

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

1. แบบทดสอบความรู้เป็นแบบ Force choice สร้างตามขั้นตอนต่อไปนี้

1. สร้างแบบทดสอบเกี่ยวกับความรู้ต่อสารเจือปนในอาหาร โดยศึกษาแนวคิดทฤษฎี ตำรา วารสาร และเอกสารต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อนำมาเป็นแนวทางในการกำหนดขอบเขต และโครงสร้างของเนื้อหาในการสร้างแบบทดสอบ

2. นำข้อความในแบบทดสอบไปให้ผู้เชี่ยวชาญ เพื่อตรวจสอบและให้ข้อเสนอแนะ เพื่อหาความเที่ยงตรงของเนื้อหา ตลอดจนความเหมาะสมของเนื้อหา

3. นำแบบทดสอบที่สร้างขึ้นไปหาความเชื่อมั่น โดยใช้วิธีสอบซ้ำ (Test – Retest) ดังนี้ นำแบบทดสอบไปทดสอบกับกลุ่มแม่บ้านที่ไม่ใช่กลุ่มตัวอย่างจำนวน 50 คน โดยสอบ 2 ครั้ง ครั้งหลังจะสอบหลังจากสอบครั้งแรกผ่านไปแล้ว ประมาณ 2-4 สัปดาห์ นำผลการสอบสองครั้งนี้มาหาค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์

จากสูตร

$$r = \frac{N\sum XY - (\sum X)(\sum Y)}{\sqrt{\{N\sum X^2 - (\sum X^2)\}\{N\sum Y - (\sum Y^2)\}}}$$

เมื่อ

r_{tt}	แทน	ค่าความเชื่อมั่นของแบบทดสอบ
X	แทน	คะแนนสอบครั้งแรก
Y	แทน	คะแนนสอบครั้งหลัง
N	แทน	จำนวนผู้สอบ

โดยได้ค่าความเชื่อมั่นของแบบทดสอบเท่ากับ 0.906

4. นำแบบทดสอบที่ได้ไปเก็บรวบรวมข้อมูล

2. แบบสอบถามทัศนคติต่อสารเจือปนในอาหาร โดยแบบสอบถามที่สร้างขึ้นเป็นแบบมาตรฐาน ประมาณค่า สร้างตามแนวของ Rinsis Likert ตามขั้นตอนต่อไปนี้

1. สร้างแบบสอบถามเกี่ยวกับทัศนคติต่อสารเจือปนในอาหาร โดยศึกษาแนวคิดทฤษฎี ตำรา วารสาร และเอกสารต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อนำมาเป็นแนวทางในการกำหนด
2. นำข้อความในแบบสอบถามไปให้ผู้เชี่ยวชาญ เพื่อตรวจสอบและให้ข้อเสนอแนะ เพื่อหาความเที่ยงตรงของเนื้อหา ตลอดจนความเหมาะสมของเนื้อหา
3. นำแบบสอบถามที่สร้างขึ้น ไปทดสอบกับกลุ่มแม่บ้าน ที่ไม่ใช่กลุ่มตัวอย่างในการวิจัยจำนวน 30 คน
4. ให้คะแนนในการตอบแต่ละข้อ ตามหลักของ Likert ดังนี้

ข้อความที่มีทัศนคติทางด้านบวก		ถ้าตอบ	
เห็นด้วยอย่างยิ่ง	ให้	5	คะแนน
เห็นด้วย	ให้	4	คะแนน
เห็นด้วยปานกลาง	ให้	3	คะแนน
ไม่เห็นด้วย	ให้	2	คะแนน
ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง	ให้	1	คะแนน
ข้อความที่มีทัศนคติทางด้านลบ		ถ้าตอบ	
เห็นด้วยอย่างยิ่ง	ให้	1	คะแนน
เป็นด้วย	ให้	2	คะแนน
เห็นด้วยปานกลาง	ให้	3	คะแนน
ไม่เห็นด้วย	ให้	4	คะแนน
ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง	ให้	5	คะแนน

5. หาค่าอำนาจจำแนกแบบสอบถามโดยการทดสอบค่าที (t-test) โดยใช้เทคนิค 25% กลุ่มสูง กลุ่มต่ำ และใช้สูตร

$$t = \frac{\bar{X}_H - \bar{X}_L}{\sqrt{\frac{(n_H - 1)S_H^2 + (n_L - 1)S_L^2}{n_H + n_L - 2} \left(\frac{1}{n_H} + \frac{1}{n_L} \right)}}$$

6. เลือกข้อที่มีค่าจำแนก (ค่า t - test) ไม่ต่ำกว่า 2.33 มาตั้งเป็นแบบสอบถาม

7. นำแบบสอบถามที่ได้ไปหาค่าความเชื่อมั่น โดยใช้วิธีของ Cronbach เรียกว่า สัมประสิทธิ์อัลฟา (α - Coefficient)

$$\alpha = \frac{K}{K-1} \left(\frac{1 - \sum S_i^2}{S^2} \right)$$

เมื่อ

α	แทน	ค่าสัมประสิทธิ์ความเชื่อมั่น
k	แทน	จำนวนข้อของเครื่องมือวัด
$\sum S_i^2$	แทน	ผลรวมของความแปรปรวน
S^2	แทน	ความแปรปรวนของคะแนนรวม

โดยได้ค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถามเท่ากับ 0.7568

8. นำแบบสอบถามที่ได้ไปเก็บรวบรวมข้อมูล

ภาคผนวก ข

แบบทดสอบความรู้ต่อสารเจือปนในอาหาร
และแบบสอบถามทัศนคติต่อสารเจือปนในอาหาร

เลขที่ID

ส่วนที่ 1 แบบสอบถามข้อมูลส่วนบุคคล

คำชี้แจง โปรดกรอกข้อความลงในช่องว่าง และ โปรดกาเครื่องหมาย (✓) ลงในกรอบ
หน้าข้อความที่ท่านเห็นว่าตรงกับความเป็นจริงของท่านมากที่สุด เพียงคำตอบเดียว
บ้านเลขที่ หมู่ ตำบลริมใต้ อำเภอแมริม จังหวัดเชียงใหม่

1. อายุ ปี Age

2. การศึกษา Education

- () ไม่ได้เรียน
() ประถมศึกษา (ป.1 – ป.6)
() มัธยมศึกษา
() อื่น ๆ (โปรดระบุ)

3. สมาชิกในครอบครัว คน Family

4. ท่านมีรายได้เฉลี่ยของครอบครัวต่อเดือนประมาณ บาท Income

5. ท่านมีอาชีพ Occupation

- () ข้าราชการ
() พนักงานรัฐวิสาหกิจ
() เกษตรกร
() รับจ้าง
() อื่น ๆ (โปรดระบุ).....

6. ท่านมีโรคประจำตัวหรือไม่

Disease₁

() ไม่มี

() มี (โปรดระบุชื่อโรค)

7. ความเจ็บป่วยของบุคคลในครอบครัว

Disease₂

() ไม่มี

() มี (โปรดระบุชื่อโรค)

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University

ส่วนที่ 2 แบบทดสอบความรู้ ต่อสารเจือปนในอาหาร

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่าที่ตรงกับความเข้าใจของท่านในแต่ละข้อ การเลือกตอบมีเกณฑ์ดังนี้

ใช่ หมายถึง ข้อความในประโยคนั้นท่านเข้าใจว่า ถูกต้อง

ไม่ใช่ หมายถึง ข้อความในประโยคนั้นท่านเข้าใจว่า ไม่ถูกต้อง

ข้อความ	ใช่	ไม่ใช่
1. สารเจือปนในอาหาร นำมาผสมใส่ลงไปในการอาหารด้วยความตั้งใจของผู้ผลิต		
2. สารเจือปนในอาหาร ถ้าใช้ในปริมาณที่มากเกินไปเป็นอันตรายต่อสุขภาพ		
3. สารเจือปนในอาหาร ใส่ลงไปในการอาหารเพื่อเปลี่ยนแปลง รส กลิ่น สี ลักษณะอื่น ๆ และกันการบูดเน่า		
4. สีที่ใช้ผสมอาหารที่ได้จากธรรมชาติเป็นอันตรายน้อยกว่าสีที่ได้จากการสังเคราะห์		
5. สีที่ใช้ย้อมผ้าหรือย้อมกระดาษ สามารถใช้ผสมในอาหารได้โดยไม่เป็นอันตราย		
6. สีที่ได้จากการสังเคราะห์ ถ้าได้รับเป็นเวลานานอาจเป็นสารก่อมะเร็งได้		
7. สีที่ใช้ผสมอาหารได้ ต้องใช้เลขทะเบียนอาหารที่ได้รับอนุญาตจากกระทรวงสาธารณสุข มีอักษรภาษาไทยว่า “สีสำหรับผสมอาหาร”		
8. ตัวอย่างสีที่ได้จากธรรมชาติ เช่น สีเขียวจากใบเตย สีม่วงจากดอกอัญชัญ		
9. สีย้อมผ้ามีโลหะหนักปะปน เช่น ปรอท สารหนู ตะกั่ว ซึ่งทำให้เกิดอันตรายต่อร่างกาย		
10. ตัวอย่างสารปรุงแต่งกลิ่นที่ได้จากธรรมชาติ เช่น กลิ่นหอมในขนมจากใบเตย		
11. ในปัจจุบันสารปรุงแต่งกลิ่นไม่มีรายงานว่าทำให้เกิดอันตรายต่อร่างกาย		
12. สารที่ให้ความหวาน มีแต่น้ำตาลอย่างเดียว		

ข้อความ	ใช่	ไม่ใช่
13. หัวน้ำตาลหรือซั้ตศกร เป็นน้ำตาลเทียมที่มีการสังเคราะห์ขึ้น		
14. น้ำตาลเทียมสามารถนำมาใช้แทนน้ำตาลมากขึ้น		
15. น้ำตาลเทียมไม่มีประโยชน์ต่อร่างกาย		
16. น้ำตาลเทียมเหมาะที่จะใช้กับผู้ป่วยโรคเบาหวาน หรือคนอ้วนที่ต้องการลดน้ำหนัก		
17. ผงชูรสทำมาจากแป้งมันสำปะหลัง		
18. ปัจจุบันมีผงชูรสปลอม เข้ามาในตลาดมากขึ้น		
19. ผงชูรสปลอมถ้าใช้ในปริมาณมาก ๆ ติดต่อกันเป็นเวลานานจะทำให้เกิดอันตรายต่อร่างกายได้		
20. ซุปไก่ก้อนคอร์และผงรสดีเป็นผงชูรสอีกรูปแบบหนึ่ง		
21. ในลูกชิ้น อาหารทอด และขนมบางอย่างมักมีสารที่ช่วยทำให้กรอบ		
22. ผงกรอบหรือบอแรกซ์ เป็นสารที่เพิ่มความกรอบในอาหาร		
23. ผงกรองหรือบอแรกซ์ เป็นสารที่เพิ่มความกรอบในอาหาร		
24. กระทรวงสาธารณสุขห้ามใช้บอแรกซ์หรือผงกรอบผสมในอาหาร เพราะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ		
25. สารกันบูดถูกนำมาใช้กันอย่างแพร่หลายในอุตสาหกรรม เช่น อาหารกระป๋อง อาหารสำเร็จรูป เครื่องดื่ม เป็นต้น		
26. สารกันบูด เป็นสารที่ช่วยรักษาสภาพของอาหาร ให้มีรส กลิ่น เหมือนเดิม ถึงแม้ว่าจะเก็บไว้เป็นเวลานาน		
27. สารกันบูดที่ได้จากธรรมชาติ เช่น เกลือ น้ำตาล น้ำผึ้ง กระเทียมสด นำมาใช้กับอาหารได้อย่างปลอดภัย		
28. ปัจจุบันสารกันบูดที่ใช้เป็นสารเคมีสังเคราะห์ เช่น ดินประสิ่ว หัวน้ำคองผลไม้		
29. อาหารประเภท แหนม หมูยอ ไส้กรอก หมูแฮม มีการใช้สารกันบูดแบบสังเคราะห์ในการถนอมอาหาร		
30. สารเคมีที่ใช้เป็นสารกันบูดถ้าใช้เป็นปริมาณมากเป็นอันตรายต่อสุขภาพ		

ส่วนที่ 3 แบบสอบถาม ทักษะคิดต่อสารเจือปนในอาหาร

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่างที่ตรงกับความรู้สึกที่แท้จริงของท่าน ในแต่ละข้อที่ท่านเลือก ตอบเพียงข้อคำถามเดียว (โปรดตอบทุกข้อ) การเลือกตอบมีเกณฑ์ ดังนี้

เห็นด้วยอย่างยิ่ง	หมายถึง	ข้อความในประโยคนั้นท่านเห็นด้วยมากที่สุด
เห็นด้วย	หมายถึง	ข้อความในประโยคนั้นท่านเห็นด้วยมาก
เห็นด้วยปานกลาง	หมายถึง	ข้อความในประโยคนั้นท่านเห็นด้วยปานกลาง
ไม่เห็นด้วย	หมายถึง	ข้อความในประโยคนั้นท่านไม่เห็นด้วย
ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง	หมายถึง	ข้อความในประโยคนั้นท่านไม่เห็นด้วยมากที่สุด

ข้อความ	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	เห็นด้วย ปานกลาง	ไม่เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง
1. สีสดไสของอาหาร เป็นสิ่งจูงใจ สะดุดตา ชวนซื้ออาหาร					
2. อาหารที่ปรุงแต่งจากสีธรรมชาติ เช่น สีจากใบเตย จากขมิ้นเป็น อาหารที่ปลอดภัย					
3. สีสังเคราะห์เป็นอันตรายต่อ สุขภาพ ทำให้เกิดมะเร็งได้					
4. สีย้อมผ้า ถ้านำมาผสมในอาหารสี ของอาหารจะสดใสผิดปกติ					
5. สีผสมอาหารที่ได้รับอนุญาตจาก กระทรวงสาธารณสุขสามารถนำ มาผสมอาหารได้					
6. น้ำอัดลม น้ำหวาน และน้ำผลไม้ กระป๋อง เป็นเครื่องดื่มที่มี ประโยชน์ต่อร่างกาย					
7. น้ำตาลเทียมมีประโยชน์ต่อ ร่างกาย					
8. หัวน้ำตาลเป็นสารให้ความหวาน ที่ไม่ควรนำมาผสมในอาหาร					
9. น้ำตาลเทียมใช้ลดความอ้วนได้					
10. ชูปโก้คอนนอร์ ผงรสดี เป็น ผงชูรสชนิดหนึ่ง					
11. ผงชูรสเพิ่มรสชาติให้กับอาหาร					
12. ผงชูรสปลอมกับผงชูรสแท้ไม่มี ความแตกต่างกันทั้งในด้าน คุณภาพและโทษ					

ข้อความ	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	เห็นด้วย ปานกลาง	ไม่เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง
13. ผงกรอบ หรือแป้งกรอบมีโทษต่อร่างกาย					
14. อาหารที่มีความกรอบ เช่น กุ้งชุบแป้งทอด ทับทิมกรอบ เป็นอาหารที่มีอันตรายต่อสุขภาพ					
15. อาหารหมักดองต่าง ๆ เช่น ผักกาดดอง ผลไม้ดอง เป็นอาหารที่ไม่มีประโยชน์					
16. ในหมอนมีสารกันบูดที่สามารถก่อให้เกิดมะเร็งได้					
17. อาหารกระป๋อง อาหารสำเร็จรูป สะดวกในการนำมาประกอบอาหาร					
18. น้ำพริกสำเร็จรูปต่าง ๆ มีการผสมสารกันบูด					
19. กุนเชียงที่มีสีแดงเข้มเป็นกุนเชียงที่มีความสดใหม่					
20. อาหารที่ใช้สารเจือปนจากธรรมชาติ เช่น น้ำผึ้ง สีจากธรรมชาติ เป็นอาหารที่มีประโยชน์ และไม่มีโทษ					

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-สกุล	นางสาวพัชรินทร์ คำใจสู้
วัน เดือน ปีเกิด	6 พฤษภาคม 2513
ประวัติการศึกษา	
2530	มัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนแมริมวิทาคม
2534	พยาบาลศาสตรบัณฑิต คณะพยาบาลศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ประวัติการทำงาน	
2534 - ปัจจุบัน	พยาบาลประจำหอผู้ป่วยทารกแรกเกิด 3 งานการพยาบาลผู้ป่วยกุมารเวชศาสตร์ โรงพยาบาลมหาราชนครเชียงใหม่