”

1.2.2 เพื่อให้ผู้ใช้งานสามารถ เพิ่ม ลบ แก้ไข ค้นหา รายละเอียดของสินค้าในคลังได้

1.2.3 เพื่อให้ผู้ใช้งานระบบสามารถเช็คสต็อกสินค้าได้อย่างรวดเร็ว

## สมมติฐานในการวิจัย

1.3.1 ผู้บริโภคที่มีปัจจัยส่วนบุคคลต่างกันให้ความสำคัญกับปัจจัยส่วนผสม ทางการตลาดต่างกัน

1.3.2 ปัจจัยส่วนบุคคลมีความสัมพันธ์ต่อพฤติกรรมการเลือกใช้บริการพัฒนาโปรแกรมคลังสินค้าของร้านกาแฟ “Lecture Cafe”

## กรอบแนวคิดการวิจัย

กรอบแนวคิดการวิจัยนี้มุ่งเน้นไปที่การพัฒนาและประเมินโปรแกรมคลังสินค้าของร้านกาแฟ “Lecture Café” โดยมีการระบุความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง ดังนี้:

### 1. ตัวแปรต้น (Independent Variables):

- ความต้องการและข้อกำหนดของผู้ใช้งาน
- การออกแบบระบบและการพัฒนาฟังก์ชันการใช้งาน (เช่น การบันทึกสินค้า, การตรวจสอบคงคลัง, การแจ้งเตือน)

### 2. ตัวแปรตาม (Dependent Variables):

- ความพึงพอใจของผู้ใช้งาน
- ประสิทธิภาพของการทำงานของระบบ
- ความแม่นยำและความรวดเร็วในการจัดการคลังสินค้า

### 3. กระบวนการพัฒนา:

- การวิเคราะห์ความต้องการของผู้ใช้งาน
- การออกแบบและพัฒนาระบบตามข้อกำหนดที่วางไว้
- การทดสอบและประเมินผลการใช้งานจริง

## ระเบียบวิธีวิจัย

### ประเภทการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงปริมาณ โดยเน้นการเก็บรวบรวมข้อมูลจากการสำรวจผู้ทดลองใช้การพัฒนาโปรแกรมคลังสินค้าของร้านกาแฟ “Lecture café” เพื่อศึกษาประสิทธิภาพของโปรแกรมและแก้ไขได้ถูกต้อง และใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการวิจัยที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นเพื่อทำการวิเคราะห์และแสดงผลการวิจัยเป็นจำนวนและร้อยละ ทำการวิจัยแยกตามวัตถุประสงค์ เพื่อให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของการวิจัย

### ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรที่ใช้ในการศึกษา ได้แก่ ผู้บริโภคคาเฟ่บริเวณพื้นที่ร้านกาแฟ “Lecture Café” ที่ตั้งเลขที่ 1076 ถนนราชดำเนิน ตำบลคลั่ง จังหวัดนครศรีธรรมราช

กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ประชากรที่ใช้ในการทำวิจัยเป็นผู้ทดลองใช้การพัฒนาโปรแกรมคลังสินค้าของร้านกาแฟ “Lecture Café” ที่ตั้งเลขที่ 1076 ถนนราชดำเนิน ตำบลคลั่ง จังหวัดนครศรีธรรมราชเนื่องจากไม่มีการบันทึกจำนวนผู้ทดลองใช้การพัฒนาโปรแกรมคลังสินค้าจึงใช้วิธีการคำนวณใช้สูตรของ W.G. Cochran, (1953) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 % ที่ความคลาดเคลื่อน  $\pm 5\%$  จึงได้ขนาดของกลุ่มตัวอย่างเท่ากับ 400 คน

เมื่อ  $n$  = จำนวนกลุ่มตัวอย่างที่ต้องการ

$p$  = สัดส่วนของประชากรที่ผู้วิจัยต้องการจะสุ่มสามารถนำค่าสถิติในอดีตมาใช้แทนได้

$z$  = ความมั่นใจที่ผู้วิจัยกำหนดไว้ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.05 มีค่าเท่ากับ 1.96 (ระดับความเชื่อมั่น 95 %)

$e$  = สัดส่วนของความคลาดเคลื่อนที่ยอมรับเกิดขึ้นได้

$$\begin{aligned}\text{แทนค่าในสูตร } n &= \frac{0.05(1-0.50)(1.96)^2}{(0.05)^2} \\ &= \frac{0.5(0.5)(3.84)}{(0.0025)} \\ &= \frac{0.96}{0.0025}\end{aligned}$$

$$\text{ฉะนั้นตัวอย่าง} = 384$$

จากผลการคำนวณได้ 384 คน เป็นตัวอย่างขั้นต่ำ แต่เพื่อเพิ่มความเชื่อมั่นให้สูงขึ้น ทางผู้วิจัยจึงเพิ่มเป็น 400 คน การสุ่มตัวอย่าง การสุ่มตัวอย่างแบบโควตา (Quota Sampling) โดยสุ่มตัวอย่างจากผู้บริโภคที่มาทดลองใช้การพัฒนาโปรแกรมคลังสินค้าของร้านกาแฟ “Lecture Café”

#### เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

##### 1 ลักษณะของเครื่องมือ

การศึกษาวิจัยครั้งนี้ได้นำผลการวิจัยจากการสัมภาษณ์เชิงลึก (In – depth Interview) มาเป็นแนวทางในการสร้างแบบสอบถาม (Questionnaire) ความพึงพอใจและพฤติกรรมการใช้การพัฒนาโปรแกรมคลังสินค้าของร้านกาแฟ “Lecture Café” ที่ตั้งเลขที่ 1076 ถนนราชดำเนิน ตำบลคลั่ง จังหวัดนครศรีธรรมราชเพื่อใช้เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล จาก กลุ่มตัวอย่างทั้งหมด 50 ตัวอย่าง โดยแต่ละชุดมีรายละเอียดประกอบเนื้อหาในแบบสอบถาม แบ่งออกเป็น 4 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบ ประกอบด้วยเพศ ตำแหน่ง

ตอนที่ 2 ความพึงพอใจที่มีต่อการทดลองใช้การพัฒนาโปรแกรมคลังสินค้าร้านกาแฟ “Lecture Café” ประกอบด้วย 3 ด้าน ด้านความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบ ด้านการใช้งาน ด้านความสวยงาม มีจำนวนคำถามทั้งหมด 10 ข้อ เป็นลักษณะคำตอบแบบเรียงอันดับตามลักษณะความพึงพอใจมากไปหาน้อย คือ มากที่สุด ปานกลาง และน้อย ประกอบด้วย

ด้านความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบ จำนวน 2 ข้อ

ด้านการใช้งาน จำนวน 6 ข้อ

ด้านความสวยงาม 2 ข้อ

โดยมีเกณฑ์การให้คะแนน ดังนี้

|           |          |   |       |
|-----------|----------|---|-------|
| มากที่สุด | ให้คะแนน | 3 | คะแนน |
| ปานกลาง   | ให้คะแนน | 2 | คะแนน |
| น้อย      | ให้คะแนน | 1 | คะแนน |

การแปลความหมาย ตามกฎของเบสท์ (Best, 1997) มีดังนี้

|             |         |                           |
|-------------|---------|---------------------------|
| 1.00 - 1.66 | หมายถึง | ความพึงพอใจในระดับต่ำ     |
| 1.67 - 2.32 | หมายถึง | ความพึงพอใจในระดับปานกลาง |
| 2.33 - 3.00 | หมายถึง | ความพึงพอใจในระดับสูง     |

ตอนที่ 3 พฤติกรรมการทดลองใช้การพัฒนาโปรแกรมคลังสินค้าของร้านกาแฟ “Lecture café” จำนวน 16 ข้อ เป็นลักษณะแบบเลือกแบบ ไม่มีผิดถูก โดยให้ตอบตามการปฏิบัติจริง การแปลความหมาย โดยการแจกแจงความถี่และร้อยละของความถี่ที่กลุ่มตัวอย่างเลือกตอบ

ตอนที่ 4 ข้อเสนอแนะ เป็นคำถามปลายเปิด เพื่อให้ได้แสดงความคิดเห็นตามที่ผู้ตอบแบบสอบถามเห็นสมควร

## 2 วิธีดำเนินการสร้างเครื่องมือ

เครื่องมือที่ใช้เก็บข้อมูลเชิงปริมาณ ได้แก่ แบบสอบถาม ก่อนที่จะนำไปใช้จริง ผู้วิจัยดำเนินการสร้างเครื่องมือ ดังนี้

3.3.2.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสารวิชาการ บทความ และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับเรื่องที่กำลังศึกษาเพื่อเป็นแนวทางในการสร้างแบบสอบถาม

3.3.2.2 ดำเนินการสร้างแบบสอบถาม จากนั้นนำเสนออาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อพิจารณาตรวจสอบความถูกต้อง ความเหมาะสม และข้อเสนอแนะเพื่อนำมาปรับปรุงแก้ไขตามที่อาจารย์ที่ปรึกษาชี้แนะ

การตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยได้ผ่านการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือตามลำดับ ดังนี้

3.4.1 การหาความตรงของเนื้อหา (Content validity) โดยนำเครื่องมือที่สร้างขึ้นเสนออาจารย์ที่ปรึกษาโครงงานวิจัยและผู้ทรงคุณวุฒิ จำนวน 3 ท่าน (รายนามปรากฏในภาคผนวก ก) เพื่อตรวจสอบความครอบคลุมและสอดคล้องตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย

3.4.2 การหาความเชื่อมั่น (Reliability) หาค่าสัมประสิทธิ์ความเชื่อมั่นโดยวิธีแอลฟาของครอนบาค (Cronbach's Alpha coefficient) ได้ให้ความเชื่อมั่น ด้านความคิดสร้างสรรค์การออกแบบ เท่ากับ 5 ข้อ ด้านการใช้งาน เท่ากับ 6 ข้อ ด้านการใช้งาน เท่ากับ 4 ข้อ เป็นไปตามเกณฑ์ค่าความเชื่อมั่นมีค่า 0.75 ขึ้นไป

3.4.3 การทดลองใช้ (Try out) เพื่อหาค่าความเชื่อมั่น โดยทดลองกับกลุ่มลูกค้าของร้านกาแฟ “Lecture Café” ที่มีลักษณะใกล้เคียงกับกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 200 คน เพื่อหาความสมบูรณ์ของ การพัฒนาโปรแกรมคลังสินค้าของร้านกาแฟ “Lecture Café” ในด้านความเหมาะสมของโปรแกรม ภาษาที่ใช้เขียน ความสวยงามของโปรแกรม ความชัดเจนของเนื้อหา นำมาปรับปรุงและนำมาใช้จริงกับกลุ่มตัวอย่าง

การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยการใช้เครื่องมือที่ผ่านการตรวจสอบและแก้ไขตามคำแนะนำของผู้ทรงคุณวุฒิเป็นที่เรียบร้อยแล้ว โดยมีขั้นตอนดังต่อไปนี้

#### 1 ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data)

ผู้วิจัยเก็บรวบรวมข้อมูลจากเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อการบริโภคกาแฟร้าน “Lecture Cafe” และแนวทางการแข่งขันด้านธุรกิจร้านกาแฟ “Lecture Cafe” และรวบรวมข้อมูลพื้นฐานจากธุรกิจร้านกาแฟทั้งในด้านทฤษฎี บทความ และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง รวมถึงปัจจัยที่มีอิทธิพลอันเกี่ยวข้อง อาทิ เช่น จำนวนประชาชนในปัจจุบัน วิถีชีวิต สังคม สภาพ เศรษฐกิจ ประวัติความเป็นมาของธุรกิจร้านและความสำคัญของปัญหา รวมถึงความเห็นของผู้ที่อยู่ในแวดวงการธุรกิจผู้ทำร้านกาแฟและอาหารและผู้รู้จักนอกวงการ ซึ่งจะทำให้เกิดความเข้าใจและเห็นภาพของความเป็นจริงในธุรกิจร้านกาแฟ “Lecture Café”

#### 2 ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data)

การวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลดังนี้

3.5.2.1 ผู้วิจัยการพัฒนาโปรแกรมคลังสินค้าของร้านกาแฟ “Lecture Café” ได้ติดต่อ คุณปาริชาติ คงจันทร์ เจ้าของร้านกาแฟ “Lecture Café” ได้แจกแบบสอบถามจำนวน 40 คน

3.5.2.2 ผู้วิจัยการพัฒนาโปรแกรมคลังสินค้าของร้านกาแฟ “Lecture Café” ได้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลจากร้านกาแฟ “Lecture Café”



3.5.2.3 การวิจัยครั้งนี้ ใช้เวลาเก็บรวบรวมข้อมูล ตั้งแต่เดือน ธันวาคม 2566 - มีนาคม 2567 รวมระยะเวลา 4 เดือน

#### การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ข้อมูลจากแบบสอบถามที่ได้จากการวิจัย

1 ใช้การวิเคราะห์เนื้อหา (Content analysis)

2 นำข้อมูลที่ได้มาสร้างแบบสอบถาม

3 แบบสอบถามถูกทดสอบค่าความเที่ยงตรงของเนื้อหา (Content Validity) โดยนำแบบสอบถามไปให้ผู้เชี่ยวชาญพิจารณา ประเมินโดยใช้ดัชนีความสอดคล้องระหว่างข้อคำถามกับจุดประสงค์ (Index of Item-Objective Congruence : IOC)

4 นำแบบสอบถามที่ได้ไปใช้กับกลุ่มตัวอย่าง 40 คน เพื่อทดสอบหาความเชื่อมั่น ของแบบสอบถาม โดยใช้วิธีของครอนบาค (Cronbach's Alpha) โดยใช้เกณฑ์ที่ยอมรับที่ค่ามากกว่า 0.6

5 ปรับปรุงแบบสอบถามอีกครั้ง แล้วนำเสนอผู้ทรงคุณวุฒิเพื่อแก้ไข ปรับปรุงจนได้เครื่องมือที่มีประสิทธิภาพ

6 นำแบบสอบถามฉบับสมบูรณ์ไปใช้งานจริง

#### สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณ ข้อมูลที่ได้จากการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยนำมาวิเคราะห์ดังนี้

1 การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics)

ผู้วิจัยได้ใช้สถิติการแจกแจงความถี่ (Frequency) และร้อยละ (Percentage) ในการวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของผู้บริโภค และใช้สถิติค่าเฉลี่ย (Mean) และการหาค่าส่วนเบี่ยงมาตรฐาน (Standard Deviation) ในการวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม และวิเคราะห์การบริโภคกาแฟ รวมถึงวัดระดับความคิดเห็นปัจจัยของผู้บริโภคที่มีต่อการให้บริการร้านกาแฟ “Lecture Café”

2 การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงอนุมาน (Inferential Statistic)

ผู้วิจัยได้ทำการทดสอบความแตกต่างของลักษณะประชากรศาสตร์ที่มีพฤติกรรมการบริโภคกาแฟ โดยใช้สถิติ และทดสอบปัจจัยของผู้บริโภคที่มีต่อการให้บริการร้านกาแฟ “Lecture Café”

#### ระเบียบวิธีวิจัย

"ระเบียบวิธีวิจัย บอกวิธีการศึกษา/วิเคราะห์

และวิธีดำเนินการวิจัย TH SarabunPSK 16 pt ขนาดปกติ"

## ผลการวิจัย

การพัฒนาโปรแกรมคลังสินค้าของร้านกาแฟ “Lecture Café” เป็นโปรแกรมเกี่ยวข้องกับการจัดการคลังสินค้าที่ประกอบด้วย รายการข้อมูลสินค้าในร้านกาแฟ การรับเข้าสินค้า การจำหน่ายสินค้า การคืนสินค้า รายการแจ้งเตือนเวลาเบิกสินค้าจากคลัง และการค้นหาสินค้าในคลัง ผู้จัดทำระบบจึงได้ออกแบบการพัฒนาโปรแกรมที่สามารถทำงานได้สะดวกรวดเร็ว ลดการสูญหายของข้อมูลจากการจดบันทึกลงกระดาษ และตอบสนองความต้องการของร้านกาแฟ “Lecture cafe” ทั้งนี้การพัฒนาโปรแกรมคลังสินค้าของร้านกาแฟ “Lecture café” สามารถค้นหาเพิ่ม ลบ แก้ไข บันทึก ข้อมูลต่าง ๆ ได้โดยการทำงานจะแบ่งเป็นขั้นตอนดังนี้

### 4.1 ผลการดำเนินงาน

#### 4.1.1 การเข้าสู่โปรแกรม

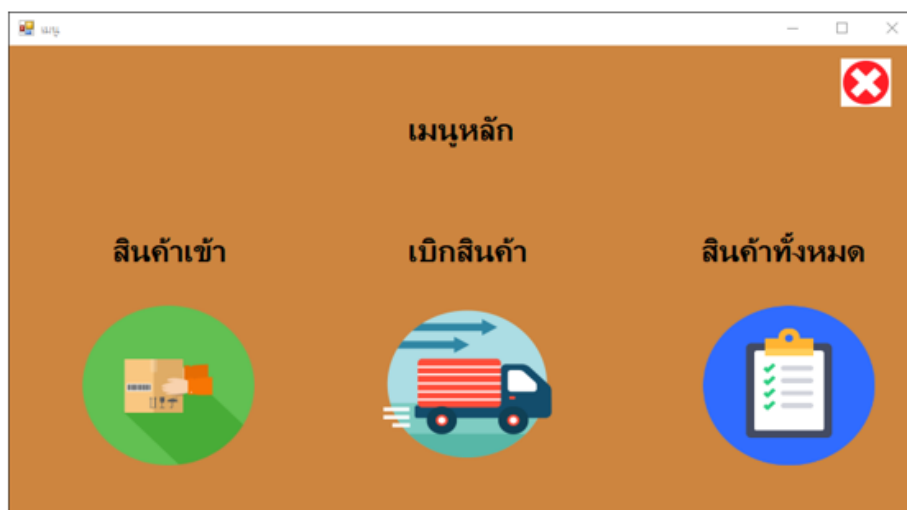
หน้าจอ Login จะทำการป้อน Username และ Password เพื่อทำการเข้าสู่ระบบไปยังหน้าเมนูหลัก



ภาพที่ 4.1 หน้าจอ Login เข้าสู่ระบบ

จากภาพที่ 4.1 หน้าจอ Login เข้าสู่ระบบเป็นหน้าจอที่แสดงเพื่อให้ผู้ใช้เข้าสู่ระบบทำการ ใส่ Username และ Password ก่อนเข้าสู่ระบบ เพื่อป้องกันไม่ไห้บุคคลภายนอกที่ไม่มีส่วนเกี่ยวข้องเข้ามาใช้งานได้ เมื่อเข้าสู่ระบบจะเปิดเข้าหน้าเมนูหลัก

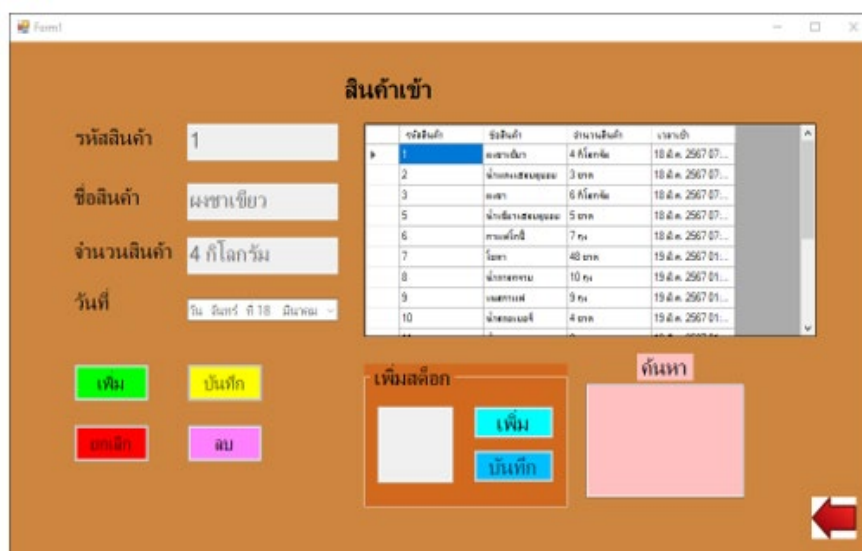
#### 4.1.2 แสดงหน้าจอเมนูหลัก



ภาพที่ 4.2 หน้าจอเมนูหลัก

จากภาพที่ 4.2 หน้าจอเมนูหลัก ผู้ใช้งานสามารถทำรายงานต่าง ๆ เกี่ยวกับโปรแกรมคลังสินค้า “Lecture Café” โดยมีปุ่มเมนูให้เลือก 3 ปุ่ม คือ สินค้าเข้า เบิกสินค้า สินค้าทั้งหมด

#### 4.1.3 หน้าจอสินค้าเข้า



ภาพที่ 4.3 หน้าจอสินค้าเข้า

จากภาพที่ 4.3 หน้าจอสินค้าเข้า โดยผู้ใช้งานสามารถกรอกสินค้าในร้านลงระบบ ใช้ปุ่มเพิ่ม บันทึก ยกเลิก ลบ ตามต้องการ

#### 4.1.4 หน้าจอเพิ่มสต็อกสินค้า

**สินค้าเข้า**

รหัสสินค้า:

ชื่อสินค้า:

จำนวนสินค้า:

วันที่:

เพิ่ม
บันทึก

ลบ
ลบ

| รหัสสินค้า | ชื่อสินค้า        | จำนวนสินค้า | เวลาเข้า               |
|------------|-------------------|-------------|------------------------|
| 1          | ผงชาเขียว         | 4 กิโลกรัม  | 18 มิ.ย. 2567 07:03 PM |
| 2          | น้ำแดงเชลยจุบอย   | 3 ขวด       | 18 มิ.ย. 2567 07:01 PM |
| 3          | ผงชา              | 6 กิโลกรัม  | 18 มิ.ย. 2567 07:02 PM |
| 5          | น้ำเขียวเชลยจุบอย | 5 ขวด       | 18 มิ.ย. 2567 07:02 PM |
| 6          | กาแฟโกโก้         | 7 กุญ       | 18 มิ.ย. 2567 07:02 PM |
| 7          | โซดา              | 48 ขวด      | 19 มิ.ย. 2567 01:48 PM |
| 8          | น้ำตาลทราย        | 10 กุญ      | 19 มิ.ย. 2567 01:49 PM |
| 9          | เนสกาแฟ           | 9 กุญ       | 19 มิ.ย. 2567 01:51 PM |
| 10         | น้ำดอกเบญจ        | 4 ขวด       | 19 มิ.ย. 2567 01:49 PM |

เพิ่มสต็อก

เพิ่ม
บันทึก

ภาพที่ 4.4 หน้าจอเพิ่มสต็อกสินค้า

จากภาพที่ 4.4 หน้าจอเพิ่มสต็อกสินค้า กรณีที่รับสินค้ามาเพิ่มสามารถปุ่มเพิ่มสต็อกได้โดยไม่ต้องกรอกข้อมูลสินค้าใหม่

#### 4.1.5 หน้าจอค้นหาสินค้า

รหัสสินค้า:

ชื่อสินค้า:

จำนวนสินค้า:

วันที่:

เพิ่ม
บันทึก

ลบ
ลบ

| รหัสสินค้า | ชื่อสินค้า        | จำนวนสินค้า | เวลาเข้า               |
|------------|-------------------|-------------|------------------------|
| 1          | ผงชาเขียว         | 4 กิโลกรัม  | 18 มิ.ย. 2567 07:03 PM |
| 2          | น้ำแดงเชลยจุบอย   | 3 ขวด       | 18 มิ.ย. 2567 07:01 PM |
| 3          | ผงชา              | 6 กิโลกรัม  | 18 มิ.ย. 2567 07:02 PM |
| 5          | น้ำเขียวเชลยจุบอย | 5 ขวด       | 18 มิ.ย. 2567 07:02 PM |
| 6          | กาแฟโกโก้         | 7 กุญ       | 18 มิ.ย. 2567 07:02 PM |
| 7          | โซดา              | 48 ขวด      | 19 มิ.ย. 2567 01:48 PM |
| 8          | น้ำตาลทราย        | 10 กุญ      | 19 มิ.ย. 2567 01:49 PM |
| 9          | เนสกาแฟ           | 9 กุญ       | 19 มิ.ย. 2567 01:51 PM |
| 10         | น้ำดอกเบญจ        | 4 ขวด       | 19 มิ.ย. 2567 01:49 PM |

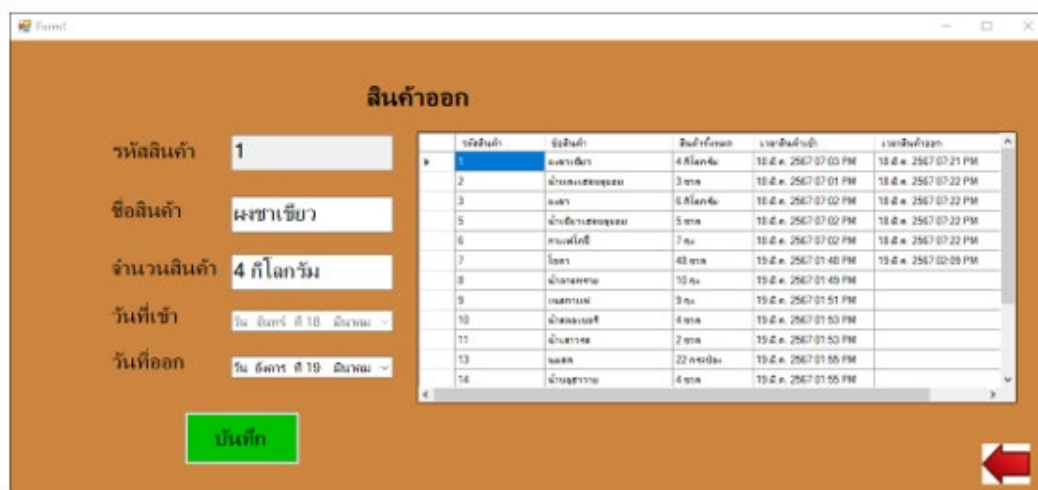
เพิ่มสต็อก

เพิ่ม
บันทึก

ภาพที่ 4.5 หน้าจอค้นหาสินค้า

จากภาพที่ 4.5 หน้าจอค้นหาสินค้า จากระหัสของสินค้า เพิ่มความสะดวกรวดเร็วต่อการค้นหาสินค้าในคลัง

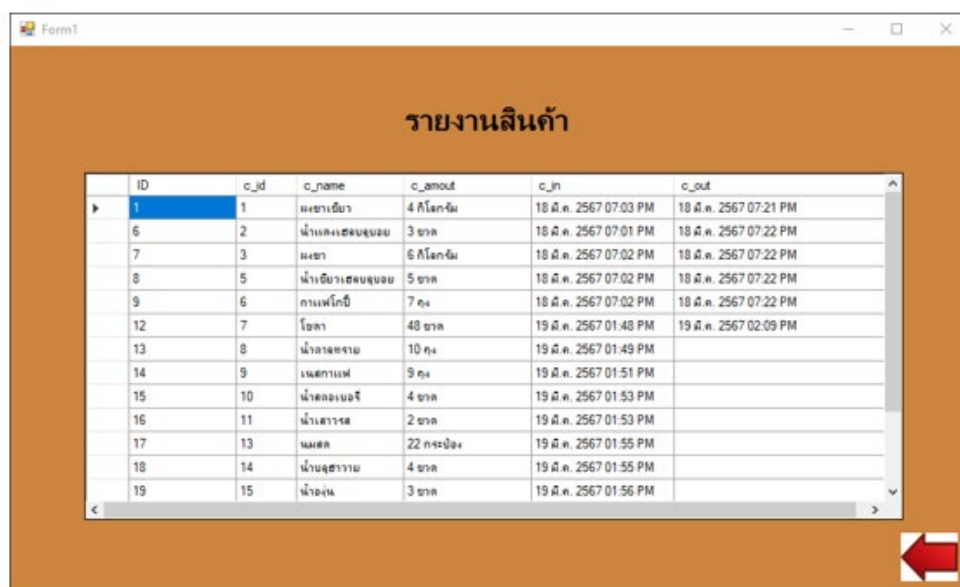
#### 4.1.6 หน้าจอเบิกสินค้าจากคลัง



ภาพที่ 4.6 หน้าจอเบิกสินค้าจากคลัง

จากภาพที่ 4.6 หน้าจอเบิกสินค้าจากคลัง โดยแสดงรายการสินค้าในคลังทั้งหมด โปรแกรมจะบันทึกวัน เดือน ปี เวลา ในการเบิกสินค้าออกจากคลังเพื่อให้ง่ายต่อการเช็คสต็อกสินค้า

#### 4.1.7 หน้าจอรายงานสินค้าทั้งหมดในคลัง



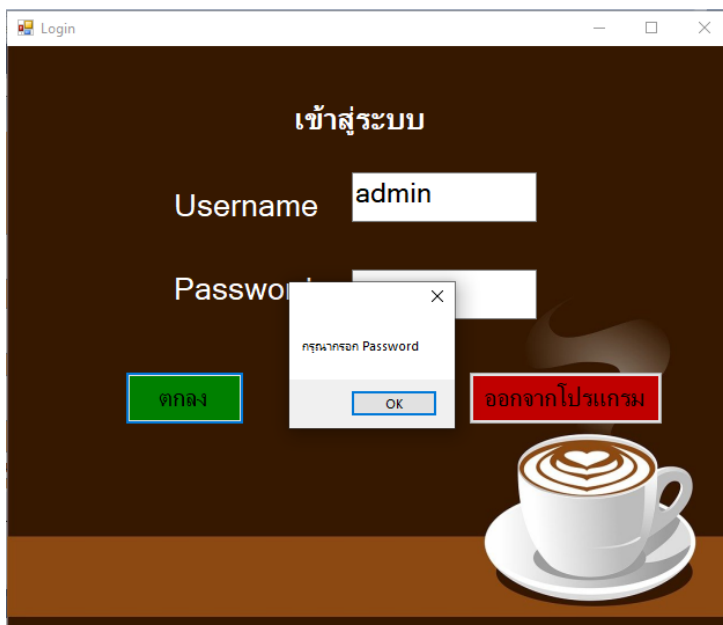
| ID | c_id | c_name           | c_amount   | c_in                   | c_out                  |
|----|------|------------------|------------|------------------------|------------------------|
| 1  | 1    | ผงชาเขียว        | 4 กิโลกรัม | 18 มิ.ย. 2567 07:03 PM | 18 มิ.ย. 2567 07:21 PM |
| 6  | 2    | น้ำแดงผสมขมิ้น   | 3 ขวด      | 18 มิ.ย. 2567 07:01 PM | 18 มิ.ย. 2567 07:22 PM |
| 7  | 3    | ผงชา             | 6 กิโลกรัม | 18 มิ.ย. 2567 07:02 PM | 18 มิ.ย. 2567 07:22 PM |
| 8  | 5    | น้ำเขียวผสมขมิ้น | 5 ขวด      | 18 มิ.ย. 2567 07:02 PM | 18 มิ.ย. 2567 07:22 PM |
| 9  | 6    | กาแฟโกโก้        | 7 ขวด      | 18 มิ.ย. 2567 07:02 PM | 18 มิ.ย. 2567 07:22 PM |
| 12 | 7    | โซดา             | 48 ขวด     | 19 มิ.ย. 2567 01:48 PM | 19 มิ.ย. 2567 02:09 PM |
| 13 | 8    | น้ำแดงขมิ้น      | 10 ขวด     | 19 มิ.ย. 2567 01:49 PM |                        |
| 14 | 9    | เบสกาแฟ          | 9 ขวด      | 19 มิ.ย. 2567 01:51 PM |                        |
| 15 | 10   | น้ำแดงขมิ้น      | 4 ขวด      | 19 มิ.ย. 2567 01:53 PM |                        |
| 16 | 11   | น้ำสาลิม         | 2 ขวด      | 19 มิ.ย. 2567 01:53 PM |                        |
| 17 | 13   | นมสด             | 22 กระป๋อง | 19 มิ.ย. 2567 01:55 PM |                        |
| 18 | 14   | น้ำขมิ้น         | 4 ขวด      | 19 มิ.ย. 2567 01:55 PM |                        |
| 19 | 15   | น้ำขมิ้น         | 3 ขวด      | 19 มิ.ย. 2567 01:56 PM |                        |

ภาพที่ 4.7 หน้าจอรายงานสินค้าทั้งหมดในคลัง

จากภาพที่ 4.7 หน้าจอรายงานสินค้าทั้งหมดในคลัง โดยแสดงรายการสินค้าในคลังทั้งหมด ประกอบด้วย รหัสสินค้า ชื่อสินค้า จำนวนของสินค้า เวลาสินค้าเข้า และเวลาสินค้าออกจากคลัง

## 4.2 ผลการทดสอบของระบบ

### 4.2.1 การทำงานของส่วนผู้ใช้งานระบบ (Admin)



ภาพที่ 4.8 ทดสอบการเข้าสู่ระบบ

แสดงหน้าจอเข้าสู่ระบบ ผู้ใช้ต้อง Login เข้าสู่ระบบ โดยการใส่ Username และ Password ของผู้ใช้ ระบบจะตรวจสอบว่าถูกต้องหรือไม่ หากไม่ถูกต้องจะมีการแจ้งเตือนให้ทราบ ถ้ากรอกข้อมูลถูกต้องจะเข้าสู่หน้าเมนูหลักของระบบ

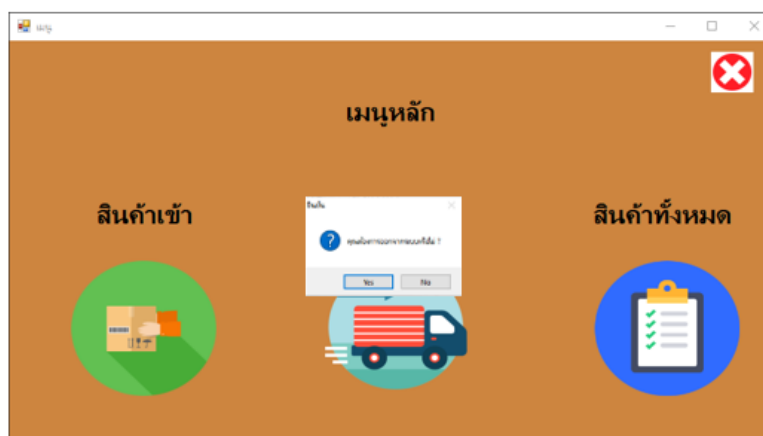
### 4.2.2 การเพิ่มสินค้าเข้าคลัง



ภาพที่ 4.9 การเพิ่มสินค้าเข้าคลัง

การเพิ่มสินค้าในคลัง เลือกสินค้าในคลังที่เพิ่ม กรอกรหัสสินค้า ชื่อสินค้า จำนวนสินค้า วัน/ เดือน/ ปีเมื่อเพิ่มสำเร็จ ระบบจะขึ้นแจ้งเตือนให้ทราบ

#### 4.2.3 ทดสอบการแจ้งเตือนเมื่อออกจากระบบ



ภาพที่ 4.10 ทดสอบการแจ้งเตือนเมื่อออกจากระบบ

ถ้าจะออกจากระบบจะมีการแสดงการแจ้งเตือนการยืนยันออกจากระบบเพื่อให้เลือก ใช่หรือไม่

#### อภิปรายผล

โครงการพัฒนาโปรแกรมคลังสินค้าของร้านกาแฟ “Lecture Café” ปัญหาที่พบ คือ การทำงานที่ล่าช้า เพราะเนื่องจากมีข้อมูลจำนวนมาก มีผลกระทบต่อกิจการรวมถึงปัญหาในการจัดเก็บข้อมูลที่เป็นเอกสาร เกิดการชำรุดและเกิดการสูญหายได้ การพัฒนาโปรแกรมคลังสินค้าของร้านกาแฟ “Lecture Café” นี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาโปรแกรมคลังสินค้า เพื่อใช้ในการจัดการระบบฐานข้อมูลธุรกิจร้านกาแฟ “Lecture Café” ให้เกิดความสะดวกรวดเร็วในการทำงานมากยิ่งขึ้น เพื่อแก้ไขความล่าช้าของการทำงาน ทำให้เกิดความสะดวกรวดเร็วมากขึ้น การพัฒนาโปรแกรมคลังสินค้าของร้านกาแฟ “Lecture Café” จะช่วยตอบสนองความต้องการของผู้ใช้งานได้เป็นอย่างดี ช่วยลดการซ้ำซ้อนของการทำงานเดิมที่ทำด้วยมือสามารถช่วยในการเช็คสต็อกข้อมูลสินค้า หรือค้นหาสิ่งต่าง ๆ ได้เร็วขึ้น ทำให้ระบบที่พัฒนาขึ้นมานี้สร้างประโยชน์แก่ผู้ประกอบการได้เต็มประสิทธิภาพ นอกจากนี้การออกแบบให้สามารถใช้งานได้ อย่างง่ายและสะดวกรวดเร็ว ดังนั้น จึงมีการพัฒนาโปรแกรมคลังสินค้าของร้านกาแฟ “Lecture Café” ขึ้น โดยได้นำคอมพิวเตอร์เข้ามาช่วยในการแก้ไขปัญหาในการทำงานในระบบเดิม เพื่อให้การจัดการของข้อมูลได้อย่างรวดเร็วและแม่นยำ ทำให้การทำงานมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

### 5.3 ข้อเสนอแนะ

5.3.1 ในการออกแบบและพัฒนาโปรแกรม ควรออกแบบและพัฒนาโปรแกรมให้มีความยืดหยุ่นในการทำงาน และตอบสนองต่อความต้องการของผู้ใช้ โดยการศึกษาและทำความเข้าใจรวมถึงการวางแผนออกแบบให้ครบทุกขั้นตอน กระบวนการเพื่อที่จะลดปัญหาที่อาจเกิดขึ้นในการพัฒนาและทดลองใช้จริง

5.3.2 สำหรับการพัฒนาโปรแกรมคลังสินค้าของร้านกาแฟ “Lecture Café” นอกจากจะช่วยให้เรื่องของการจัดการและดำเนินงานของกิจการแล้ว ข้อมูลที่ได้ทำการจัดเก็บหรือจัดการโดยโปรแกรมนี้ควรจะได้ถูกนำไปใช้ให้เป็นประโยชน์ในด้านการวางแผนธุรกิจ เพื่อแข่งขันทางการค้าซึ่งจะเป็นไปตามเป้าหมายสูงสุดของการพัฒนาโปรแกรมขึ้นมา

5.3.3 ในการศึกษาครั้งนี้ ผู้ศึกษาได้สุ่มตัวอย่าง จำนวน 40 คน ซึ่งยังถือว่ากลุ่มตัวอย่างที่สุ่มมานั้นน้อยเกินไปและยังไม่ครอบคลุม ดังนั้นในการศึกษาครั้งต่อไป ผู้ที่สนใจที่ศึกษาในเรื่องที่ใกล้เคียงกันควรกำหนดกลุ่มตัวอย่างให้มากกว่านี้ โดยเก็บแบบสอบถามแบบกระจายไปตามที่ต่าง ๆ เพื่อให้ได้ผลการศึกษาที่ครอบคลุมและครบถ้วนสมบูรณ์ยิ่งขึ้น

### เอกสารอ้างอิง

1. แมนเนเจอร์. (2546). *ฉลาดซื้อ*. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www.manager.com>.
2. คอนซูเมอร์ไทย. (2546). *กิตติ*. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <https://www.consumerthai.com>.
3. โจเซฟ, จี เอส. (2546). *กาแฟขงให้เป็น ดื่มให้อร่อย*. กรุงเทพฯ : นพบุรีการพิมพ์.
4. ฉัตยาพร เสมอใจ และมัทนียา สมมิ. (2545). *พฤติกรรมผู้บริโภค*. กรุงเทพฯ : เอ็กซ์เปอร์เน็ท.
5. ผ่องศรี ไพฑูรย์เนรมิต. (2540). *พฤติกรรมผู้บริโภคผลิตภัณฑ์กาแฟของชาวกรุงเทพมหานคร*. การศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เศรษฐศาสตร์ธุรกิจ). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
6. พิริยะ วิจักขณาพันธุ์. (2543). *การศึกษาปัจจัยทางการตลาดที่มีผลต่อการเลือกใช้บริการร้านกาแฟระบบแฟรนไชส์ของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร*. การค้นคว้าแบบอิสระปริญญาบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต (บริหารธุรกิจ). เชียงใหม่ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
7. ศิริวรรณ เสรีวัฒน์. (2539). *พฤติกรรมผู้บริโภค ฉบับสมบูรณ์*. กรุงเทพฯ : การพัฒนาศึกษา.
8. ศิริวรรณ เสรีวัฒน์ และคณะ. (2538). *กลยุทธ์การตลาด การบริหารการตลาด และกรณีตัวอย่าง*. กรุงเทพฯ : พัฒนาศึกษา.



9. สมยศ นาวิการ. (2545). *พฤติกรรมองค์กร*. กรุงเทพฯ : บรรณกิจ.
10. สรจักร ศิริบริรักษ์. (2539, ตุลาคม). “กาแฟเข้าสไตส์,” *พลอยแถมเพชร*, 5(114) : ก.
11. รัชกฤษ วรปัญญา และ นายภาสกร นุชเทียน. (2561). เว็บไซต์ระบบขายสินค้าออนไลน์ประเภทเสื้อผ้ามือสอง. แหล่งที่มา : <https://www.atc.ac.th>.
12. สิทธิพงษ์ ถูกดี. (2561). ระบบขายร้านขนมไข่มุก. แหล่งที่มา : <https://libdoc.dpu.ac.th>.
13. ภควัฒน์ อยู่วัฒนา. (2554). ระบบร้านค้าออนไลน์. แหล่งที่มา : <https://libdoc.dpu.ac.th>.
14. ชามิรา ยูโซะ. (2558). ระบบจัดการรายขายยา. แหล่งที่มา : <http://oservice.skru.ac.th>.