

การวิเคราะห์ต้นทุนและจุดคุ้มทุนในการประกอบธุรกิจผลิตน้ำพริกปลาป่นของกลุ่มสตรีตาเบา
บ้านตาเบา ตำบลตาเบา อำเภอบราสาท จังหวัดสุรินทร์
Cost Analysis and Break-Even Points in Dried Fishes Chili Paste Production Business
of Women's Professional Group, Ban Ta Bao, Ta Bao District, Surin

ปิยนุช ปรากฏดี¹ กิติยา ปรากฏดี² อารีรัตน์ สมานดุชนี^{3*}

และเสาวนีย์ จงสงวน^{4*}

Piyanuch Parkotdee^{1*}, Kitiya Parkotdee² Areerat Samandusni^{3*}

and Saowanee Chongsanguan^{4*}

*Corresponding author, e-mail: Saowanee.p@srru.ac.th

Received: September 26th, 2024; Revised: October 10th, 2024.; Accepted: March 31st, 2025.

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อ (1) ศึกษาต้นทุนและรายได้จากผลิตภัณฑ์ (2) วิเคราะห์ผลตอบแทนและจุดคุ้มทุน กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย คือ สมาชิกในกลุ่มสตรีตาเบา บ้านตาเบา ตำบลตาเบา อำเภอบราสาท จังหวัดสุรินทร์ จำนวน 20 ราย ใช้วิธีเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง เครื่องมือในการวิจัยเป็นแบบสัมภาษณ์แบบกึ่งมีโครงสร้าง ใช้สูตรคำนวณทางการบัญชีในการวิเคราะห์ข้อมูล ผลวิจัยพบว่า ต้นทุนการผลิตต่อการผลิตเท่ากับ 15,377.23 บาท และต้นทุนการผลิตต่อ 100 กรัมต่อกระปุก เท่ากับ 76.89 บาทต่อ 100 กรัมต่อกระปุก ประกอบด้วย ต้นทุนวัตถุดิบทางตรงที่ใช้ในการผลิตเท่ากับ 42.29 บาทต่อ 100 กรัมต่อกระปุก ต้นทุนค่าแรงงานทางตรงเท่ากับ 30.00 บาทต่อ 100 กรัมต่อกระปุกและค่าใช้จ่ายการผลิตเท่ากับ 4.60 บาทต่อ 100 กรัมต่อกระปุก กำไรขั้นต้นต่อรอบเท่ากับ 4,622.77 บาท กำไรขั้นต้นต่อเดือนเท่ากับ 23,113.83 บาท อัตรากำไรขั้นต้นต่อต้นทุนการผลิต 30.06% และอัตรากำไรขั้นต้นต่อยอดขาย 23.11%

คำสำคัญ: กลุ่มอาชีพ จุดคุ้มทุน ต้นทุน น้ำพริกปลาป่น

¹⁻⁴ หลักสูตรบัญชีบัณฑิต คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์

Bachelor of Accountancy Program, Faculty of Management Science, Surindra Rajabhat University

Abstract

The objectives of this research were to 1) analyze costs and incomes from products, 2) analyze returns and break-even point. This research use sample group consisted of 20 members in dried fishes chili paste production business of Satree Tabao community enterprise, Ban Tabao, Prasart District, Surin province. This research using purposive sampling method. This research instruments included a structures interview. This research use accounting formulas were used to analyze the data. The research results revealed that the total costs were equal to 15,37.23 Baht, manufacturing overhead per product per time were equal to 100 Gram/Package were equal to 76.89 Baht/Gram/Package, including 42.29 Baht/100 Gram/Package for direct raw material costs, 30.00 Baht/100 Gram/Package for direct labor costs, and 4.60 Baht/100 Gram/Package for manufacturing overhead. Gross profit per time were equal to 4,622.77 Baht, gross profit per month were equal to 23,113.83 Baht, gross profit per manufacturing overhead were equal to 30.06% and gross profit per sales were equal to 23.11%.

Keywords: Occupational groups, Break-Even Point, Cost, Dried Fishes Chili

บทนำ

ปัจจุบันการประกอบธุรกิจมีหลายรูปแบบ มีทั้งธุรกิจขนาดใหญ่ ขนาดกลาง และขนาดเล็ก ระดับครัวเรือน การเลือกดำเนินธุรกิจในรูปแบบใดนั้น ควรคำนึงถึง ลักษณะของกิจการ เงินลงทุน ความสามารถในการดำเนินธุรกิจ เพื่อความอยู่รอดของธุรกิจและการเจริญเติบโตทางธุรกิจอย่างยั่งยืน โดย Wongrusmeeduan (2017) ได้กล่าวไว้ว่า การประกอบธุรกิจต้องมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคและสร้างความได้เปรียบทางการแข่งขัน ซึ่งข้อมูลสำคัญที่ใช้ประกอบการตัดสินใจในการบริหารให้มีประสิทธิภาพ คือ ข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุน ซึ่งสอดคล้องกับ Apisitpinyo (2012) ได้อธิบายว่า ฝ่ายบริหารขององค์กรธุรกิจต้องทราบต้นทุนในการดำเนินธุรกิจในแต่ละส่วนมีต้นทุนอะไรบ้าง เพื่อนำข้อมูลต้นทุนไปใช้ในการวางแผน ควบคุมและตัดสินใจ และใช้ประเมินผลการปฏิบัติงาน เพื่อให้กิจกรรมต่าง ๆ ขององค์กรมีประสิทธิภาพ

นอกจากนี้ข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนสามารถใช้วิเคราะห์ต้นทุนในการผลิต หาจุดที่จำนวนการผลิตที่มีรายได้คุ้มกับค่าใช้จ่าย เพื่อไม่ให้เกิดการขาดทุนและใช้ในการกำหนดราคาขายได้อย่างเหมาะสม โดยการคำนวณหาวัตถุดิบทางตรง ค่าแรงงานทางตรง และค่าใช้จ่ายการผลิต การวิเคราะห์ต้นทุน เป็นตัวช่วยในการวางแผนธุรกิจในการกำหนดกำไรที่ต้องการ โดยวิเคราะห์ว่าควรมีปริมาณขายที่เท่าใดและควรตั้งราคาขายเท่าใด จึงจะได้กำไรตามที่ต้องการ Aujirapongpan (2020) ซึ่งผู้ประกอบการมีหน้าที่นำข้อมูลด้านต้นทุนไปใช้ประกอบการวางแผน ควบคุม และตัดสินใจในแต่ละกิจกรรม จะเห็นได้ว่า ต้นทุนถือเป็นเครื่องมือสำคัญที่ใช้ในการบริหารงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

น้ำพริกปลาป่น เป็นน้ำพริกที่ทำโดยการนำปลาแห้งไปทอดแล้วตำให้ละเอียด นำไปโขลกกับเครื่องสมุนไพร เช่น พริกแห้ง หอม กระเทียม ที่นำไปทอดให้กรอบ แล้วปรุงรสด้วย น้ำปลา น้ำตาล กะปิ และผงชูรส ซึ่งน้ำพริกปลาป่น

ถือเป็นอาหารหลักประจำท้องถิ่นของคนภาคอีสาน จากเดิมเป็นการทำกินในครัวเรือน ปัจจุบันได้มีการขยายมาเป็นธุรกิจขนาดเล็ก และได้มีการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมาตรฐานมากยิ่งขึ้น

เนื่องจากการลงทุนทำน้ำพริกปลาป่นจำหน่ายต้องใช้ต้นทุนและแรงงานจำนวนมาก เพื่อให้สามารถดำเนินกิจการได้ จึงมีการรวมตัวกันเพื่อสร้างเป็นกลุ่มอาชีพ ซึ่งการรวมตัวกลุ่มกันเป็นกลุ่มอาชีพเพื่อร่วมกันระดมเงินทุน ระดมแรงงาน ระดมความรู้ความสามารถ ความเชี่ยวชาญ มีการถ่ายโอนความรู้ระหว่างกันภายในกลุ่ม ดังนั้นการรวมกลุ่มอาชีพจึงเป็นอีกแนวทางหนึ่งที่สามารถร่วมกันสร้างผลิตภัณฑ์เป็นน้ำพริกปลาป่น ให้มีรายได้ สามารถพึ่งพาตนเองได้ในชุมชน และเพื่อประโยชน์สุขของคนในชุมชน การรวมตัวกันเป็นกลุ่มอาชีพ เพื่อแปรรูปสินค้าเกษตรในชุมชนให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมาตรฐาน สร้างความได้เปรียบทางการแข่งขัน ชุมชนมีรายได้เพิ่ม มีความเข้มแข็งในชุมชนและสามารถพึ่งพาตนเองได้ ทั้งนี้ผู้ประกอบการยังมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับต้นทุนไม่มากนัก และมีความเข้าใจในหลักสำคัญของต้นทุนยังไม่เพียงพอ ทำให้ไม่สามารถนำต้นทุนมาใช้เป็นเครื่องมือในการวางแผน ควบคุมและตัดสินใจได้ไม่ดีเท่าที่ควร กลุ่มอาชีพสตรีตาเบา มีสมาชิกทั้งสิ้น 30 คน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อผลิตน้ำพริกปลาป่น เพื่อจำหน่ายในชุมชนและตามคำสั่งซื้อ โดยการซื้อวัตถุดิบจะเน้นซื้อภายในชุมชน จากการดำเนินธุรกิจที่ผ่านมาพบว่ารายได้ไม่แน่นอน เกิดจากปัญหาสมาชิกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับต้นทุนการผลิตน้ำพริกปลาป่นยังไม่มีดีพอ

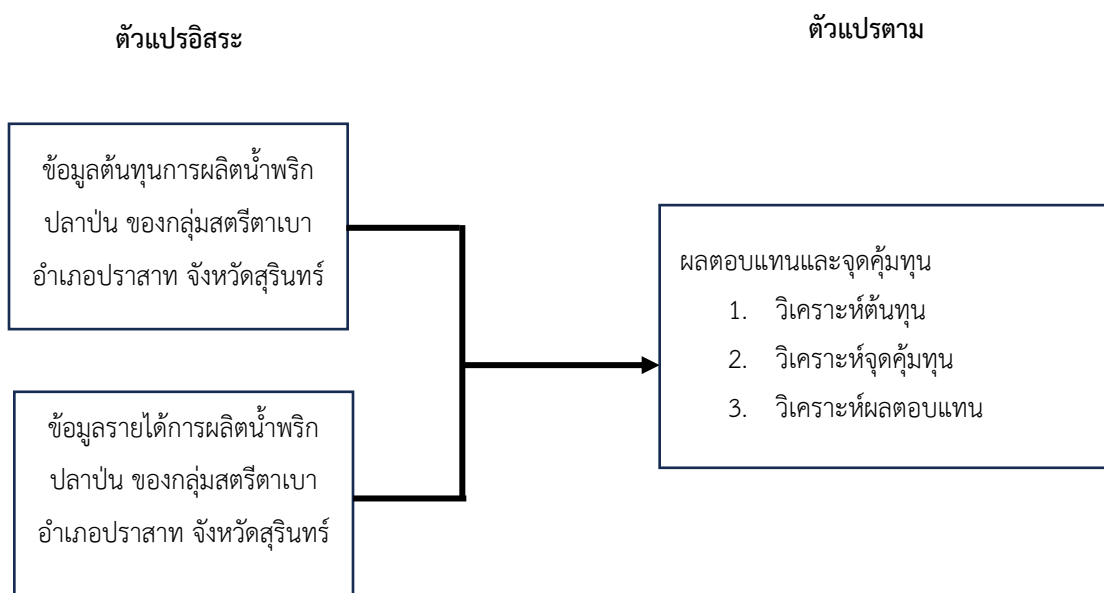
ดังนั้น เพื่อส่งเสริมธุรกิจของกลุ่มสตรีตาเบาให้อยู่รอดอย่างยั่งยืน ผู้วิจัยจึงให้ความสำคัญกับการวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนในการผลิตน้ำพริกปลาป่น เพื่อช่วยให้กลุ่มสตรีตาเบาสามารถเข้าใจเกี่ยวกับการวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนได้อย่างถูกต้อง และสามารถนำไปเป็นเครื่องมือในการบริหารงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ด้วยเหตุนี้ ผู้วิจัยให้ความสนใจที่จะศึกษา การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนจากการผลิตน้ำพริกปลาป่น ของกลุ่มสตรีตาเบา ตำบลตาเบา อำเภอปราสาท จังหวัดสุรินทร์ และเพื่อศึกษาปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะจากการผลิตน้ำพริกปลาป่น ซึ่งเป็นประโยชน์แก่กลุ่มสตรีตาเบาและผู้ผลิตวัตถุดิบในชุมชน

วัตถุประสงค์ของงานวิจัย

1. เพื่อศึกษาต้นทุนและรายได้ในการผลิตน้ำพริกปลาป่นของกลุ่มสตรีตาเบา ตำบลตาเบา อำเภอปราสาท จังหวัดสุรินทร์
2. เพื่อวิเคราะห์ผลตอบแทนและจุดคุ้มทุนในการผลิตน้ำพริกปลาป่นของกลุ่มสตรีตาเบา ตำบลตาเบา อำเภอปราสาท จังหวัดสุรินทร์

กรอบแนวคิดในการวิจัย

ในการศึกษาการวิเคราะห์ต้นทุน รายได้ ผลตอบแทนและจุดคุ้มทุนในการประกอบธุรกิจผลิตน้ำพริกปลาป่นของกลุ่มสตรีตาเบา บ้านตาเบา อำเภอปราสาท จังหวัดสุรินทร์ ได้มีกรอบแนวคิดในการศึกษาดังนี้



รูปที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

ระเบียบวิธีวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยมีรายละเอียดดังนี้

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากร คือ สมาชิกกลุ่มสตรีตาเบา ตำบลตาเบา อำเภอปราสาท จังหวัดสุรินทร์ และทำการศึกษากลุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจง คือ สมาชิกสตรีตาเบาที่สมัครใจให้ข้อมูลและมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาป่น จำนวน 20 ราย โดยการศึกษาครั้งนี้ ได้ตระหนักถึงสิทธิและปกป้องผู้ให้ข้อมูล จึงเสนอผลการวิจัยโดยไม่ระบุชื่อผู้ให้สัมภาษณ์ (Anonymous)

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยและคุณภาพของเครื่องมือ

การศึกษานี้ ใช้วิธีการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth interview) แบบสัมภาษณ์ชนิดกึ่งโครงสร้าง (Semi-structured interview) แบบสัมภาษณ์ชนิดกึ่งโครงสร้างที่ผ่านการตรวจหาคุณภาพเครื่องมือจากผู้ทรงคุณวุฒิจำนวน 3 ท่าน เกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาป่น

การเก็บรวบรวมข้อมูลในการวิจัย

1. การเก็บข้อมูลปฐมภูมิ (Primary data) เป็นการเก็บข้อมูลที่ได้จากการดำเนินการ สัมภาษณ์เชิงลึก

โดยก่อนดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยได้ทำการเตรียมความพร้อมเกี่ยวกับขั้นตอนและวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล หลังจากนั้นจึงได้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลตามแบบสัมภาษณ์ หลังจากนั้นจึงนำข้อมูลที่ได้มาตรวจสอบความถูกต้อง และความสมบูรณ์เพื่อนำมาวิเคราะห์ต่อไป

2. การเก็บข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary data) โดยการศึกษาค้นคว้าจากเอกสารต่าง ๆ ซึ่งประกอบด้วย เอกสารด้านวิชาการ รายงานการวิจัย บทความ วารสาร วิทยานิพนธ์ที่เกี่ยวข้อง และแหล่งข้อมูลจากอินเทอร์เน็ต เพื่อศึกษาบริบทพื้นที่

การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์จากการสัมภาษณ์แล้วนำเสนอรูปแบบการบรรยายพร้อมตาราง

ผลการวิจัย

1. ผลการวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มสตรีตาเบา พบว่า มีสมาชิกในกลุ่ม 20 คน ลักษณะ ดำเนินงานแบบ ช่วยกันทำภายในกลุ่มตามความถนัดของแต่ละคน มีประสบการณ์ในการทำน้ำพริกปลาป่นมา 3 ปี

ในการศึกษาต้นทุน ผลตอบแทน และจุดคุ้มทุนของผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาป่น : กรณีศึกษากลุ่มสตรีตาเบา บ้านตาเบา ตำบลตาเบา อำเภوتاเบา จังหวัดสุรินทร์ ในการผลิตน้ำพริกปลาป่นมีระยะเวลาการผลิต 5 รอบการผลิต ต่อ 1 เดือน ในแต่ละรอบจะใช้เวลาในการผลิต 1 วัน ผลิตได้ 20,000 กรัม ราคาจำหน่ายอยู่ที่กระปุกละ 100 บาท ต่อ 100 กรัม โดยมีข้อมูลต้นทุนและจุดคุ้มทุนในการผลิตดังนี้

ตารางที่ 1 แสดงรายละเอียดลงทุนเริ่มแรกในส่วนเครื่องมือและอุปกรณ์

เครื่องใช้และ อุปกรณ์	จำนวน	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวม (บาท)	อายุการใช้งาน (ปี)	ค่าเสื่อมราคา ต่อปี
มีด	6	50	300	2	150
ครก/สาก	2	300	600	5	120
กะละมัง/ถาด	4	30	120	2	60
กระทะ	2	500	1,000	5	200
เครื่องปั่น	2	1,800	3,600	5	720
เขียง	2	50	100	5	20
เครื่องชั่งดิจิตอล	1	1,300	1,300	5	260
ผ้ากันเปื้อน	20	50	1,000	2	500
หมวกคลุม	20	20	400	2	200
เตาแก๊ส	2	460	920	5	184
รวม			9,340		2,414

จากตารางที่ 1 พบว่าการลงทุนเริ่มแรกของเครื่องใช้และอุปกรณ์ของกลุ่มสตรีตาเบา ผลิตน้ำพริกปลาป่น ประกอบด้วย มีด กะละมัง/ถาด กระทะ เครื่องปั่น เขียง เครื่องชั่งดิจิตอล ผ้ากันเปื้อน หมวกคลุม เตาแก๊ส รวมเป็นเงิน

เริ่มแรกเท่ากับ 9,340 บาท และค่าเสื่อมราคาต่อครั้งเท่ากับ 40.23 คำนวณตามอายุการใช้ประโยชน์ของเครื่องมือและเครื่องใช้ในแต่ละประเภท

ตารางที่ 2 แสดงรายละเอียดการใช้วัตถุดิบการผลิตน้ำพริกปลาป่นต่อรอบการผลิต

วัตถุดิบที่ใช้ต่อรอบการผลิต	จำนวน (กิโลกรัม)	ราคาต่อกิโลกรัม (บาท)	ราคารวม (บาท)
ปลาทะเลหัวตัด	30	200	6,000
หอมแดง	10	50	500
กระเทียม	10	70	700
พริกชี้ฟ้า	5	80	400
ผงปรุงรส	1	50	50
ผงชูรส	1	57	57
เกลือ	1	20	20
น้ำตาลทรายขาว	1	30	30
น้ำมันพืช	5	140	700
รวม	64	697	8,457

จากตารางที่ 2 พบว่า การใช้วัตถุดิบในการผลิตน้ำพริกปลาป่น ต่อรอบการผลิตส่วนผสมที่ใช้ คือ ปลาทะเลหัวตัด 30 กิโลกรัม ราคาต่อกิโลกรัมละ 200 หอมหัวแดง 10 กิโลกรัม ราคาต่อกิโลกรัมละ 50 บาท กระเทียม 10 กิโลกรัม ราคาต่อกิโลกรัมละ 70 บาท พริกชี้ฟ้า 5 กิโลกรัม ราคาต่อกิโลกรัมละ 80 บาท ผงปรุงรส 1 กิโลกรัม ราคาต่อกิโลกรัมละ 50 บาท ผงชูรส 1 กิโลกรัม ราคาต่อกิโลกรัมละ 57 บาท เกลือ 1 กิโลกรัม ราคาต่อกิโลกรัมละ 20 บาท น้ำตาลทรายขาว 1 กิโลกรัม ราคาต่อกิโลกรัมละ 30 บาท น้ำมันพืช 5 กิโลกรัม ราคาต่อกิโลกรัมละ 140 บาท รวมใช้วัตถุดิบราคารวมทั้งหมด 8,457 บาท

ตารางที่ 3 แสดงรายละเอียดค่าแรงงานทางตรงต่อรอบการผลิต

ค่าแรงงานทางตรง	จำนวน(คน)	อัตราค่าแรงงานต่อรอบ การผลิต(บาท)	รวมค่าแรงงาน (บาท)
ภายในกลุ่ม	20	300	6,000
รวม	20	300	6,000

จากตารางที่ 3 พบว่า ค่าแรงงานทางตรงในการผลิตน้ำพริกปลาป่น ต่อรอบการผลิตใช้แรงงานจำนวน 20 คน อัตราค่าจ้าง 300 บาทต่อรอบ รวมค่าแรงงานทางตรงต่อรอบการผลิต 6,000 บาท

ตารางที่ 4 แสดงค่าใช้จ่ายการผลิตต่อรอบการผลิต

ค่าใช้จ่ายการผลิต	บาท/รอบการผลิต
ค่าไฟฟ้า	50
ค่าน้ำ ประปา	30
กล่อง(กระปุก) พลาสติก	200
ตราผลิตภัณฑ์ (สติ๊กเกอร์)	500
ถุงมือยาง	100
ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์	40.23
รวม	920.23

จากตารางที่ 4 พบว่า ค่าใช้จ่ายการผลิตน้ำพริกปลาป่น ต่อรอบการผลิตประกอบด้วย ค่าไฟฟ้า 50 บาท ค่า น้ำประปา 30 บาท กล่อง(กระปุก) พลาสติก 200 บาท ตราผลิตภัณฑ์ (สติ๊กเกอร์) 500 บาท ถุงมือยาง 100 บาท และ ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ 40.23 บาทต่อรอบการผลิต รวมค่าใช้จ่ายการผลิตทั้งหมดเท่ากับ 920.23 บาท

ตารางที่ 5 แสดงต้นทุนในการผลิตน้ำพริกปลาป่นต่อรอบการผลิต

ต้นทุนการผลิตในการผลิตน้ำพริกปลาป่น	ต้นทุนต่อ 100 กรัม ต่อกระปุก (บาท)	ต้นทุนการผลิต (บาท)
วัตถุดิบ	42	8,457.00
ค่าแรงงานทางตรง	30	6,000.00
ค่าใช้จ่ายการผลิต	5	920.23
รวม	77	15,377.23

จากตารางที่ 5 พบว่า ต้นทุนการผลิตต่อรอบการผลิตเท่ากับ 15,377.23 บาท ผลิตได้ 200 กระปุก ๆ ละ 100 กรัม ซึ่งต้นทุนการผลิตต่อ 100 กรัมต่อกระปุก เท่ากับ 76.89 บาทต่อ 100 กรัมต่อกระปุก ประกอบด้วย ต้นทุน วัตถุดิบทางตรงที่ใช้ในการผลิตเท่ากับ 42.29 บาทต่อ 100 กรัมต่อกระปุก ต้นทุนค่าแรงงานทางตรงเท่ากับ 30.00 บาท ต่อ 100 กรัมต่อกระปุก และค่าใช้จ่ายการผลิตเท่ากับ 4.60 บาทต่อ 100 กรัมต่อกระปุก

ตารางที่ 6 แสดงรายได้จากการผลิตน้ำพริกปลาป่น

ปริมาณการผลิตต่อ หนึ่งรอบการผลิต (กรัม)	ราคาขาย (บาท/100 กรัม)	รายได้ต่อหนึ่งรอบ การผลิต (บาท)	รายได้ต่อเดือน (บาท)	รายได้ต่อปี (บาท)
20,000	100	20,000	100,000	1,200,000

จากตารางที่ 6 จากการสัมภาษณ์ประธานกลุ่มสตรีตาเบา ผลิตน้ำพริกปลาป่นต่อหนึ่งการผลิตได้ 20 กิโลกรัม (20,000 กรัม) ราคาขายต่อ 100 กรัม เท่ากับ 100 บาท และจำหน่ายหมดในรอบการผลิต

ตารางที่ 7 แสดงกำไรจากการผลิตน้ำพริกปลาป่น

รายการ	กำไรต่อหนึ่งรอบการผลิต (บาท)	กำไรต่อเดือน (บาท)	กำไรต่อปี (บาท)
รายได้จากการขาย	20,000.00	100,000.00	1,200,000.00
หัก ต้นทุนการผลิต	<u>15,377.23</u>	<u>76,886.17</u>	<u>922,634.00</u>
กำไรขั้นต้น	4,622.77	23,113.83	277,366.00
อัตรากำไรขั้นต้นต่อต้นทุนการผลิต			
<u>กำไรขั้นต้น X 100</u>		30.06%	
ต้นทุนการผลิตทั้งหมด			
อัตรากำไรขั้นต้นต่อยอดขาย			
<u>กำไรขั้นต้น X 100</u>		23.11%	
ยอดขาย			

จากตารางที่ 7 พบว่า ในแต่ละรอบการผลิตของกลุ่มสตรีตาเบา มีกำไรขั้นต้นต่อรอบเท่ากับ 4,622.77 บาท กำไรต่อเดือนเท่ากับ 23,113.83 บาท อัตรากำไรขั้นต้นต่อต้นทุนการผลิต 30.06% และอัตรากำไรขั้นต้นต่อยอดขาย 23.11%

ตารางที่ 8 แสดงการคำนวณจุดคุ้มทุนการผลิตน้ำพริกปลาป่นต่อรอบการผลิต

กำไรส่วนเกิน	ต่อหน่วย(กระปุก)	ยอดขายรวม/บาท
รายได้จากการขายน้ำพริกปลาป่น	100.00	20,000.00
<u>หัก ต้นทุนผันแปร</u>	<u>76.69</u>	<u>15,337.00</u>
กำไรส่วนเกิน	23.32	4,663.00
อัตราส่วนกำไรส่วนเกินต่อหน่วย	0.23	
จุดคุ้มทุนรวม (บาท) = <u>ต้นทุนคงที่</u>		<u>40.23</u>
อัตรากำไรส่วนเกิน		0.23
		172.56 บาท
จุดคุ้มทุนรวม (กระปุก) = <u>ต้นทุนคงที่</u>		<u>40.23</u>
กำไรส่วนเกินส่วนเกินต่อหน่วย		23.32
		1.726 กระปุก

จากตารางที่ 8 จุดคุ้มทุนการผลิตน้ำพริกปลาป่นของกลุ่มสตรีตาเบา บ้านตาเบา ตำบลตาเบา อำเภอบราสาท จังหวัดสุรินทร์ พบว่า ในแต่ละรอบการผลิตจะมีกำไรส่วนเกินต่อหน่วยเท่ากับ 23.32 บาท มีมูลค่าขาย ณ จุดคุ้มทุนเท่ากับ 172.56 บาท ปริมาณขาย ณ จุดคุ้มทุนเท่ากับ 1.726 กระปุก

สรุปและอภิปรายผล

จากผลการวิเคราะห์ต้นทุน ผลตอบแทน และจุดคุ้มทุนในการผลิตน้ำพริกปลาป่น กลุ่มสตรีตาเบา อำเภอบราสาท จังหวัดสุรินทร์ พบว่า ต้นทุนการผลิตต่อรอบการผลิตเท่ากับ 15,377.23 บาท และต้นทุนการผลิตต่อ 100 กรัมต่อกระปุก เท่ากับ 76.89 บาทต่อ 100 กรัมต่อกระปุก ประกอบด้วย ต้นทุนวัตถุดิบทางตรงที่ใช้ในการผลิตเท่ากับ 42.29 บาทต่อ 100 กรัมต่อกระปุก ต้นทุนค่าแรงงานทางตรงเท่ากับ 30.00 บาทต่อ 100 กรัมต่อกระปุก และค่าใช้จ่ายการผลิตเท่ากับ 4.60 บาทต่อ 100 กรัมต่อกระปุก กำไรขั้นต้นต่อรอบเท่ากับ 4,622.77 บาท กำไรขั้นต้นต่อเดือนเท่ากับ 23,113.83 บาท อัตรากำไรขั้นต้นต่อต้นทุนการผลิต 30.06% และอัตรากำไรขั้นต้นต่อยอดขาย 23.11% จากข้อที่ค้นพบจะเห็นว่าต้นทุนวัตถุดิบทางตรงในการผลิตน้ำพริกปลาป่นของกลุ่มสตรีตาเบา ตำบลตาเบา อำเภอบราสาท จังหวัดสุรินทร์ ค่อนข้างสูงเมื่อเทียบกับด้านค่าแรงงานทางตรงและค่าใช้จ่ายในการผลิต ซึ่งผลการศึกษได้สอดคล้องกับ งานวิจัยของ Saensamat (2016) ได้ศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนการผลิตปลาแปรรูป บ้านน้ำพัน ตำบลน้ำพัน อำเภอนางรอง จังหวัดอุดรธานี พบว่า ผลิตปลาร้าทรงเครื่อง มีต้นทุนการผลิตรวมต่อรอบเท่ากับ 141,415.70 บาท ประกอบด้วย วัตถุดิบทางตรงใช้ไป 81,779 บาท ค่าแรงงานทางตรงเท่ากับ 48,200 บาท และค่าใช้จ่ายการผลิตรวมเท่ากับ 11,436.70 บาท โดยจำนวนที่ผลิตได้เฉลี่ยต่อปี คือ ปลาร้า 750 กิโลกรัม จากการคำนวณจะเห็นว่าวัตถุดิบทางตรงใช้ไปมีราคาค่อนข้างสูง เมื่อเทียบกับค่าแรงงานทางตรงและค่าใช้จ่ายในการผลิต นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับ

งานวิจัยของ Sribub (2022) ที่ได้ศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนการผลิตปลาส้มของวิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์แปรรูปปลาบ้านห้อยบง ตำบลโนนเมือง อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู ปัญหาและอุปสรรคคือ วัตถุดิบราคาสูง จะเห็นได้ว่าต้นทุนผลิตปลาร้า และปลาร้าทรงเครื่องเท่ากับ 311,203 บาท ประกอบด้วยวัตถุดิบทางตรงใช้ไป 168,000 บาท ค่าแรงงานทางตรง 16,800 บาท และค่าใช้จ่ายการผลิต 67,603 บาท ซึ่งจากการคำนวณจะเห็นว่าวัตถุดิบทางตรงใช้ไปค่อนข้างสูงเมื่อเทียบกับค่าแรงงานทางตรงและค่าใช้จ่ายในการผลิต ซึ่งปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อการผลิตมากที่สุดคือ วัตถุดิบทางตรงใช้ไป

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

ผลการศึกษาพบว่า ต้นทุนวัตถุดิบทางตรงในการผลิตน้ำพริกปลาป่นของกลุ่มสตรีตาเบา ตำบลตาเบา อำเภอปราสาท จังหวัดสุรินทร์ ค่อนข้างสูงเมื่อเทียบกับด้านค่าแรงงานทางตรงและค่าใช้จ่ายในการผลิต มีผลต่อกำไรสุทธิลดลง กลุ่มสตรีตาเบา ควรหาเครือข่ายแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน และมีการสั่งซื้อวัตถุดิบอย่างต่อเนื่อง เพื่อสร้างอำนาจต่อรองเรื่องราคาให้ราคาวัตถุดิบมีราคาที่แน่นอน จะช่วยลดความเสี่ยงเรื่องคุณภาพสินค้าและราคาวัตถุดิบ ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อราคาสินค้าและกำไรสุทธิที่สะท้อนสภาพที่แท้จริงได้

ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

ในการศึกษาครั้งต่อไป ควรศึกษาเกี่ยวกับระยะเวลาคืนทุน (Payback Period) รวมถึงการบริหารจัดการด้านต้นทุน และวิธีการตั้งราคา เพื่อกำหนดราคาขายที่เหมาะสม โดยใช้ข้อมูลทางบัญชีต้นทุนเป็นเครื่องมือสร้างความได้เปรียบในการแข่งขันได้อย่างยั่งยืน

เอกสารอ้างอิง

- Wongrusmeeduan, R. (2017). Managerial Accounting (13th ed). Bangkok : Sanatum.
- Apisitpinyo, B. (2012). Management Accounting. Bangkok : Se-ed.
- Aujirapongpan, S. (2020). Management Accounting (3rd ed). Bangkok : Greenlife Printing.
- Saensamat, J. (2016). Cost and returns analysis of processed fish production
Of Ban Nam Phon, Nam Phon Sub-District, Nongwua so district, Udon Thani Province. In
academic conferences and presenting national research results Rajathani academic
forum No.1, July 29, 2016. Ubon Ratchathani : Rajathani University.
- Sribub, H et al. (2022). Costs and returns analysis of pickled fish production : a case study of
community Enterprise group of Ban Huai Bong fish processing products, Non Muang Sub-District,
Non Sang District, Nong Bua Lam Phu Provice. Journal of Management Scicnce Udon Thani
Rajabhat University, 4(1), 43-55. In Thai