

ความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการใช้บริการโรงอาหารภายในมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

SATISFACTION OF STUDENTS TOWARDS CAFETERIA SERVICE IN SAKON NAKHON RAJABHAT UNIVERSITY

รัฐธรรมนุญ โมลาแสง¹, ณัฏฐธิดา ตรงดี²

RATHATHAMMANOON MOLASANG¹, NATHATHIDA TRONGDEE²

Received: December 2, 2022 Revised: December 12, 2022 Accepted: February 27, 2023

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) เพื่อศึกษาระดับความพึงพอใจต่อการใช้บริการโรงอาหารภายในมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร 2) เพื่อศึกษาเปรียบเทียบความพึงพอใจต่อการใช้บริการโรงอาหารภายในมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนครของนักศึกษาที่มีปัจจัยส่วนบุคคลแตกต่างกัน กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ นักศึกษาของมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร จำนวน 386 คน ใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบชั้นภูมิ ใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล และสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ ข้อมูลได้แก่ ความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และสถิติที่ใช้ในการทดสอบสมมติฐาน คือ การทดสอบค่าที (t-test) และการวิเคราะห์ความแปรปรวนแบบทางเดียว (One-way ANOVA) ผู้วิจัยพบว่า 1) ความหลากหลายของอาหาร ความสะอาดของอาหารและเครื่องดื่ม ความรวดเร็วในการบริการของแม่ค้า ความเหมาะสมของราคาอาหารเมื่อเทียบกับปริมาณ ความเพียงพอของจำนวนร้านค้า ความสะอาดของภาชนะบรรจุของอาหาร รสชาติอาหาร ทั้ง 7 ข้ออยู่ในระดับปานกลาง 2) ความพึงพอใจการบริการโรงอาหารมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนครของนักศึกษาแตกต่างกันตามปัจจัยด้านเพศ และชั้นปีที่ศึกษา ยกเว้นปัจจัยด้านคณะที่ศึกษา

คำสำคัญ: ความพึงพอใจ, การใช้บริการโรงอาหาร

¹ สาขาวิชารัฐประศาสนศาสตร์ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร / Department of Public Administration Faculty of Management Science Sakon Nakhon Rajabhat University.

อีเมลผู้ติดต่อ: Ratthathammanun2001@gmail.com

ABSTRACT

The objectives of this research were to 1) study the level of satisfaction with using the cafeteria service within Sakon Nakhon Rajabhat University and 2) compare the satisfaction of using the cafeteria service within Sakon Nakhon Rajabhat University with personal factors. 386 Sakon Nakhon Rajabhat University students were subjected to various landscape sampling methods. Use questionnaires as a tool to collect information. Statistics like frequency, percentage, mean, and standard deviation were also used to analyze the data. The results showed that 1) food diversity, cleanliness of food and beverages, seller's speed of service, appropriateness of food prices compared to the quantity, adequacy of the number of stores, cleanliness of food containers, and taste of food in all seven items were at a moderate level. 2) The students' satisfaction with using the service of the Sakon Nakhon Rajabhat University canteen differed by gender factor. Furthermore, the study year was incomplete except for the faculty factors studied.

Keywords: Satisfaction, Cafeteria service

บทนำ

โรงอาหารเป็นสถานที่ประกอบอาหารไว้สำหรับบริโภค อาหารจึงมีความสำคัญต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ ซึ่งการบริโภคอาหารเพื่อให้ร่างกาย เจริญเติบโตและสามารถดำรงชีวิตอยู่โดยปกติสุขในการบริโภคอาหารสิ่งสำคัญที่จะต้องพิจารณา คือ ความสะอาด ความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารเคมีต่าง ๆ ที่เป็นอันตรายหรืออาจเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัยและการดำรงชีวิตของผู้บริโภค การบริโภคที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหารจึงไม่หมายความว่าแค่บริโภคเข้าไปแล้วไม่ก่อให้เกิดโรคหรือโทษในระยะเวลาปัจจุบันเท่านั้น ยังหมายถึงจะต้องไม่มีพิษภัยที่เป็นโทษหรือก่อให้เกิดโรคในระยะยาวหรือในอนาคตอีกด้วย การจัดการและการควบคุมอาหารให้สะอาดทำได้โดยการจัดการและการควบคุมปัจจัยที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารสกปรก รวมไปถึงสภาพแวดล้อมภายในและภายนอกโรงอาหารต้องสะอาดและถูกสุขลักษณะโต๊ะและอุปกรณ์ต่าง ๆ ต้องอยู่ในสภาพดีและปลอดภัยมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร มีโรงอาหารสำหรับให้บริการกับนักศึกษา อาจารย์และบุคลากรของมหาวิทยาลัย สำหรับรับประทานอาหารในสถานที่ สะดวก สบาย สะอาด ประหยัดเวลาและอาหารอร่อย ในปริมาณราคาและคุณภาพเหมาะสมโรงอาหารภายในมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนครมีร้านอาหาร เช่น ข้าวราดแกง อาหารตามสั่ง ก๋วยเตี๋ยว ข้าวมันไก่ ส้มตำ ผลไม้ รวมถึงของหวานและเครื่องดื่ม เปิดให้บริการ วันจันทร์-วันศุกร์ ตั้งแต่เวลา 06.30-16.00 น. เพราะอาหารนั้นถือว่าเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ในการดำรงชีพของนักศึกษาและคนไทย ซึ่งในปัจจุบันนี้การรับประทานอาหารนั้นต้องให้ถูกต้องตามหลักโภชนาการ และถูกสุขอนามัย ตามนโยบายอาหารสด สะอาด ปลอดภัยในสถานศึกษา และเพื่อสุขภาพอนามัยของผู้ใช้บริการ จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่งานโภชนาการจำเป็นต้องให้บริการแก่ผู้รับบริการอย่างดี แต่จากสภาพปัญหาโรงอาหารในบางช่วงเวลา

คุณภาพของเครื่องมือ ในการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยมีวิธีการสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ดังนี้

1) ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับความพึงพอใจในการใช้บริการโรงอาหารปัญหาการใช้บริการ ศูนย์อาหาร ความพึงพอใจในการใช้บริการร้านอาหาร ความพึงพอใจในการรับบริการ 2) สร้างข้อคำถาม เกี่ยวกับตัวแปรปัจจัย และข้อคำถามเกี่ยวกับความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อการให้บริการของโรงอาหาร 3) นำแบบสอบถามไปขอคำแนะนำจากอาจารย์ประจำวิชาการศึกษาวิจัยตลาดเพื่อปรับปรุงแก้ไข และ 4) นำแบบสอบถามที่ได้รับการปรับปรุงแล้วในข้อที่ 3 จัดทำแบบสอบถามที่สมบูรณ์ เพื่อนำไปใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล พร้อมทั้งเขียนคำชี้แจงในการตอบและวัตถุประสงค์ของการเก็บรวบรวมข้อมูล

วิธีการรวบรวมข้อมูล ในการเก็บรวบรวมข้อมูลผู้วิจัยดำเนินการเก็บข้อมูลด้วยตนเองโดยมีลำดับขั้นตอนดังต่อไปนี้ 1) ก่อนแจกแบบสอบถาม ผู้วิจัยชี้แจงให้กลุ่มตัวอย่างทราบถึงจุดประสงค์ของการวิจัย ชี้แจงวิธีการตอบแบบสอบถามแก่นักศึกษา 2) ขณะที่กลุ่มตัวอย่างตอบแบบสอบถาม ผู้วิจัยเปิดโอกาสให้ผู้ตอบแบบสอบถามสอบถามถึงปัญหาในข้อคำถามได้ตลอดเวลา และ 3) ตรวจแบบสอบถามว่ามีข้อมูลครบถ้วนหรือสมบูรณ์หรือไม่

การวิเคราะห์ข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูลครั้งนี้ใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์คำนวณค่าสถิติ หาค่าสถิติต่าง ๆ ดังนี้ 1) ข้อมูลทั่วไป หาค่าความถี่ และร้อยละ 2) ข้อมูลเกี่ยวกับความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อการให้บริการของโรงอาหารมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนครที่เป็นข้อมูลจากข้อคำถามที่เป็น Rating scale จะหาค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$) และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) และการแปลความหมายของคะแนนเฉลี่ยของตัวแปรต่าง ๆ ผู้วิจัยใช้เกณฑ์ต่อไปนี้คะแนน 4.50–5.00 หมายถึง เห็นด้วยมากที่สุด คะแนน 3.50–4.49 หมายถึง เห็นด้วยมาก คะแนน 2.50–3.49 หมายถึง เห็นด้วยปานกลาง คะแนน 1.50–2.49 หมายถึง เห็นด้วยน้อย และคะแนน 1.00–1.49 หมายถึง เห็นด้วยน้อยที่สุด การวิเคราะห์ข้อมูลความพึงพอใจในการใช้บริการโรงอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร ตามปัจจัยส่วนบุคคลด้านเพศ โดยใช้ค่า t-test ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ .05 การวิเคราะห์ข้อมูลเปรียบเทียบความพึงพอใจในการใช้บริการโรงอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร โดยการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One-way ANOVA) ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ .05 ตามปัจจัยส่วนบุคคล ด้านคณะที่ศึกษา และชั้นปีที่ศึกษา

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลและสรุปผลการวิจัย

1. ผลการวิเคราะห์ปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่า นักศึกษาสังกัดคณะวิทยาการจัดการ จำนวน 54 คน คิดเป็นร้อยละ 14.00 คณะครุศาสตร์ จำนวน 106 คน คิดเป็นร้อยละ 27.50 คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ จำนวน 52 คน คิดเป็นร้อยละ 13.50 คณะเทคโนโลยีการเกษตร จำนวน 69 คน คิดเป็นร้อยละ 17.90 คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม จำนวน 56 คน คิดเป็นร้อยละ 14.50 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จำนวน 48 คน คิดเป็นร้อยละ 12.50 กำลังศึกษาอยู่ชั้นปีที่ 1 จำนวน 58 คน คิดเป็นร้อยละ 15.10 ชั้นปีที่ 2 จำนวน 116 คน คิดเป็นร้อยละ 30.10 ชั้นปีที่ 3 จำนวน 155 คน คิดเป็นร้อยละ 40.30 ชั้นปีที่ 4 จำนวน 56 คน คิดเป็นร้อยละ 14.50 เป็นเพศชาย จำนวน 156 คน คิดเป็นร้อยละ 40.00 เป็นเพศหญิง จำนวน 230 คน คิดเป็นร้อยละ 60.00 โดยสรุป ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ เป็นนักศึกษา

สังกัดคณะครุศาสตร์ คิดเป็นร้อยละ 27.50 กำลังศึกษาอยู่ระดับชั้นปีที่ 3 คิดเป็นร้อยละ 40.00 เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 60.00

2. ผลการวิเคราะห์ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการใช้บริการโรงอาหารภายในมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร ดังตาราง 1

ตาราง 1 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการใช้บริการโรงอาหารภายใน มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

ข้อที่	ข้อคำถาม	$\bar{X}$	S. D.	ความหมาย
1	ความหลากหลายของอาหาร	3.14	0.57	ปานกลาง
2	ความสะอาดของอาหารและเครื่องดื่ม	3.14	0.83	ปานกลาง
3	ความรวดเร็วในการบริการของแม่ค้า	3.14	0.84	ปานกลาง
4	ความเหมาะสมของราคาอาหารเมื่อเทียบกับปริมาณ	3.19	0.85	ปานกลาง
5	ความเพียงพอของจำนวนร้านค้า	3.07	0.91	ปานกลาง
6	ความสะอาดของภาชนะบรรจุของอาหาร	3.20	0.83	ปานกลาง
7	รสชาติอาหาร	3.13	0.89	ปานกลาง
รวม		3.14	0.57	ปานกลาง

จากตาราง 1 พบว่า ความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการใช้บริการโรงอาหารภายในมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร โดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{X} = 3.14$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่าข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ ข้อที่ 6 ความสะอาดของภาชนะบรรจุของอาหาร ($\bar{X} = 3.20$) รองลงมาคือ ข้อที่ 4 ความเหมาะสมของราคาอาหารเมื่อเทียบกับปริมาณ ($\bar{X} = 3.19$) ส่วนข้อที่มีค่าเฉลี่ยต่ำที่สุดคือ ข้อที่ 5 ความเพียงพอของจำนวนร้านค้า ($\bar{X} = 3.07$) รายละเอียดในตาราง 1

3. ผลการเปรียบเทียบความพึงพอใจในการใช้บริการโรงอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร ตามปัจจัยส่วนบุคคลด้านเพศ พบผลดังตาราง 2 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลความพึงพอใจในการใช้บริการโรงอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร ตามปัจจัยส่วนบุคคลด้านเพศ โดยใช้ค่า t-test ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ .05 พบว่า แตกต่างกัน

ตาราง 2 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเปรียบเทียบความพึงพอใจในการใช้บริการโรงอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร ตามปัจจัยส่วนบุคคลด้านเพศ

ข้อที่	ข้อคำถาม	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)		t	Sig.
		ชาย (156 คน)	หญิง (230 คน)		
1	ความหลากหลายของอาหาร	3.05	3.18	-1.494	0.13
2	ความสะอาดของอาหารและเครื่องดื่ม	3.08	3.18	-1.203	0.23

ตาราง 2 (ต่อ)

ข้อที่	ข้อความถาม	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)		t	Sig.
		ชาย (156 คน)	หญิง (230 คน)		
3	ความรวดเร็วในการบริการของแม่ค้า	3.05	3.21	-1.888	0.06
4	ความเหมาะสมของราคาอาหารเมื่อเทียบกับปริมาณ	3.07	3.26	-2.218	0.03
5	ความเพียงพอของจำนวนร้านค้า	2.96	3.15	-2.001	0.04
6	ความสะอาดของภาชนะบรรจุของอาหาร	3.10	3.27	-2.007	0.04
7	รสชาติอาหาร	3.00	3.22	-2.457	.001
รวม		3.09	3.28	-2.761	.003

4. ผลการเปรียบเทียบความพึงพอใจในการใช้บริการโรงอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร โดยการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One-way ANOVA) ดังตาราง 3

ตาราง 3 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเปรียบเทียบความพึงพอใจในการใช้บริการโรงอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร โดยการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One-way ANOVA) ตามปัจจัยส่วนบุคคล ด้านคณะที่ศึกษา และชั้นปีที่ศึกษา

ปัจจัยส่วนบุคคล	แหล่งความแปรปรวน	ss	df	ms	F	Sig.
คณะที่ศึกษา	ระหว่างกลุ่ม	4.535	5	.907	1.964	.083
	ภายในกลุ่ม	175.468	380	.462		
	รวม	180.003	385			
ชั้นปีที่ศึกษา	ระหว่างกลุ่ม	4.626	3	1.542	3.358	.019
	ภายในกลุ่ม	175.377	382	.459		
	รวม	180.003	385			

จากตาราง 3 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเปรียบเทียบความพึงพอใจในการใช้บริการโรงอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร โดยการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One-way ANOVA) ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ .05 พบว่า ด้านคณะที่ศึกษาไม่มีความแตกต่างกัน ส่วนด้านชั้นปีที่ศึกษามีความแตกต่างกัน

อภิปรายผล

จากผลการวิจัยที่พบว่า ความหลากหลายของอาหาร ความสะอาดของอาหารและเครื่องดื่ม ความรวดเร็วในการบริการของแม่ค้า ความเหมาะสมของราคาอาหารเมื่อเทียบกับปริมาณ ความเพียงพอของจำนวนร้านค้า ความสะอาดของภาชนะบรรจุของอาหาร รสชาติอาหาร ทั้ง 7 ข้ออยู่ในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ย 3.14 มีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.57 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลความพึงพอใจในการใช้บริการโรงอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร ตามปัจจัยส่วนบุคคลด้านเพศ โดยใช้ค่า t-test ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ .05 พบว่านักศึกษาที่มีเพศต่างกันมีความพึงพอใจต่อการใช้บริการโรงอาหารในมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร แตกต่างกัน ผลเช่นนี้สอดคล้องกับงานวิจัยของ สอดคล้องกับงานผลวิจัยของ นิรมล จำนงศรี (2546, หน้า 13) ได้ศึกษาเรื่อง พฤติกรรมและความพึงพอใจต่อการใช้บริการโรงอาหารของหน่วยโภชนาการมหาวิทยาลัย มหาสารคาม พบว่า ผู้ใช้บริการเพศชายมีความพึงพอใจในการใช้บริการมากกว่าเพศหญิงอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ .05

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเปรียบเทียบความพึงพอใจในการใช้บริการโรงอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร โดยการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One-way ANOVA) เป็นรายข้อ ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ .05 พบว่า นักศึกษาที่สังกัดอยู่ในคณะต่างกัน มีความพึงพอใจต่อการใช้บริการโรงอาหารในมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร ไม่แตกต่างกัน นักศึกษาที่มีชั้นปีต่างกัน มีความพึงพอใจต่อการใช้บริการโรงอาหารในมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร แตกต่างกัน ผลเช่นนี้สอดคล้องกับงานวิจัยของ วราภรณ์ เรือนสุทธิ (2546) ที่ได้ศึกษาเรื่องความพึงพอใจของนิสิตต่อการบริการโรงอาหาร มหาวิทยาลัยทักษิณ วิทยาเขตพัทลุงพบว่า นิสิตที่มีชั้นปีที่แตกต่างกัน มีความพึงพอใจแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ .05 โดยนิสิต ชั้นปีที่ 1 และนิสิตชั้นปีที่ 4 มีความพึงพอใจสูงกว่านิสิตชั้นปีที่ 2 และชั้นปีที่ 3 ซึ่งสอดคล้องกับสมมติฐาน ที่ตั้งไว้ อาจเนื่องมาจากนิสิตชั้นปีที่ 1 เป็นนิสิตใหม่จึงไม่คุ้นเคยกับสถานที่ภายนอกมหาวิทยาลัย การใช้บริการโรงอาหารจึงสะดวกกว่า ทำให้ไม่เกิดการเปรียบเทียบกับร้านอาหารภายนอกมหาวิทยาลัย ขณะที่ นิสิตชั้นปีที่ 4 ส่วนใหญ่จะออกไปฝึกงาน ภายนอกมหาวิทยาลัย ทำให้มีโอกาสเข้ามาใช้บริการโรงอาหารน้อย จึงให้คะแนนความพึงพอใจโรงอาหารสูง แต่นิสิตชั้นปีที่ 2 และชั้นปีที่ 3 มีความคุ้นเคยกับสถานที่มากกว่า ทำให้มีตัวเลือกในการเลือกซื้ออาหารโดยเมนูและรสชาติของอาหารจากภายนอกมหาวิทยาลัยมักมีความหลากหลายมากกว่า นิสิตจึงให้คะแนนความพึงพอใจโรงอาหารแตกต่างกัน

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะเพื่อการนำผลการวิจัยไปใช้

มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนครควรส่งเสริมหรือสนับสนุนให้เกิดการปรับปรุงแก้ไขเกี่ยวกับการให้บริการโรงอาหารใน 2 ด้าน ได้แก่ ความเพียงพอของโรงอาหาร และรสชาติของอาหาร นอกจากนี้ โรงอาหารภายในมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร ควรเพิ่มความสะดวกต่อร้านอาหารในการใช้บริการเพื่อสร้างมาตรฐานให้แก่ร้านอาหารมากขึ้นเพื่อเป็นการสร้างความพอใจให้กับนักศึกษา ควรจัดระเบียบในการจัดเก็บอาหารที่สะอาดมากขึ้น และควรขยายพื้นที่ให้เพียงพอต่อความต้องการของนักศึกษา ทั้งนี้การดำเนินการดังกล่าวควรคำนึงถึงปัจจัยส่วนบุคคลด้านเพศและชั้นปีที่ศึกษาของนักศึกษาที่แตกต่างกันด้วย

เอกสารอ้างอิง

- นันท์ พึ่งพุ่ม. (2547). *ปัญหาการใช้บริการศูนย์อาหารของบุคลากรกระทรวงศึกษาธิการ*. ปรินิพนธ์
กศ.ม. (ธุรกิจศึกษา). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- นิรมล จำนงค์. (2546). *พฤติกรรมและความพึงพอใจต่อการใช้บริการโรงอาหารของหน่วยโภชนาการ
มหาวิทยาลัยมหาสารคาม*. ปรินิพนธ์บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต. มหาสารคาม: มหาวิทยาลัย
มหาสารคาม.
- ดาร์รัตน์ คำทอง, และคณะ. (2018). *ปัจจัยที่มีผลต่อความพึงพอใจของผู้บริโภคที่ใช้บริการโรงอาหารกลาง
(อาคารนพมาศ) มหาวิทยาลัยรามคำแหง*. สืบค้นวันที่ 5 ตุลาคม 2565. เข้าถึงได้จาก
<http://www.ba-abstract.ru.ac.th/AbstractPdf>.
- วันวิสา อยู่เปี่ยม. (2557). *ความพึงพอใจในการใช้บริการโรงอาหารภายในมหาวิทยาลัยของนิสิต
มหาวิทยาลัยบูรพาจังหวัดชลบุรี*. สืบค้นวันที่ 5 ตุลาคม 2565. เข้าถึงได้จาก
<http://www.lib.buu.ac.th/st/Math&Stat/2552/Wanwisa>.
- Dararatthong, & et al. (2018). *Appreciate the fact that they use the service of the central cafeteria.
(Noppamas Building) Ramkhamhaeng University*. Retrieved from <http://www.ba-abstract.ru.ac.th/AbstractPdf>. (5 October 2022).
- Wanwisa Yupiam. (2014). *Satisfaction in using the service of university canteens of university students.
Burapha, Chonburi Province*. Retrieved from
<http://www.lib.buu.ac.th/st/Math&Stat/2552/Wanwisa>. (5 October 2022).