

ไข่มุกกาแฟ Bubble coffee

ชุติกานุจน์ จันทร์กลีบ และ ภูษณ อินทาว¹, ดวงใจ ใจนา², อรวัลย์ อุปถัมภานนท์³
สาขาวิชา อุตสาหกรรมการบริการอาหาร, คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
39 หมู่ 1 ถนนรังสิต - นครนายก อ.ธัญบุรี จ.ปทุมธานี 12110

สถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษา : ร้านวิสต้า คาเฟ่

บทคัดย่อ

จากปฏิบัติงานสหกิจศึกษาครั้งนี้ผู้ปฏิบัติได้ศึกษาเกี่ยวกับการทำงานของบริษัท วิสต้า คาเฟ่ จำกัด (สาขา ฟิวเจอร์พาร์ครังสิต) เห็นถึงปัญหาในการทำกาแฟในแต่ละวันที่เหลือทิ้ง ผู้ปฏิบัติสหกิจศึกษาจึงคิดที่จะนำเบสกาแฟที่เหลือใช้ นำมาทำให้เกิดประโยชน์และช่วยลดต้นทุนแก่สถานประกอบการโดยนำมาทำเป็น ไข่มุกกาแฟ โดยทำการพัฒนาไข่มุก จะทดลองปริมาณแป้งมันสำปะหลังเป็น 3 ระดับ คุณสมบัติของแป้งใน ผลิตภัณฑ์อาหารจะ ขึ้นอยู่กับส่วนผสมอื่นๆ ที่มีอยู่ในอาหารด้วย ที่สำคัญ ได้แก่ น้ำตาลโดนด ซึ่งจะมีผลต่อการทำให้สุก ความหนืด และลักษณะเนื้อสัมผัสของเจลแป้งที่ได้ด้วยรวมถึงวิชาการวางแผนการทดลองและการประเมินคุณภาพทาง ประสาทสัมผัสนำมาประยุกต์ใช้กับโครงการนี้ โดยกลุ่มข้าพเจ้า ได้ทำการคัดเลือกสูตรกาแฟ 3 สูตร และได้นำไปให้ผู้ทดสอบจำนวน 30 คนทำการทดสอบและประเมินการวางแผนแบบ CRD และเมื่อประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสเมื่อได้สูตรไข่มุกสูตรพื้นฐานมาแล้วจึงได้ทำการดัดแปลงอัตราส่วนผสมของแป้งมันสำปะหลังในอัตราส่วนที่แตกต่างกัน 3 สูตรสูตรที่ 1 แป้งมันสำปะหลัง 150 กรัม สูตรที่ 2 แป้งมันสำปะหลัง 170 กรัม สูตรที่ 3 แป้งมันสำปะหลัง 190 กรัม นำไปทำการผลิตและทดสอบกับผู้บริโภคจำนวน 30 คน เพื่อหาสูตรที่มีค่าความชอบมากที่สุดโดยประเมินการวางแผนการทดลองแบบ CRD สูตรที่ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคมากที่สุด คือ สูตรที่ 1 ที่มีแป้งมันสำปะหลัง 150 กรัม มีความเหนียวนุ่มที่ดี มีความหวานที่ลงตัว

1. บทนำ

จากการปฏิบัติสหกิจศึกษาครั้งนี้ผู้ปฏิบัติได้ศึกษาเกี่ยวกับการทำงานของแบรนด์ วิสต้า คาเฟ่ (สาขาฟิวเจอร์พาร์ครังสิต) ในผู้ปฏิบัติสหกิจศึกษาจึงเห็นปัญหาในการใช้กาแฟ ซึ่งในแต่ละวันสถานประกอบการจะทำออเดอร์กาแฟวันละหลายแก้ว แต่ละวันจะเหลือช็อตกาแฟจำนวนหนึ่งที่ไม่ได้ใช้ต่อทุกวันนำไปใช้ต่อ ทำให้เกิดต้นทุนของสถานประกอบการเพิ่มขึ้นผู้ปฏิบัติสหกิจศึกษาจึงคิดนำมาทำให้เกิดประโยชน์ คือนำสิ่งที่เหลือทิ้งมาทำให้มีมูลค่า และ

เป็นการเพิ่มรายได้ให้กับสถานประกอบการ โดยการใช้กาแฟที่เหลือในแต่ละวันมาทำเป็นไข่มุกและคาดหวังว่าการปฏิบัติการในครั้งนี้จะเป็นประโยชน์สำหรับสถานประกอบการ

2. หลักการ/เหตุผล

จากการที่ได้ฝึกสหกิจศึกษาที่ร้าน วิสต้า คาเฟ่ (สาขา ฟิวเจอร์พาร์ครังสิต) จากการปฏิบัติงานพบว่า ในการชงกาแฟแต่ละครั้ง จะใช้ผงกาแฟ 18 กรัม ได้น้ำกาแฟ 2 ออนซ์ และเหลือทิ้ง 1 ออนซ์ หรือ 28.5 กรัม ต่อครั้ง โดยในส่วนของจะเป็นของเหลือทิ้งโดยมีปริมาณทำให้เกิดปัญหาด้านน้ำทิ้งและการสิ้นเปลืองของวัตถุดิบ ดังนั้นผู้วิจัยจึงต้องการนำมาแปรรูปให้เป็นผลิตภัณฑ์ “ไข่มุกกาแฟ” เพื่อให้สามารถนำมาใช้กับผลิตภัณฑ์ที่เป็นทริกของร้าน และเป็นการเพิ่มมูลค่าเพิ่มและลดปริมาณของเหลือทิ้งที่อาจเป็นมลภาวะทางน้ำ เนื่องจากการทิ้งกาแฟลงไปทำให้บ่อดักอุดตันละทำให้เน่าเสีย

3. วิธีการดำเนินงาน

เป็นการศึกษาสูตรพื้นฐาน โดยทดลองทำตามสูตร แป้งมัน 150 กรัม น้ำตาลโดนด 60 กรัม น้ำกาแฟ 100 กรัม แล้วทำการผลิตตามขั้นตอนดังนี้



ภาพที่ 1 ผสมน้ำตาลโดนด กับน้ำกาแฟตามปริมาณที่กำหนด และคนให้น้ำตาลละลาย



ภาพที่ 2 ผสมแป้งมันสำปะหลังตามปริมาณที่กำหนด ลงไปให้เข้ากันในกระทะ จากนั้นก็ยกกระทะขึ้นตั้งบนไฟอ่อน ค่อยๆ กวนส่วนผสมให้เข้ากันจนเป็นก้อนดี



ภาพที่ 3 เทส่วนผสมลงในอ่างผสม ใช้มีอนวดส่วนผสมอีกครั้ง เพื่อให้ส่วนผสมเนียนเป็นเนื้อเดียวกัน เมื่อนวดแป้งได้ที่แล้ว ก็ปั้นเป็นเม็ด



ภาพที่ 4 ตั้งหม้อน้ำ พอน้ำเดือดได้ที่ ก็ใส่เม็ดไข่มุกที่เราปั้นลงต้มในน้ำที่เดือด ประมาณ 20 นาที พอครบกำหนด ปิดไฟ แล้วพักเม็ดไข่มุกไว้ในหม้อต่ออีก 15 นาที เมื่อครบเวลา ตักเม็ดไข่มุกขึ้นมา

4. ผลการดำเนินงาน

การศึกษาความพึงพอใจจากการใช้ประโยชน์จากกาแฟที่เหลือใช้แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ไข่มุกกาแฟ ทำการทดสอบความพึงพอใจคุณภาพทางประสาทสัมผัส ได้แก่ ด้านลักษณะที่ปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม โดยคำนึงถึงการยอมรับต่อผลิตภัณฑ์ไข่มุกกาแฟจากผงบูกซึ่งผู้ทดสอบมีอายุระหว่าง 21 ปี – มากกว่า 50 ปีขึ้นไป กลุ่มเป้าหมาย คือ ลูกค้าของวิสต้า จำนวน 30 คน ซึ่งผู้ทดสอบเป้าหมาย แต่ละคน พร้อมแบบประเมิน 1 ชุด เพื่อใช้เก็บข้อมูลผู้ทดสอบที่มีต่อผลิตภัณฑ์ไข่มุกกาแฟ

1 ศึกษาสูตรพื้นฐานของไข่มุก

จากการทำไข่มุกจากสูตรพื้นฐานที่ได้ มีลักษณะที่ดี มีความเหนียวนุ่มที่ดี มีความหวานที่ลงตัว สูตรพื้นฐานสามารถนำไปใช้ต่อในการหาสูตรที่เหมาะสมในการทำไข่มุกกาแฟ

2. ศึกษาหาสูตรที่เหมาะสมในการทำไข่มุกกาแฟ

วัดค่าจากความพึงพอใจจากผู้ทดสอบกลุ่มเป้าหมาย การทดสอบผลิตภัณฑ์ไข่มุกกาแฟทำการทดสอบความพึงพอใจคุณภาพทางประสาทสัมผัสซึ่งผู้ทดสอบมีอายุระหว่าง 21 ปี – มากกว่า 50 ปีขึ้นไปกลุ่มเป้าหมาย คือลูกค้าของร้านวิสต้าจำนวน 30 คน

5. สรุปผล

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไข่มุกกาแฟขั้นตอนการดำเนินงาน ประกอบด้วย การศึกษาที่เหมาะสมในการผลิตไข่มุกกาแฟ ศึกษาการยอมรับต่อผลิตภัณฑ์ การตรวจวัดคุณภาพทางกายภาพและประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ จากการศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ไข่มุกกาแฟ ได้ผลดังนี้แบ่งที่เหมาะสมในการผลิตเป็นไข่มุก คือ ประกอบด้วย สูตรที่ 1 ที่มีแป้งมันสำปะหลัง 150 กรัม เบสกาแฟ 100 กรัม น้ำตาลโตนด 60 กรัม มีความเหนียวนุ่มที่ดี มีความหวานที่ลงตัว จากการสอบถามผู้จัดการร้าน วิสต้า คาเฟ่ (สาขาฟิวเจอร์บาร์คริสต) ผู้จัดการฟิงพอใจในโครงการ ไข่มุกนี้มีแนวโน้มจะนำมาเป็นผลิตภัณฑ์ของบริษัทได้ เพราะช่วยลดปัญหาน้ำเสียและของเหลือทิ้งจะทำให้มีรายได้เพิ่มขึ้น และจะดำเนินการส่งเรื่องไปยังสาขาใหญ่

6. ข้อเสนอแนะ

1. การชั่งตวงวัตถุดิบต้องชั่งให้ได้ตามอัตราส่วนที่กำหนดเพื่อความถูกต้อง
2. ในระหว่างการต้ม ต้องคอยสังเกตดูอยู่เสมอ
3. การทำไข่มุกกาแฟเป็นการนำเอากาแฟ นำมาทำเป็นไข่มุกกาแฟ จึงทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่และได้รับคุณประโยชน์จากกาแฟ

7. กิตติกรรมประกาศ

การที่ข้าพเจ้า นางสาว ชุติกาญจน์ จันทร์กลีบ และ นาย ภูษณ อินทขาวได้มาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ ร้าน วิสต้า คาเฟ่ ตั้งแต่วันที่ 24 มิถุนายน 2562 ถึง วันที่ 11 ตุลาคม 2562 ส่งผลให้ข้าพเจ้าได้รับความรู้และประสบการณ์ต่าง ๆ ที่มีค่ามากมาย นอกเหนือจากการเรียนและมีประโยชน์สำหรับการนำมา ประยุกต์ใช้งาน สำหรับรายงานวิชาสหกิจศึกษานับนี้สำเร็จลงได้ด้วยดี ก็เนื่องจากได้รับความร่วมมือและได้รับการสนับสนุนเป็นอย่างดีจากหลายฝ่าย ดังนี้

1. นางสาว ดวงใจ ไจนา

และบุคคลท่านอื่น ๆ ที่อาจไม่ได้กล่าวนามทุกท่าน ที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำรายงานฉบับนี้

ข้าพเจ้า นางสาว ชุติกาญจน์ จันทร์กลีบ และ นาย ภูษณ อินทขาว ใคร่ขอขอบพระคุณ ผศ.ดร.อรรถวิทย์ อุปลัมภานนท์ อาจารย์นิเทศสหกิจศึกษาที่ให้คำชี้แนะแนวทางและเป็นที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจนให้การดูแลและให้ความเข้าใจเกี่ยวกับชีวิตของการทำงานจริง ซึ่งข้าพเจ้า นางสาว ชุติกาญจน์ จันทร์กลีบ และนาย ภูษณ อินทขาว ขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้

เอกสารอ้างอิง

ผศ.ดร.พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์. มปป. **น้ำตาลทรายแดง**.
(ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก
www.thaicuisinenetwork.com/, สืบค้นเมื่อ 15
กันยายน 2562

นิรนาม. มปป. **ความเป็นมาของร้าน Vista café**.

(ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก
www.vistacafe.co.th/about/, สืบค้นเมื่อ 15
กันยายน 2562

นิรนาม. มปป. **ชาวมะขาม** (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก

www.wikipedia.org/wiki/ชาวมะขาม, สืบค้นเมื่อ 15
กันยายน 2562

นิรนาม. มปป. **ทำความรู้จักกับ Arabica & Robusta สายพันธุ์**

กาแฟยอดนิยม. (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก
www.suzuki-coffee.com/-arabica , สืบค้นเมื่อ 15
กันยายน 2562

นิรนาม. มปป. **แป้งมันสำปะหลัง**. (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก

www.wikipedia.org/wiki/แป้งมัน, สืบค้นเมื่อ 15
กันยายน 2562

**ชื่อ**

นาย ภูษณ อินทขาว

ที่อยู่หอโณนิน 5 50 ม.1 ตำบล คลองหก อำเภอ
คลองหลวง ปทุมธานี**การศึกษา**ปริญญาตรี สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการ
อาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี**โทรศัพท์**

0980366842

อีเมล

poogun101839@gmail.com

ประวัติผู้เขียนบทความ**ชื่อ**

นางสาว ชุตติกาญจน์ จันทร์กลับ

ที่อยู่148/149 หมู่บ้านรินทร์ทอง ซอยรามคำแหง
190 เขต/แขวง มีนบุรี ถนน รามคำแหง
กรุงเทพมหานคร**การศึกษา**ปริญญาตรี สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการ
อาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี**โทรศัพท์**

0618707887

อีเมล

pangctk@gmail.com