



การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนจากการผลิตวุ้นมะพร้าวกะทิสต ชุมชนตำบลท้ายเกาะ
อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี

Cost and return analysis of fresh coconut milk jelly production in the
community of Tai Ko Subdistrict, Sam Khok District, Pathum Thani Province

วรกร ศิลาเจริญธนกิจ*

Waraporn Silacharoentanakij

*งานวิชาศึกษาทั่วไป มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

General education subjects Valaya Alongkorn Rajabhat University under royal patronage

Email waraporn.i@vru.ac.th

Received August 5, 2024 Revise August 28, 2024 Accepted August 31, 2024

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้ เพื่อศึกษาต้นทุนและผลตอบแทน การกำหนดราคาขายและวางแผนกำไรที่เหมาะสม และศึกษาปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ จากการผลิตและจำหน่ายวุ้นมะพร้าวกะทิสตของชุมชนตำบลท้ายเกาะ อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี โดยมีกลุ่มตัวอย่าง คือ ผู้ประกอบอาชีพวุ้นมะพร้าวกะทิสต 15 คน เพศหญิงทั้งหมด มีระดับประถมศึกษา ประกอบอาชีพ มากกว่า 10 ปี จากการสัมภาษณ์ และการสนทนากลุ่ม

ผลการวิจัยพบว่า การผลิตวุ้นมะพร้าวกะทิสต 1 ครั้ง จะได้ วุ้นมะพร้าวกะทิสต แม่พิมพ์ดอกไม้ จำนวน 100 ชิ้น นำมาบรรจุกล่อง ได้ 20 กล่อง โดยการผลิตวุ้นมะพร้าวกะทิสต มีต้นทุนการผลิตต่อกล่อง เท่ากับ 7.75 บาท และต้นทุนการผลิตรวมเท่ากับ 155 บาท การวิเคราะห์ผลตอบแทนจากการจำหน่ายวุ้นมะพร้าวกะทิสต พบว่า มีกำไรจากการขาย 7.25 บาทต่อกล่อง คิดเป็นร้อยละ 93.55 ของต้นทุนรวมต่อกล่อง หากลูกค้าสั่งซื้อวุ้นมะพร้าวกะทิสตมากกว่า 50 กล่องขึ้นไป มีต้นทุนค่าขนส่งจำนวน 30 บาทต่อครั้ง หรือ ประมาณ 0.60 บาทต่อกล่อง (30 บาท/50 กล่อง) กำไรจากการขายลดลงไปจาก 7.25 บาทต่อกล่อง เป็น 6.66 บาทต่อกล่อง คิดเป็นกำไรจากการขายร้อยละ 85.93 ของต้นทุนรวมต่อกล่อง การคำนวณต้นทุนการผลิตรวม เท่ากับ 7.75 บาทต่อกล่อง และมีค่าใช้จ่ายดำเนินงานเท่ากับ 0.60 บาทต่อกล่อง ทำให้ต้นทุนรวมเท่ากับ 8.35 บาทต่อกล่อง หรือต้นทุนรวมเท่ากับ 167 บาท ต่อครั้ง (20 กล่อง x 8.35 บาท) โดยต้องการกำไรจากการขายไม่น้อยกว่า ร้อยละ 70 ของต้นทุนรวมต่อกล่อง จะต้องขายวุ้นมะพร้าวกะทิสตในราคาไม่ต่ำกว่า 14.20 บาท

คำสำคัญ: ต้นทุนการผลิต , ผลตอบแทน , วุ้นมะพร้าวกะทิสต



Abstract

This research is to study the cost and return, the appropriate selling price and profit planning, and to study the problems, obstacles, and suggestions from the production and distribution of fresh coconut milk jelly in the community of Tambon Tai Kao, Sam Khok District, Pathum Thani Province. The sample group is 15 fresh coconut milk jelly entrepreneurs, all female, with primary education and working for more than 10 years. The interviews and focus groups

The research results found that the production of fresh coconut milk jelly once will produce 100 pieces of fresh coconut milk jelly in flower molds, which can be packed in 20 boxes. The production of fresh coconut milk jelly has a production cost per box of 7.75 baht and a total production cost of 155 baht. The analysis of the return on the sale of fresh coconut milk jelly found that there was a profit from sales of 7.25 baht per box, accounting for 93.55 percent of the total cost per box. If customers order more than 50 boxes of fresh coconut milk coconut jelly, the transportation cost is 30 baht per time or approximately 0.60 baht per box (30 baht/50 boxes). The profit from selling is reduced from 7.25 baht per box to 6.66 baht per box, which is 85.93 percent of the total cost per box. The total production cost is 7.75 baht per box and the operating cost is 0.60 baht per box, resulting in a total cost of 8.35 baht per box or a combined cost of 167 baht per time (20 boxes x 8.35 baht). In order to gain a profit from selling of not less than 70 percent of the total cost per box, the fresh coconut milk coconut jelly must be sold at a price not less than 14.20 baht.

Keywords: Production Cost, Return, Fresh coconut milk jelly.

บทนำ

ตามที่เกิดการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ทำให้เกิดปัญหาทางเศรษฐกิจของประเทศ ประชาชนว่างงานและบัณฑิตจบใหม่ไม่สามารถหางานทำได้ รวมถึงนักศึกษา ได้รับผลกระทบ อย่างรุนแรง ประชาชนที่ว่างงานย้ายกลับถิ่นฐานจำนวนมาก ส่งผลให้เกิดปัญหาทางสังคมตามมา นโยบายการฟื้นฟูเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ จึงมุ่งเน้นที่การฟื้นฟูเศรษฐกิจในระดับชุมชน ทั้งการสร้างงาน การพัฒนาอาชีพในชุมชน เพื่อให้ชุมชนสามารถพึ่งพาตนเองได้ตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง คาดว่าจะมีโครงการภายใต้ “พ.ร.ก. ให้อำนาจกระทรวงการคลังกู้เงินเพื่อแก้ไขปัญหา เยียวยา และฟื้นฟูเศรษฐกิจและสังคมที่ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์ การระบาดของ โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019” มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลย



อลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จะลงไปดำเนินการในพื้นที่หรือชุมชน อาทิเช่น โครงการด้านการเกษตรสมัยใหม่ ด้านการท่องเที่ยวและเศรษฐกิจสร้างสรรค์ การยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชน OTOP การท่องเที่ยวชุมชน การส่งเสริมและสนับสนุน SMEs ในพื้นที่ ซึ่งโครงการต่าง ๆ เหล่านี้ หากไม่บูรณาการกันอย่างเป็นระบบ จะส่งผลให้ไม่มีประสิทธิภาพที่ดีพอ เกิดความซ้ำซ้อนของโครงการ การใช้งบประมาณไม่มีประสิทธิภาพ และไม่สามารถสร้างผลกระทบ (Impact) ได้อย่างมีนัยสำคัญเพื่อให้เกิดการบูรณาการโครงการในพื้นที่เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและเป็นไปตามความต้องการของพื้นที่อย่างแท้จริง มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ซึ่งเป็นหน่วยงานในพื้นที่ (สำนักส่งเสริมการเรียนรู้และบริการวิชาการ , 2564)

จึงมีหน้าที่ในการบูรณาการกระบวนการฟื้นฟูเศรษฐกิจ และสังคมในพื้นที่อย่างเป็นระบบ (Area Based System Integrator) สามารถที่จะทำหน้าที่เป็น System Integrator ในระดับตำบลได้ โดยที่มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สามารถใช้องค์ความรู้ เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่มีอยู่ ทำงานประสานและร่วมงานกับจังหวัด องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และหน่วยงานอื่น ๆ เพื่อให้การทำงานบูรณาการนี้ยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลที่สามารถนำไปสู่การลดความยากจนอย่างมีเป้าหมายชัดเจน (Targeted Poverty Alleviation)

ในการดำเนินการของมหาวิทยาลัยในพื้นที่ทั่วประเทศ จะมุ่งเน้นในการฟื้นฟูและยกระดับเศรษฐกิจ และสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ ซึ่งจะประกอบด้วยองค์ประกอบหลัก ๆ ดังนี้

1. การส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศาสนาวัฒนธรรมประเพณีท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ชุมชนมอญ
2. การส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจชุมชน (วิสาหกิจ)
3. การส่งเสริมการปลูกผักปลอดภัย

ซึ่งผู้วิจัยเป็นหนึ่งในคณะกรรมการโครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลสร้างรากแก้วให้ประเทศแบบบูรณาการ 1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย ตำบลท้ายเกาะ อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี โดยมี อาจารย์ ดร.กฤตยชญ์ คำมิ่ง เป็นผู้จัดการพื้นที่ (สำนักส่งเสริมการเรียนรู้และบริการวิชาการ , 2564)

องค์การบริหารส่วนตำบลท้ายเกาะ ได้รับการยกฐานะเป็นองค์การบริหารส่วนตำบล เมื่อวันที่ 30 มีนาคม 2539 ตั้งอยู่เลขที่ 87/11 หมู่ 3 ตำบลท้ายเกาะ อำเภอสามโคกจังหวัดปทุมธานี 12160 โทรศัพท์ 02-25931079, 02-5932579 โทรสาร 02-5931079, 02-5932579 ต่อ 16 เป็นองค์การบริหารส่วนตำบลขนาดกลาง มีจำนวนหมู่บ้าน 4 หมู่บ้าน ดังนี้

1. หมู่ที่ 1 บ้านขนมเปียก
2. หมู่ที่ 2 บ้านแก้งร้อน
3. หมู่ที่ 3 บ้านต้นสะตือ
4. หมู่ที่ 4 บ้านลาดท้องวัง



ภาพที่ 1 แผนที่องค์การบริหารส่วนตำบลท้ายเกาะ

การพาณิชย์และกลุ่มอาชีพองค์การบริหารส่วนตำบลท้ายเกาะ มีกลุ่มผลิตภัณฑ์ OTOP จำนวน 5 กลุ่ม (ที่มา: กองคลัง องค์การบริหารส่วนตำบลท้ายเกาะ) ซึ่ง 1 ใน 5 ของ ผลิตภัณฑ์ OTOP คือ วุ้นมะพร้าวกะทิสด (องค์การบริหารส่วนตำบลท้ายเกาะ, 2567)



ภาพที่ 2 สื่อนำเสนอผลิตภัณฑ์ OTOP วุ้นมะพร้าวกะทิสด

ที่มา : เพจวุ้นมะพร้าวกะทิสดและเทียนดอกไม้ลอยน้ำ ต.ท้ายเกาะ

วุ้นกะทิ เป็นขนมไทยโบราณที่ได้รับอิทธิพลมาจากขนมโปรตุเกส เช่นเดียวกับขนมทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทองและขนมลูกชุบ ในบันทึกชาววังกล่าวไว้ว่า คุณท้าวทองกิมม้า หัวหน้าห้องเครื่องต้นใน สมัยอยุธยา ได้นำสูตรขนมโปรตุเกสมากมายมาดัดแปลงจนกลายเป็นขนมสูตรชาววัง ด้วยความหอมหวาน ละเมียดละมัย ประกอบกับขั้นตอนในการทำที่ไม่ยุ่งยาก ทำให้วุ้นชาววังหรือวุ้นกะทิได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก (วุ้นกะทิ เมนูขนมชาววังความอร่อยไม่เคยเปลี่ยน, ออนไลน์, 2564) วุ้นมะพร้าวกะทิสดมีรสชาติที่ดี (กฤตยชญ์ คำมิ่ง, 2567) เป็นขนมหวานที่มีชื่อเสียงในวัฒนธรรมการทำอาหารไทย ซึ่งเป็นที่รู้จักกันดีในหมู่ ผู้บริโภค ทั้งในประเทศไทยและต่างประเทศ ผลิตภัณฑ์นี้มีความนิยมเนื่องจากรสชาติที่หวานมันจากกะทิและความกรอบนุ่มจากเนื้อมะพร้าว ทำให้เป็นตัวเลือกที่น่าสนใจสำหรับผู้รักขนมหวาน

พื้นที่ตำบลท้ายเกาะ อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี เป็นหนึ่งในพื้นที่ที่มีการผลิตวุ้นมะพร้าวกะทิ สดอย่างต่อเนื่อง ซึ่งถือเป็นแหล่งผลิตที่สำคัญที่ไม่เพียงแต่ตอบสนองความต้องการของตลาดท้องถิ่น แต่ยังเปิด โอกาสให้เกิดธุรกิจเล็ก ๆ ในชุมชน การวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตและผลตอบแทนจากการผลิตวุ้นมะพร้าวกะทิ สด มีความสำคัญเป็นอย่างยิ่งใน การระบุปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จของการผลิต การทำความเข้าใจใน ต้นทุนที่เกิดขึ้นและการประเมินผลตอบแทนจะช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถตัดสินใจได้อย่างถูกต้องและ สามารถวางแผนธุรกิจในอนาคตได้อย่างมีประสิทธิภาพ และมีการยกระดับผลิตภัณฑ์ สร้างอัตลักษณ์เฉพาะ ของผลิตภัณฑ์ ได้ออกแบบและพัฒนารูปแบบของพิมพ์วุ้นมะพร้าวกะทิสดให้มีอัตลักษณ์ (กฤตยชญ์ คำมิ่ง, 2567)



ภาพที่ 3 วุ้นมะพร้าวกะทิสด

ที่มา : เพจวุ้นมะพร้าวกะทิสดและเทียนดอกไม้ลอยน้ำ ต.ท้ายเกาะ



การศึกษาในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตวันมะพร้าวกะทิสดในตำบลท้ายเกาะ รวมถึงสัดส่วนของต้นทุนที่สำคัญ เช่น ค่าวัตถุดิบ ค่าแรงงาน และค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง นอกจากนี้ยังคำนึงถึงผลตอบแทนที่เกิดจากการขายผลิตภัณฑ์ ซึ่งจะเป็นข้อมูลที่มีค่าสำหรับผู้ประกอบการและผู้สนใจในธุรกิจนี้ในการดำเนินงานอย่างมีประสิทธิภาพ ตลอดจนปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะจากการผลิตวันมะพร้าวกะทิสด ด้วยเหตุผลดังกล่าว การศึกษานี้จึงมีความสำคัญในการส่งเสริมการผลิตวันมะพร้าวกะทิสด ซึ่งไม่เพียงแต่ช่วยกระตุ้นเศรษฐกิจในชุมชนของตำบลท้ายเกาะ แต่ยังสามารถสร้างแรงบันดาลใจให้กับผู้ประกอบการรายใหม่ในการลงทุนในธุรกิจนี้ได้อีกด้วย

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนจากการผลิตวันมะพร้าวกะทิสด ชุมชนตำบลท้ายเกาะ อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี
2. เพื่อกำหนดราคาขายและวางแผนกำไรที่เหมาะสมจากการผลิตวันมะพร้าวกะทิสด ชุมชนตำบลท้ายเกาะ อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี
3. เพื่อศึกษาปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะจากการผลิตวันมะพร้าวกะทิสด ชุมชนตำบลท้ายเกาะ อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี

กรอบแนวคิดของการวิจัย

ตัวแปรอิสระ (Independent Variable)

วิเคราะห์ต้นทุนการผลิตวันมะพร้าวกะทิสด

- วัตถุดิบทางตรง
- ค่าแรงทางตรง
- ค่าใช้จ่ายในการผลิต

วิเคราะห์ผลตอบแทนวันมะพร้าวกะทิสด

- รายได้จากการขาย
- กำไร(ขาดทุน) จากการขาย

ตัวแปรตาม(Dependent Variable)

กำหนดราคาขายและวางแผนกำไร



ภาพที่ 4 กรอบแนวคิด

วิธีดำเนินการวิจัย



การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยแบบผสมผสาน (Mixed Methods Research) โดยใช้การวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ร่วมกับการวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Research) โดยมี

ขนาดกลุ่มตัวอย่าง (Sample Size)

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ มุ่งศึกษากลุ่มผู้มะพร้าวกะทิสต ชุมชนตำบลท้ายเกาะ อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี โดยความร่วมมือจากผู้ประกอบการ ผู้ผลิต งานวิจัยนี้ใช้ วิธีการคัดเลือกแบบเจาะจง (Purposive sampling) ประกอบด้วยกลุ่มผู้มะพร้าวกะทิสต 15 คน

เครื่องมือในการวิจัย

ในการศึกษาครั้งนี้ เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อการวิจัย ได้แก่ แบบสัมภาษณ์ เป็นคำถามปลายเปิด และคำถามปลายปิด ได้แก่ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ผลิตผู้มะพร้าวกะทิสต ได้แก่

ตอนที่ 1 เพศ อายุ การศึกษา ระยะเวลาในการประกอบอาชีพการผลิตผู้มะพร้าวกะทิสต

ตอนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนการผลิตผู้มะพร้าวกะทิสต ได้แก่ วัตถุดิบทางตรง ค่าแรงทางตรง และ ค่าใช้จ่ายในการผลิต

ตอนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับผลตอบแทนจากผู้มะพร้าวกะทิสต ได้แก่ รายได้จากการขาย กำไร (ขาดทุน) จากการขายผู้มะพร้าวกะทิสต

ตอนที่ 4 ข้อมูลเกี่ยวกับปัญหา อุปสรรค จากการผลิตและจำหน่ายผู้มะพร้าวกะทิสต

การเก็บรวบรวมข้อมูล

การดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยดำเนินการด้วยตนเอง เพื่อให้ตรงตามวัตถุประสงค์ของการศึกษา โดยดำเนินการเก็บข้อมูล ดังต่อไปนี้

1. ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary data) ผู้วิจัยได้เก็บรวบรวมข้อมูลตั้งแต่ 1 มิถุนายน – 30 มิถุนายน 2567) จากการสัมภาษณ์เชิงลึก และการสนทนากลุ่ม โดยใช้เครื่องมือในการวิจัยเป็นการสัมภาษณ์ เพื่อศึกษาเกี่ยวกับต้นทุนการผลิต และผลตอบแทนจากการผลิตผู้มะพร้าวกะทิสต และ แบบบันทึกการสนทนากลุ่ม (Focus group) สังเกตการณ์การผลิต เพื่อศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะเกี่ยวกับต้นทุนการผลิตผู้มะพร้าวกะทิสต

2. ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary data) เป็นข้อมูลที่รวบรวมจากแนวคิด ทฤษฎี เอกสาร และบทความวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนจากการผลิตผู้มะพร้าวกะทิสต ชุมชนตำบลท้ายเกาะ อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี

การวิเคราะห์ข้อมูล

วิเคราะห์ข้อมูลตามประเด็นที่กำหนดตามวัตถุประสงค์ ได้แก่

1) ข้อมูลพื้นฐานทั่วไปของชุมชนตำบลท้ายเกาะ อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี ใช้การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงพรรณนา (Descriptive method) เพื่ออธิบายข้อมูลทั่วไปของชุมชนตำบลท้ายเกาะ อำเภอสามโคก



จังหวัดปทุมธานี โดยใช้แบบสัมภาษณ์ในการรวบรวมข้อมูลและนำเสนอในรูปแบบบรรยายและสรุปผลการวิจัย

2) การวิเคราะห์ต้นทุนการผลิต เพื่อหาแนวทางในการกำหนดราคาขายและวางแผนกำไรของวันมะพร้าวกะทิสด ใช้การวิเคราะห์ข้อมูลที่รวบรวมมาจากการสัมภาษณ์ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง โดยใช้สูตรทางบัญชีในการวิเคราะห์ และนำเสนอข้อมูลในรูปแบบการคำนวณทางการบัญชี พรรณา และสรุปผลการวิจัย ซึ่งสูตรที่ใช้ในการคำนวณ

ต้นทุนการผลิตเป็นกระบวนการที่สำคัญในการบริหารจัดการทางการเงินของธุรกิจ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ในการวิเคราะห์ต้นทุนการผลิต : การจำแนกประเภทต้นทุน ต้นทุนตรง (Direct Costs) ค่าวัตถุดิบ เช่น กะทิ, รูน, น้ำตาล ค่าจ้างแรงงานในการผลิต ต้นทุนผันแปร (Indirect Costs) ค่าเช่าพื้นที่ (ถ้ามี) ค่าใช้จ่ายทางสาธารณูปโภค (ไฟฟ้า, น้ำ) และ ค่าการตลาดและค่าโฆษณา

สูตรการวิเคราะห์ต้นทุนการผลิต มีที่มาจาก (ศศิวิมล มีอำพล, 2560) (เบญจมาศ อภิสิทธิ์วิทยุโย, 2562) (สมนึก เอื้อจิระพงษ์พันธ์, 2563) (ประภัสสร วิเศษประภาและคณะ, 2566) และ (นันทนา แจ้งสว่าง, 2566) กล่าวถึงต้นทุนการผลิต ประกอบด้วยวัตถุดิบทางตรง ค่าแรงงานทางตรง และค่าใช้จ่ายในการผลิต จึงได้ใช้สูตรการวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตดังต่อไปนี้

ต้นทุนการผลิต = วัตถุดิบทางตรง + ค่าแรงงานทางตรง + ค่าใช้จ่ายในการผลิต

การวิเคราะห์ราคาขาย ผู้วิจัยเปรียบเทียบราคาขายกับผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ในตลาดสดในพื้นที่ร้านขายของฝาก ร้านอาหาร สื่อออนไลน์ เพื่อเปรียบเทียบถ่วงเฉลี่ยราคา โดยการกำหนดราคาขาย สามารถใช้ฐานต้นทุนบวกกำไรที่คาดหวัง โดยมีที่มาจาก (ศศิวิมล มีอำพล, 2560) (ธัญปวีณ์ รัตนพงศ์พร, 2562) (นันทนา แจ้งสว่าง, 2566) ที่กล่าวถึงการกำหนดราคาขาย สามารถใช้ฐานต้นทุนบวกกำไรที่คาดหวัง ผู้วิจัยจึงใช้สูตรการกำหนดราคาขายดังต่อไปนี้

ราคาขาย = ต้นทุนรวม + (อัตรการบวกเพิ่ม × ต้นทุนรวม)

สูตรการวิเคราะห์ผลตอบแทน มีที่มาจาก (อำนาจ รัตนสุวรรณ และธีรเสฏฐ์ ศิริธนานนท์, 2564) (นิพนธ์ เห็นโชคชัยชนะ และศิลปพร ศรีจันเพชร, 2564) และ (นันทนา แจ้งสว่าง, 2566) กล่าวว่ากิจการมีรายได้จากการดำเนินงาน เป็นรายได้ที่เกิดจากการให้บริการหรือการขาย นำรายได้จากการดำเนินงานหักด้วยรายจ่ายจะทำให้ทราบถึงกำไรขาดทุนของกิจการ ผู้วิจัยจึงใช้การวิเคราะห์ผลตอบแทน ดังสูตรต่อไปนี้

รายได้จากการขาย = ปริมาณ × ราคาขาย

กำไร(ขาดทุน)จากการขาย = รายได้จากการขาย – ต้นทุนขาย

ผลการวิจัย

จากการศึกษาข้อมูลการผลิตวันมะพร้าวกะทิสดชุมชนตำบลท้ายเกาะ อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี ตามวัตถุประสงค์ดังต่อไปนี้



วัตถุประสงค์ที่ 1. เพื่อศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนจากการผลิตวันมะพร้าวกะทิสด ชุมชนตำบลท้ายเกาะ อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี

จากการศึกษาต้นทุนการผลิตวันมะพร้าวกะทิสด ชุมชนตำบลท้ายเกาะ พบว่า การวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตจะใช้เวลาประมาณ ไม่มีการวิเคราะห์ต้นทุนโดยจำแนกเป็นต้นทุนวัตถุดิบทางตรง ค่าแรงงานทางตรง และค่าใช้จ่ายในการผลิต ส่วนการกำหนดราคาขาย ทำการเปรียบเทียบ ร้านอื่นๆ ที่ขายผลิตภัณฑ์วันคล้ายๆ กัน เช่น ร้านตลาดนัด ร้านตลาดสด ร้านตลาดของฝาก ร้านอาหาร ในบริเวณใกล้เคียง แล้วมากำหนดราคาขายวันมะพร้าวกะทิสด ส่วนการจัดทำบัญชีไม่มีรูปแบบที่ชัดเจน มีการจดบันทึกการซื้อวัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์ เข้ามาแต่ละครั้ง มีบิลเงินสดและกระดาษจดรายการวัตถุดิบ ไม่มีการจัดทำงบการเงินเพื่อแสดงผลกำไรขาดทุน จากการวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตวันมะพร้าวกะทิสด พบว่าการผลิตวันมะพร้าวกะทิสด 1 ครั้ง จะได้วันมะพร้าวกะทิสด แม่พิมพ์ดอกไม้ จำนวน 100 ชิ้น นำมาบรรจุกล่อง ๆ ละ 5 ชิ้น จะได้จำนวน 20 กล่องต่อการผลิตหนึ่งครั้ง โดยการผลิตวันมะพร้าวกะทิสด มีต้นทุนการผลิตต่อกล่องเท่ากับ 7.75 บาท และต้นทุนการผลิตรวมเท่ากับ 155 บาท ต่อครั้ง

ตาราง 1 แสดงต้นทุนการผลิตวันมะพร้าวกะทิสด

รายการ	ต้นทุนการผลิตต่อ กล่อง (บาท)	จำนวนที่ผลิตต่อครั้ง (กล่อง)	ต้นทุนการผลิตรวม (บาท)
วัตถุดิบทางตรง	4.25	20	85
ค่าแรงงานทางตรง	2.25	20	45
ค่าใช้จ่ายในการผลิต	1.25	20	25
รวม	7.75		155

การวิเคราะห์ผลตอบแทนจากการจำหน่ายวันมะพร้าวกะทิสด พบว่าปัจจุบันราคาขายเท่ากับ 15 บาท ต่อกล่อง มีกำไรจากการขาย 7.25 บาทต่อกล่อง คิดเป็นร้อยละ 93.55 ของต้นทุนรวมต่อกล่อง หากจำหน่ายได้ทั้งหมด 20 กล่อง จะมีรายได้จากการขายเท่ากับ 300 บาท (20 กล่อง x 15 บาทต่อกล่อง) กำไรจากการขายเท่ากับ 145 บาทต่อครั้ง (300 บาท – 155 บาท) ซึ่งกำไรที่ผู้ประกอบการต้องการ หากชุมชนท้ายเกาะผลิตวันมะพร้าวกะทิสดเพิ่มมากขึ้น จะผลิตตามคำสั่งซื้อของลูกค้า และจะมีบริการส่งวันมะพร้าวกะทิสดให้ลูกค้าถึงที่พักของลูกค้า ถ้าหากลูกค้าสั่งซื้อวันมะพร้าวกะทิสดมากกว่า 50 กล่องขึ้นไป ซึ่งการบริการนี้ทำให้ชุมชนตำบลท้ายเกาะ มีต้นทุนค่าขนส่งจำนวน 30 บาทต่อครั้ง หรือประมาณ 0.60 บาทต่อกล่อง (30 บาท/50 กล่อง) มีผลทำให้กำไรจากการขายลดลงไปจาก 7.25 บาทต่อกล่อง เป็น 6.66 บาทต่อกล่อง คิดเป็นกำไรจากการขายร้อยละ 85.93 ของต้นทุนรวมต่อกล่อง ซึ่งกำไรจากการขายนี้ เป็นกำไรที่ผู้ประกอบการต้องการ



วัตถุประสงค์ที่ 2. เพื่อกำหนดราคาขายและวางแผนกำไรที่เหมาะสมจากการผลิตวันมะพร้าวกะทิสด ชุมชนตำบลท้ายเกาะ อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี

จากการคำนวณต้นทุนการผลิตรวมเท่ากับ 7.75 บาทต่อกล่อง และมีค่าใช้จ่ายดำเนินงานเท่ากับ 0.60 บาทต่อกล่อง ทำให้ต้นทุนรวมเท่ากับ 8.35 บาทต่อกล่อง หรือต้นทุนรวมเท่ากับ 167 บาท ต่อครั้ง (20 กล่อง x 8.35 บาท) โดยผู้ประกอบการต้องการกำไรจากการขายไม่น้อยกว่า ร้อยละ 70 ของต้นทุนรวมต่อกล่อง จะต้องขายวันมะพร้าวกะทิสดในราคาไม่ต่ำกว่า 14.20 บาท หรือหากขายในราคา 15 บาทต่อกล่อง ทำให้มีกำไรจากการขายเท่ากับ 6.65 บาทต่อกล่อง (15 บาท - 8.35 บาท) คิดเป็นกำไรจากการขายร้อยละ 79.64 บาทต่อกล่อง หากจำหน่ายได้ทั้งหมด 20 กล่อง จะมีรายได้จากการขายเท่ากับ 300 บาทต่อครั้ง (20 กล่อง x 15 บาท) กำไรจากการขายเท่ากับ 133 บาทต่อครั้ง (300 บาท - 167 บาท) ซึ่งเป็นกำไรจากการขายที่ผู้ประกอบการต้องการ หากคำนวณตามสูตรจะได้ดังนี้

$$\begin{aligned}\text{ราคาขาย} &= \text{ต้นทุนรวม} + (\text{อัตรากำไรบวกเพิ่ม} \times \text{ต้นทุนรวม}) \\ &= 8.35 + (70\% \times 8.35) \\ &= 14.20 \text{ บาทต่อกล่อง}\end{aligned}$$

จากการคำนวณราคาขายเท่ากับ 14.20 บาทต่อกล่อง หากผู้ประกอบการต้องการกำไรจากการขายร้อยละ 70 สามารถกำหนดราคาขายเท่ากับ 15 บาทต่อกล่อง จะทำให้มีรายได้จากการขายเท่ากับ 300 บาทต่อครั้ง และมีกำไรจากการขายเท่ากับ 133 บาทต่อครั้ง

$$\begin{aligned}\text{รายได้จากการขาย} &= \text{ปริมาณ} \times \text{ราคาขาย} \\ &= 20 \text{ กล่อง} \times 15 \text{ บาท} \\ &= 300 \text{ บาทต่อครั้ง}\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{กำไรจากการขาย} &= \text{รายได้จากการขาย} - \text{ต้นทุนขาย} \\ &= 300 \text{ บาท} - 167 \text{ บาท} \\ &= 133 \text{ บาทต่อครั้ง}\end{aligned}$$

วัตถุประสงค์ที่ 3. เพื่อศึกษาปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ จากการผลิตและจำหน่ายวันมะพร้าวกะทิสดของชุมชนตำบลท้ายเกาะ อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี

1. ด้านวัตถุดิบ วัตถุดิบหลัก (มะพร้าว) มีราคาสูงขึ้นและลดลงตามฤดูกาล ซึ่งส่งผลให้ต้นทุนแต่ละช่วงเวลาแต่ละครั้งอาจมีความแตกต่างกัน จำเป็นต้องคำนวณต้นทุนการผลิตแต่ละครั้งอย่างละเอียด เพื่อกำหนดจำนวนขึ้นต่อกล่อง 4 ขึ้นหรือ 5 ขึ้น ต่อกล่อง

2. ด้านแรงงาน ส่วนใหญ่มีความชำนาญในการผลิตวันมะพร้าวกะทิสด และเป็นบุคลากรในชุมชน ที่ไม่มีอาชีพประจำ ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพส่วนตัวอยู่ที่บ้านพักในชุมชนตำบลท้ายเกาะ จึงไม่มีปัญหาในเรื่องความไม่เพียงพอของบุคลากร



3. ด้านการเงินและการบัญชี ไม่มีการจัดทำบัญชีที่เป็นรูปแบบมาตรฐาน เป็นการจดบันทึกการซื้อขาย วัตถุดิบ จ่ายค่าแรง ซึ่งเป็นการจดจากบิลเงินสด บันทึกในสมุดปกแข็งทั่วไป มีช่องรับช่องจ่ายและช่องคงเหลือ ในเรื่องการวิเคราะห์ต้นทุน และกำหนดราคาขาย โดยการกะประมาณ และเปรียบเทียบราคาขายกับตลาด ใกล้เคียงชุมชนตำบลท้ายเกาะ จึงควรมีการจัดทำบัญชีให้ถูกต้องตามมาตรฐานหลักการบัญชี มีการจดบันทึก รายการซื้อและรายการขาย วิเคราะห์ต้นทุนการผลิต กำหนดราคาขาย และงบการเงินเพื่อแสดงถึงผลการดำเนินงานของการผลิตและจำหน่ายวันมะพร้าวกะทิสด

4. ด้านการผลิต ในขั้นตอนการผลิตพิมพ์ลูกมะพร้าวต้องใช้ความระมัดระวัง และใช้เวลาค่อนข้าง นาน จึงควรมีแบบพิมพ์ลูกมะพร้าวเพิ่มขึ้น และขั้นตอนการต้มวุ้นไม่ให้คืนตัว เป็นเทคนิคและสูตรของทาง ชุมชนตำบลท้ายเกาะ จำเป็นต้องให้ผู้เชี่ยวชาญและมีประสบการณ์เป็นผู้ต้มวุ้น

5. ด้านอุปกรณ์ในการผลิต หากมียอดคำสั่งซื้อเพิ่มขึ้น จำเป็นต้องมีตู้แช่วุ้นเพิ่มขึ้น ในปัจจุบันมี เพียงพอต่อการผลิต

6. ด้านอื่นๆ ได้แก่ 1) ด้านบรรจุภัณฑ์ยังขาดความเป็นตัวตน ควรมีการออกแบบบรรจุภัณฑ์เป็น รูปแบบที่สอดคล้องกับวันมะพร้าวกะทิสด และสะดวกต่อการขนส่ง เช่นเป็นกล่องกระดาษที่แสดงถึง เอกลักษณ์ของวันมะพร้าวกะทิสดและสะดวกต่อการขนส่งจำนวนมาก

อภิปรายผล

จากการศึกษาการวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนจากการผลิตวันมะพร้าวกะทิสด ชุมชนตำบลท้าย เกาะ อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี พบว่าการวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตจะใช้เวลาประมาณ ไม่มีการวิเคราะห์ ต้นทุนโดยจำแนกเป็นต้นทุนวัตถุดิบทางตรง ค่าแรงงานทางตรง และค่าใช้จ่ายในการผลิต ส่วนการกำหนด ราคาขาย ทำการเปรียบเทียบ ร้านอื่นๆ ที่ขายผลิตภัณฑ์วันคล้ายๆ กัน เช่น ร้านตลาดนัด ร้านตลาดสด ร้าน ตลาดของฝาก ร้านอาหาร ในบริเวณใกล้เคียง แล้วมากำหนดราคาขายวันมะพร้าวกะทิสด ส่วนการจัดทำ บัญชีไม่มีรูปแบบที่ชัดเจน มีการจดบันทึกการซื้อขาย วัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์ เข้ามาแต่ละครั้ง มีบิลเงินสดและ กระดาษจดรายการวัตถุดิบ ไม่มีการจัดทำงบการเงินเพื่อแสดงผลกำไรขาดทุน ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ ภาวินีย์ ธนอนวัช (2563) ทำการศึกษาเรื่อง การบริหารต้นทุนการผลิตและการวางแผนกำไรผลิตภัณฑ์ของ กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ตำบลบางนางร้า อำเภอบางปะหัน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา เพื่อยกระดับเศรษฐกิจ ชุมชน พบว่าการวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตต่อหน่วย การกำหนดราคาขายใช้วิธีการกะประมาณ และ สอดคล้อง กับนันทนา แจ้งสว่าง (2566) ทำการศึกษาเรื่อง การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนจากการผลิตกะหรี่ปั๊ บของบ้านสวนพันจิตร์ ตำบลเขาพระงาม อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี พบว่าการวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตจะใช้ วิธีการกะประมาณ ไม่มีการวิเคราะห์ต้นทุนโดยจำแนกเป็นวัตถุดิบทางตรง ค่าแรงงานทางตรง และค่าใช้จ่าย ในการผลิต การกำหนดราคาใช้วิธีการกะประมาณและเปรียบเทียบกับผู้ขายรายอื่น การจัดทำบัญชีไม่มี รูปแบบที่ชัดเจน



การคำนวณต้นทุนการผลิตวุ้นมะพร้าวกะทิสด ประกอบด้วยวัตถุดิบทางตรง ค่าแรงงานทางตรง และค่าใช้จ่ายในการผลิตซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ นันทนา แจ้งสว่าง (2566) ทำการศึกษาเรื่อง การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนจากการผลิตกะหรี่ปั๊บบนของบ้านสวนพันจิตร์ ตำบลเขาพระงาม อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี สอดคล้องกับประภัสสร วิเศษประภา และ รัชนิดา รอดอั่ว (2566) ทำการศึกษาเรื่อง การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนจากการผลิตน้ำพริกจากจังหวัดในเขตพื้นที่ตำบลวัดประดู่ อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม และสอดคล้องกับงานวิจัยของ จินตนา จันทนนท์ และ คณะ (2566) ทำการศึกษาเรื่อง การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนจากการลงทุนปลูกแตงโมเกษตรกร ภูมิศึกษา ตำบลท่าก๊อ อำเภอบางบาล อำเภอยะนิง จังหวัดสกลนคร พบว่ามีต้นทุนการผลิตมาจากวัตถุดิบทางตรง ค่าแรงงานทางตรง และ ค่าใช้จ่ายการผลิต

การกำหนดราคาขายและการวางแผนกำไร ใช้การคำนวณจากสูตรโดยนำต้นทุนรวม + (อัตราส่วนเพิ่ม $\times$ ต้นทุนรวม) ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของนันทนา แจ้งสว่าง (2566) ทำการศึกษาที่กำหนดราคาขายโดยใช้วิธีอัตราส่วนบวกเพิ่ม และสอดคล้องกับภาวนีย์ ธนาอนวัช (2563) ที่ว่าการกำหนดราคาขายจากต้นทุนรวม โดย $\text{ราคา} = \text{ต้นทุนรวม} + (\text{อัตราการบวกเพิ่ม} \times \text{ต้นทุนรวม})$ $\text{อัตราการบวกเพิ่ม} = \frac{\text{กำไรที่ต้องการ}}{\text{ต้นทุนรวม}}$ โดยปรับเปลี่ยนขึ้นจากส่วนเพิ่มที่ต้องการ

ข้อเสนอแนะ

การศึกษครั้งนี้ผู้วิจัยได้ทำการวิเคราะห์ต้นทุนการผลิต ผลตอบแทน กำหนดราคาผลิตภัณฑ์จากผู้ประกอบการที่หน้าร้านเป็นของตนเองและได้รับทุนสนับสนุนในด้านแบบพิมพ์ รูปลูกมะพร้าว ดังนั้นในการศึกษารั้งต่อไปควรทำการศึกษาด้านต้นทุนในด้านค่าเช่าสถานที่ขาย ต้นทุนในการออกแบบแม่พิมพ์วุ้นมะพร้าวกะทิสด เพื่อดึงดูดความสนใจ สร้างเอกลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ เพื่อให้ทราบต้นทุนรวมทั้งหมดในการประกอบอาชีพวุ้นมะพร้าวกะทิสด

บรรณานุกรม

- กฤตยชญ์ คำมิ่ง และคณะ. (2567). การพัฒนาแม่พิมพ์วุ้นมะพร้าวกะทิสด ชุมชนตำบลท้ายเกาะ อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี. วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์, 19 (1), 107 – 114.
- จินตนา จันทนนท์ และคณะ. (2566). การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนจากการลงทุนปลูกแตงโมเกษตรกร ภูมิศึกษา ตำบลท่าก๊อ อำเภอบางบาล อำเภอยะนิง จังหวัดสกลนคร. วารสารการจัดการและการพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี, 10 (1), 37 – 50.
- ธัญปวีณ์ รัตนพงศ์พร. (2562). นโยบายและกลยุทธ์ราคา. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยรามคำแหง



- นันทนา แจ้งสว่าง. (2566). การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนจากการผลิตกะหรี่ปั๊บบนสวนพินิจิตร ตำบลเขาพระงาม อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี. วารสารลวงศรี มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี, 7 (1), 91-101.
- นิพนธ์ เห็นโชคชัยชนะ และศิลปพร ศรีจันเพชร. (2564). ทฤษฎีการบัญชี. กรุงเทพมหานคร: ห้างหุ้นส่วนจำกัดทีพีเอ็น เพรส.
- เบญจมาศ อภิสทธิบุญ. (2562). การบัญชีต้นทุน 1. กรุงเทพมหานคร: แพนด้าเลิร์นนิ่งบุ๊ก
- ประภัสสร วิเศษประภาและคณะ. (2566). การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนจากการผลิตน้ำพริกจากจังหวัด ในเขตพื้นที่ตำบลวัดประดู่ อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม. วารสารลวงศรี มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี, 7 (2), 87 - 98.
- เพจวันมะพร้าวกะทิสดและเทียนดอกไม้ลอยน้ำ ต.ท้ายเกาะ (2565). วันมะพร้าวกะทิสด. สืบค้นเมื่อ 15 มิถุนายน 2567 จาก <https://www.facebook.com/photo?fbid=125845406906127&set=pcb.125845616906106>.
- ภาวินัย ธนอนวัช. (2563). การบริหารต้นทุนการผลิตและการวางแผนกำไรผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ตำบลบางนางร้า อำเภอบางปะหัน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา เพื่อยกระดับเศรษฐกิจชุมชน. วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี, 9 (1), 47 - 56
- ศศิวิมล มีอำพล. (2560). การบัญชีเพื่อการจัดการ. พิมพ์ครั้งที่ 24. กรุงเทพมหานคร : สมาธรรมจำกัด
- สมนึก เอื้อจิระพงษ์พันธ์. (2563). การบัญชีบริหาร. กรุงเทพมหานคร: บริษัท กรีนไลฟ์ พรินต์ติ้งเฮาส์ จำกัด.
- สำนักส่งเสริมการเรียนรู้และบริการวิชาการ. (2564). รายงานความก้าวหน้าโครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ. สืบค้นเมื่อ 15 มิถุนายน 2567 จาก <https://pubhtml5.com/ovom/clid/>
- องค์การบริหารส่วนตำบลท้ายเกาะ อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี. (2564). สืบค้นเมื่อ 15 มิถุนายน 2567 จาก <http://www.taykoa.go.th>.
- อำนาจ รัตนสุวรรณ และธีรเสฏฐ์ ศิริธนานนท์. (2564). การบัญชีขั้นต้น: ฉบับอ่านเข้าใจง่าย. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.