

COSTS AND RETURNS FROM RICE CRACKER PRODUCTION, THUNG MAN NUA VILLAGE GROUP, BAN PAO SUBDISTRICT, MUANG DISTRICT, LAMPANG PROVINCE

Received Date: 2024, May 3

Revised Date: 2024, June 25

Accepted Date: 2024, July 6

Achara Haepkhaon*

Waraporn Klinprasat*

ABSTRACT

This research aims to investigate the costs and returns of making Khao Tan, or rice cracker, in Thung Man Nuea Village Group, Ban Pao Subdistrict, Mueang District, Lampang Province. It was survey research using a structured interview form with 20 Khao Tan producers. The results of the study found that the cost of making Khao Tan per bag included direct raw materials at 7.56 baht per bag, calculated as 46.04 percent; direct labor costs at 6.64 baht per bag, calculated as 40.44 percent; fixed production costs at 0.06 baht per bag, calculated as 0.37 percent; and variable production costs at 2.16 baht per bag, calculated as 13.15 percent. The total cost of making Khao Tan per bag is 16.42 baht. The monthly income is 104,000 baht. The monthly cost of making Khao Tan is 85,384 baht. The gross profit from selling Khao Tan per month is 18,616 baht. The ratio of gross profit to sales is 17.90 percent. The annual income is 1,248,000 baht. The cost of making Khao Tan per year is 1,024,608 baht, resulting in a gross profit from selling Khao Tan per year of 223,392 baht. The gross profit-to-sales ratio is 17.90 percent. The monthly break-even point for an investment in Khao Tan is 1,714.29 baht, and the annual break-even point is 20,571.43 baht. Therefore, if investors can sell more Khao Tan or rice crackers, resulting in higher profits, they should change the employment model from daily wage to contract employment. This adjustment will help prevent issues related to labor shortages or slow work performance. Additionally, contract employment can motivate workers to be more driven in their tasks.

Keywords: Cost, Return, Khao Tan.

* Faculty of Business, Administration and Technology, Lampang Inter-Tech College

Corresponding author e-Mail: acharahae@gmail.com

ต้นทุนและผลตอบแทนจากการทำข้าวแต๋น : กลุ่มหมู่บ้านทุ่งม่านเหนือ ตำบลบ้านเป่า อำเภอมะนัง จังหวัดลำปาง

วันที่ได้รับต้นฉบับบทความ: 3 พฤษภาคม 2567

วันที่แก้ไขปรับปรุงบทความ: 25 มิถุนายน 2567

วันที่ตอบรับตีพิมพ์บทความ: 6 กรกฎาคม 2567

อัจฉรา เฮ้ประโคน*

วรภาพ กลิ่นประสาท*

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาต้นทุน และผลตอบแทนจากการทำข้าวแต๋น กลุ่มหมู่บ้านทุ่งม่านเหนือ ตำบลบ้านเป่า อำเภอมะนัง จังหวัดลำปาง เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ โดยใช้แบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้างจากผู้ทำข้าวแต๋น จำนวน 20 ราย ผลการศึกษาพบว่า ต้นทุนของการทำข้าวแต๋นต่อถุง ได้แก่ วัตถุดิบทางตรง 7.56 บาทต่อถุง คิดเป็น ร้อยละ 46.04 ค่าแรงงานทางตรง 6.64 บาทต่อถุง คิดเป็น ร้อยละ 40.44 ค่าใช้จ่ายในการผลิตคงที่ 0.06 บาทต่อถุง คิดเป็น ร้อยละ 0.37 และค่าใช้จ่ายในการผลิตผันแปร 2.16 บาทต่อถุง คิดเป็น ร้อยละ 13.15 ต้นทุนรวมของการทำข้าวแต๋นต่อถุงเท่ากับ 16.42 บาท รายได้ต่อเดือน เท่ากับ 104,000 บาท มีต้นทุนในการทำข้าวแต๋นต่อเดือน เท่ากับ 85,384 บาท คิดเป็นกำไรขั้นต้นจากการจำหน่ายข้าวแต๋นต่อเดือน เท่ากับ 18,616 บาท อัตราส่วนกำไรขั้นต้นต่อยอดขาย ร้อยละ 17.90 รายได้ต่อปี เท่ากับ 1,248,000 บาท มีต้นทุนในการทำข้าวแต๋นต่อปี เท่ากับ 1,024,608 บาท คิดเป็นกำไรขั้นต้นจากการจำหน่ายข้าวแต๋นต่อปี เท่ากับ 223,392 บาท อัตราส่วนกำไรขั้นต้นต่อยอดขายร้อยละ 17.90 ทำให้การลงทุนทำข้าวแต๋น มีจุดคุ้มทุนต่อเดือนเท่ากับ 1,714.29 บาท และจุดคุ้มทุนต่อปีเท่ากับ 20,571.43 บาท ดังนั้น หากผู้ลงทุนทำข้าวแต๋น สามารถจำหน่ายได้จำนวนมากขึ้นทำให้ผู้ลงทุนมีกำไรสูงขึ้น ควรปรับเปลี่ยนภาพแบบการจ้างแรงงาน คือ การปรับจากการจ้างงานรายวันเป็นการจ้างงานแบบเหมา เพื่อป้องกันปัญหาแรงงานขาดแรงงานหรือทำงานแบบเฉื่อยชา อีกทั้งการจ้างเหมาเป็นภาระกระตุ้นให้แรงงานมีแรงผลักดันในการปฏิบัติงานมากขึ้น

คำสำคัญ: ต้นทุน, ผลตอบแทน, ข้าวแต๋น

* คณะบริหารธุรกิจและเทคโนโลยี วิทยาลัยอินเตอร์เทคโนโลยีลำปาง

Corresponding author e-Mail: acharahae@gmail.com

บทนำ

ข้าวแต๋นเป็นขนมพื้นบ้าน หรืออาหารว่างของชาวภาคเหนือในประเทศไทย ที่แสดงออกถึงเอกลักษณ์และภูมิปัญญาพื้นบ้าน แสดงถึงวัฒนธรรมของชาวพื้นเมืองที่บริโภคข้าวเหนียวเป็นอาหารหลัก ข้าวแต๋นมีรสชาติที่อร่อยโดดเด่น คือ หวาน หอม กรอบ และอร่อย สามารถใช้เป็นของว่างในการต้อนรับแขกในงานบุญเกือบทุกที่เป็นผลิตภัณฑ์ที่รับประทานง่ายและกรอบอร่อย ที่สำคัญไม่มีคอเลสเตอรอล มีโปรตีน คาร์โบไฮเดรต และโซเดียมที่จำเป็นต่อร่างกาย การผลิตข้าวแต๋นเพื่อจำหน่ายแก่คนในท้องถิ่น นักท่องเที่ยว และส่งไปขายทั่วประเทศและต่างประเทศ สามารถสร้างรายได้และลดรายจ่ายแก่ครอบครัวและชุมชน นอกจากนี้เป็นขนมพื้นบ้านหรือเป็นอาหารว่างของชาวภาคเหนือในประเทศไทย ที่แสดงออกถึงเอกลักษณ์และภูมิปัญญาพื้นบ้านที่แสดงภูมิปัญญาพื้นบ้านที่แสดงถึงวัฒนธรรมของชาวพื้นเมืองที่บริโภคข้าวเหนียวเป็นอาหารหลัก และนำมาทำเป็นขนมพื้นบ้านเพื่อถนอมอาหาร บอกเล่ากันว่าเมื่อมีข้าวเหนียวที่เหลือกินจึงเสียดาย ก็นำมาตากแดดแล้วทอด สามารถนำมาทานเล่นได้เป็นการประหยัด ทั้งยังไม่มีสารพิษเหมือนขนมสมัยนี้ วิธีทำก็ง่ายโดยนำข้าวหนึ่ง เามาคดใส่พิมพ์แล้วนำมาตากแดดให้แห้ง จากนั้นนำไปทอด แล้วจึงราดด้วยน้ำอ้อยนำมาบริโภค ข้าวแต๋นมีรสชาติที่อร่อยโดดเด่น คือ หวาน หอม กรอบ และอร่อย สามารถใช้เป็นอาหารว่างในการต้อนรับแขกในงานบุญ เป็นผลิตภัณฑ์ที่รับประทานง่ายและกรอบอร่อย ไม่มีคอเลสเตอรอลมีโปรตีนคาร์โบไฮเดรต และโซเดียมที่จำเป็นต่อร่างกาย ของฝากจากลำปางที่ขึ้นชื่อคือ “ข้าวแต๋น” เนื่องจากจังหวัดลำปาง เป็นจังหวัดที่มีการปลูกอ้อยมาก หน่วยงานรัฐจึงมาตั้งโรงงานน้ำตาลลำปางที่อำเภอเกาะคา เป็นแห่งแรกของประเทศไทย เมื่อปี 2480 ผลผลิตจากอ้อย ได้แก่ น้ำอ้อยหรือน้ำตาลแดงเป็นส่วนประกอบที่สำคัญในการทำขนมข้าวแต๋น ส่วนข้าวเหนียวเป็นข้าวที่จังหวัดลำปางปลูก และรับประทานทุกวันอยู่แล้ว ดังนั้น ข้าวแต๋นที่มีส่วนประกอบที่สำคัญเป็นข้าว การผลิตข้าวแต๋นของชุมชนในหมู่บ้านทุ่งมันเหนือเกินกว่า 45% ของชุมชนมีรายได้จากการทำข้าวแต๋น จึงเป็นที่รู้จักกันในนามของหมู่บ้านข้าวแต๋น นอกจากทำการเกษตรแล้วอาชีพรอง คือ การทำข้าวแต๋นน้ำแดงโม สร้างรายได้เฉลี่ย 300-450 บาทต่อคน ต่อวัน (ระยะเวลาในการทำข้าวแต๋นเพียงเดือนละ 20 วัน) นับเป็นกลุ่มอาชีพที่ทำรายได้ให้แก่หมู่บ้าน 72,000-80,000 บาทต่อคน ต่อปี ธุรกิจเล็ก ๆ อย่างข้าวแต๋นสามารถอยู่รอดและเติบโตสวนกระแสวิกฤตเศรษฐกิจได้ เพราะรู้จักปรับตัวและใช้วิกฤตเป็นโอกาสตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง ควบคู่กับแนวทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้ (องค์การมหาชน), ออนไลน์, 2560)

กลุ่มหมู่บ้านทุ่งมันเหนือ มีการผลิตข้าวแต๋นครั้งละประมาณ 1,000 กิโลกรัม และมีการผลิตเพิ่มเป็น 2,000-4,000 กิโลกรัมต่อวัน ซึ่งส่งผลต่อการลงทุนเพิ่มขึ้นอีกประมาณ 5 แสนบาท โดยการลงทุนพัฒนาทางด้านเทคโนโลยี นำเทคโนโลยีมาใช้ในการผลิตและเก็บรักษาสินค้า จึงทำให้มีต้นทุนในการผลิตเพิ่มมากขึ้น จากเดิมข้าวแต๋นสามารถเก็บได้เพียง 3 เดือน เนื่องจากข้าวแต๋นมีอายุในการเก็บรักษาไม่ให้เกิดความชื้น ปัจจุบันเมื่อทำการทอดแล้วข้าวแต๋นสามารถเก็บได้นานถึง 8 เดือน แต่ทางกลุ่มยังขาดความรู้ในเรื่อง การบริหารจัดการต้นทุนและผลตอบแทนที่มีความชัดเจนและถูกต้อง จากการลงพื้นที่หมู่บ้านทุ่งมันเหนือ เบื้องต้นพบปัญหาเรื่อง การวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตของผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋น เนื่องจากมีการเก็บข้อมูลต้นทุนการผลิตไม่ครบถ้วน และรายจ่ายของผลิตภัณฑ์ไม่มีการแยกประเภทชัดเจน ทำให้ไม่สามารถนำข้อมูลต้นทุนการผลิตมาคำนวณและวิเคราะห์ได้

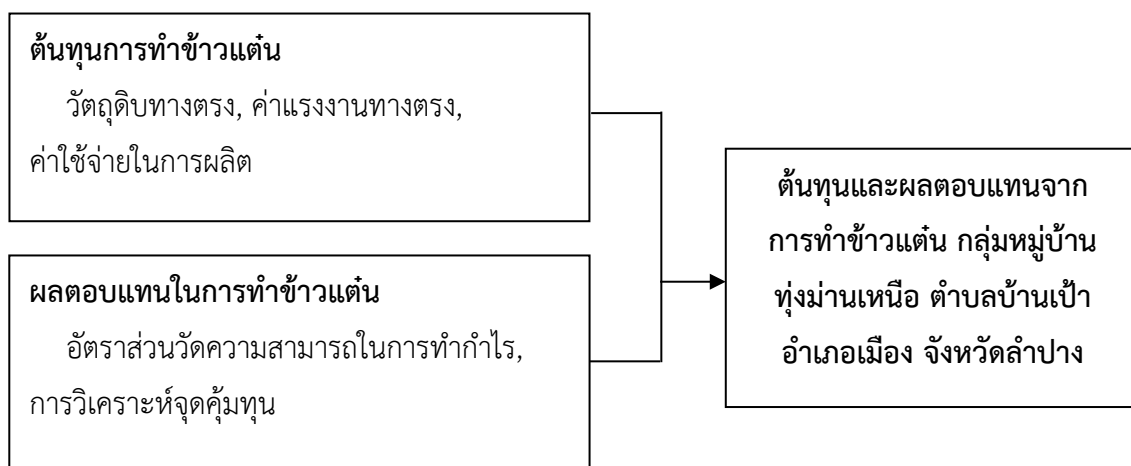
อย่างมีประสิทธิภาพ ส่งผลให้ไม่สามารถทราบต้นทุนการผลิตที่แท้จริง ตลอดจนทำให้ไม่สามารถวางแผนกำไร และวัดผลการดำเนินงานของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ดังนั้น ผู้วิจัยจึงสนใจที่จะศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนจากการทำข้าวแต๋น เพื่อหาแนวทางในการคิดต้นทุนเพื่อที่จะได้ทราบถึงกำไรที่แท้จริง เพื่อนำไปปรับราคาสินค้าให้ได้กำไรและลดต้นทุนในการผลิต โดยเลือกศึกษาเรื่อง ต้นทุนและผลตอบแทนจากการทำข้าวแต๋น กลุ่มหมู่บ้านทุ่งมันเหนือ ตำบลบ้านเป้า อำเภอมือง จังหวัดลำปาง เพราะอยากทราบต้นทุนและผลตอบแทนการผลิตข้าวแต๋นที่แท้จริง และอยากทราบถึงกำไร ขาดทุนในการผลิตข้าวแต๋น เพื่อเป็นแนวทางในการดำเนินงานให้กับชุมชนในการผลิตข้าวแต๋นเพื่อสร้างมีรายได้ให้คนในชุมชนต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

เพื่อศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนจากการทำข้าวแต๋น กลุ่มหมู่บ้านทุ่งมันเหนือ ตำบลบ้านเป้า อำเภอมือง จังหวัดลำปาง

กรอบแนวคิดและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

กรอบแนวคิดในการวิจัย



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

แนวคิดเกี่ยวกับต้นทุน

ไพบุลย์ ผจงวงศ์ (2561, หน้า 75) ได้ให้ความหมาย ต้นทุน หมายถึง การใช้ทรัพยากรของกิจการ เช่น การจ่ายเงิน การสัญญาว่าจะจ่าย เงินสด การหมดไปของมูลค่าสินทรัพย์ หรือการก่อหนี้ เพื่อให้ได้มาซึ่งประโยชน์ในภาพของสินค้า หรือบริการต้นทุนเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับการอยู่รอดของกิจการ และต้นทุนอาจเป็นสาเหตุที่ทำให้

ธุรกิจล้มเหลวได้ถ้าการคำนวณต้นทุนของกิจการสูงหรือต่ำกว่าความเป็นจริง ระบบบัญชีต้นทุนของบริษัทจึงต้องมีข้อมูลที่แม่นยำและทันเวลา ซึ่งเป็นสิ่งจำเป็นในการควบคุมต้นทุน และวางแผนสำหรับอนาคต

สมชาย สุภัทธกุล และมนวิภา ผดุงสิทธิ์ (2556, หน้า 146) ได้ให้ความหมาย ต้นทุน หมายถึง มูลค่าของทรัพยากรที่องค์กรใช้ประโยชน์ไปเพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ตามที่กำหนดไว้ เช่น ต้นทุนของวัตถุดิบ ต้นทุนค่าแรงงาน และค่าใช้จ่ายในการผลิตที่เกิดขึ้นเพื่อแปลงสภาพวัตถุดิบให้เป็นสินค้าหรือบริการ เป็นต้น ต้นทุนมัก จะถูกวัดมูลค่าเป็นจำนวนเงินที่จะต้องจ่ายไปเพื่อให้ได้มาซึ่งสินค้าหรือบริการ

ประภาภรณ์ เกียรติกุลวัฒนา (2559, หน้า 176) กล่าวว่า ส่วนประกอบของต้นทุนผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วย 1) วัตถุดิบ มี 2 ลักษณะ คือ วัตถุดิบทางตรง และวัตถุดิบทางอ้อม 2) ค่าแรงงาน แบ่งออกเป็น 2 ชนิด คือ ค่าแรงงานทางตรง และค่าแรงงานทางอ้อม และ 3) ค่าใช้จ่ายการผลิต

แนวคิดเกี่ยวกับผลตอบแทน

ฐาปนา ฉินไพศาล (2550, หน้า 85) การวิเคราะห์ความสามารถในการทำกำไร ซึ่งการวิเคราะห์ความสามารถในการทำกำไร ได้แก่ อัตราส่วนกำไรขั้นต้นต่อยอดขาย อัตราส่วนกำไรสุทธิต่อยอดขาย สุทธิ อัตราผลตอบแทนต่อส่วนของผู้ถือหุ้น อัตราผลตอบแทนจากการลงทุน อัตรากำไรสุทธิต่อต้นทุนรวม

ณัฐเสกฐ์ สร้อยทองดี และนภาพร นิลารณ์กุล (2562, หน้า 165-186) ได้กล่าวถึงผลตอบแทนจากโครงการลงทุน ดังนี้ ระยะเวลาคืนทุน (Payback period) คือ ระยะเวลาที่ทำให้ผลรวมของกระแสเงินสดรับสุทธิจากการดำเนินโครงการเท่ากับเงินสดจ่ายลงทุนสุทธิ หรือก็คือจำนวนปีในการดำเนินงานซึ่งให้ได้รับกำไรในแต่ละปีรวมกันแล้ว มีค่าเท่ากับจำนวนเงินลงทุนเริ่มแรก $\text{ระยะเวลาคืนทุน} = (\text{เงินสดจ่ายลงทุนสุทธิ} / \text{เงินรับสุทธิต่อปี})$

วิธีดำเนินการวิจัย

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ คือ กลุ่มผู้ประกอบการข้าวแต่น บ้านทุ่งม่านเหนือ ตำบลบ้านเป้า อำเภอมือง จังหวัดลำปาง จำนวน 20 ราย

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย ใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purpose sampling) คือ กลุ่มผู้ประกอบการข้าวแต่น บ้านทุ่งม่านเหนือ ตำบลบ้านเป้า อำเภอมือง จังหวัดลำปาง จำนวน 20 ราย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยและคุณภาพของเครื่องมือ

เครื่องมือที่ใช้ในการการวิจัยครั้งนี้ เป็นแบบสัมภาษณ์ ซึ่งสร้างตามวัตถุประสงค์และกรอบแนวคิดที่กำหนดขึ้นโดยแบ่ง ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสัมภาษณ์ ประกอบด้วย เพศ อายุ สถานภาพ ระดับการศึกษา อาชีพในการประกอบกิจการ และประสบการณ์ในการประกอบกิจการทำข้าวแต่น

ตอนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับธุรกิจการทำข้าวแต่น ประกอบด้วย ประเภทของกิจการ แหล่งเงินทุนในการประกอบการ ระยะเวลาในการทำข้าวแต่น เงินลงทุนในการประกอบกิจการ จำนวนลูกค้าของกิจการ กิจการ

ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานภายนอก สาเหตุในการเลือกประกอบธุรกิจ การออกแบบผลิตภัณฑ์ ปริมาณการผลิต ช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ ผลการดำเนินงาน 1 ปี ที่ผ่านมา

ตอนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนการทำข้าวแต๋น

ตอนที่ 4 ข้อมูลเกี่ยวกับผลตอบแทนการทำข้าวแต๋น

การทดสอบความเที่ยงตรง (Content validity) โดยหาค่าความเที่ยงตรงของแบบสอบถามระหว่างข้อคำถาม กับวัตถุประสงค์ โดยใช้ผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 3 ท่าน โดยใช้ดัชนีความสอดคล้องระหว่างข้อคำถามกับจุดประสงค์ (Index of Item Objective Congruence : IOC) ซึ่งผู้ทรงคุณวุฒิประเมินการให้คะแนน เท่ากับ 0.84 โดยใช้สูตรของ โรบินลลี และแฮมเบิลตัน (Rovinelli & Hambleton, 1977, pp. 49-60) แสดงว่าเครื่องมือที่ใช้มีค่าความเที่ยงตรง มีความน่าเชื่อถือและถูกต้อง สามารถนำไปใช้ได้

การเก็บรวบรวมข้อมูลในการวิจัย

ดำเนินการจัดทำแบบสอบถามโดยมีจำนวนเท่ากับจำนวนของกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยลงพื้นที่ในการเก็บแบบสัมภาษณ์กับผู้ประกอบการ จำนวน 20 ราย และรวบรวมข้อมูลจากแบบสอบถามที่ได้รับมาวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูล

1. การวิเคราะห์เชิงพรรณนา (Descriptive statistic) ใช้การแจกแจงความถี่ (Frequency) และค่าร้อยละ (Percentage) เพื่ออธิบายลักษณะทั่วไปของประชากร
2. การวิเคราะห์เชิงปริมาณ (Quantitative analysis) เป็นการวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตและผลตอบแทนทางการเงิน โดยพิจารณาจากการศึกษาทฤษฎีต้นทุน และผลตอบแทนที่ผู้วิจัยใช้ในการศึกษา

ผลการวิจัย

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสัมภาษณ์

พบว่า ผู้สัมภาษณ์ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็น ร้อยละ 75.00 มีอายุมากกว่า 60 ปี คิดเป็น ร้อยละ 45.00 มีสถานภาพสมรส คิดเป็น ร้อยละ 70.00 มีระดับการศึกษาต่ำกว่าปริญญาตรี คิดเป็น ร้อยละ 100.00 ประกอบกิจการข้าวแต๋นเป็นอาชีพหลัก คิดเป็น ร้อยละ 100.00 มีประสบการณ์ในการทำข้าวแต๋น มากกว่า 15 ปี คิดเป็น ร้อยละ 45.00 ตามลำดับ

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับธุรกิจการทำข้าวแต๋น

พบว่า ลักษณะประเภทของกิจการเป็นบุคคลธรรมดา คิดเป็น ร้อยละ 100.00 มีแหล่งเงินทุนในการประกอบการมาจากส่วนของเจ้าของ คิดเป็น ร้อยละ 70.00 ทำข้าวแต๋นมาแล้วเป็นระยะเวลา มากกว่า 15 ปี คิดเป็น ร้อยละ 45.00 มีเงินลงทุนในการประกอบการ 10,001-20,000 บาท คิดเป็น ร้อยละ 55.00 มีจำนวนลูกค้าของกิจการอยู่ในจังหวัด คิดเป็น ร้อยละ 60.00 กิจการได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานภายนอกด้านความรู้/ การอบรม คิดเป็น ร้อยละ 100.00 สาเหตุในการเลือกประกอบธุรกิจสืบทอดจากครอบครัว คิดเป็น ร้อยละ 50.00 การออกแบบผลิตภัณฑ์ออกแบบโดยผู้ผลิต คิดเป็น ร้อยละ 100.00 ปริมาณการผลิตขึ้นอยู่กับ

ยอดขาย คิดเป็น ร้อยละ 100.00 มีช่องทางในการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ โดยจำหน่ายเอง คิดเป็น ร้อยละ 100.00 ผลการดำเนินงาน 1 ปีที่ผ่านมา ได้รับกำไร คิดเป็น ร้อยละ 100.00

ส่วนที่ 3 การวิเคราะห์เกี่ยวกับต้นทุนและผลตอบแทนจากการทำข้าวแต่น กลุ่มหมู่บ้านทุ่งมานเหนือ ตำบลบ้านเป้า อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง จำนวน 20 คน

ผลการวิเคราะห์เกี่ยวกับต้นทุนและผลตอบแทนจากการทำข้าวแต่น กลุ่มหมู่บ้านทุ่งมานเหนือ ตำบลบ้านเป้า อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 แสดงต้นทุนของการทำข้าวแต่น (ผลิตข้าวแต่นได้ 5,200 ถู/ เดือน)

รายการต้นทุนการผลิต	ต้นทุน		ต้นทุน	ต้นทุน	ต้นทุน
	ต่อถุง	ร้อยละ	ต่อวัน	ต่อเดือน	ต่อปี
	(บาท)		(บาท)	(บาท)	(บาท)
วัตถุดิบ					
- วัตถุดิบทางตรง	7.56	46.04	1,512	39,312	471,744
- ค่าแรงงานทางตรง	6.64	40.44	1,328	34,528	414,336
ค่าใช้จ่ายการผลิต					
- ค่าใช้จ่ายในการผลิตคงที่	0.06	0.37	12	312	3,744
- ค่าใช้จ่ายในการผลิตผันแปร	2.16	13.15	432	11,232	134,784
รวม	16.42	100.00	3,284	85,384	1,024,608

ผลการวิเคราะห์ต้นทุนการทำข้าวแต่น กลุ่มหมู่บ้านทุ่งมานเหนือ ตำบลบ้านเป้า อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง ในตารางที่ 1 พบว่า การผลิตข้าวแต่น จะผลิตได้ 5,200 ถู/ เดือน ต้นทุนของการทำข้าวแต่นต่อถู ประกอบด้วย วัตถุดิบทางตรง 7.56 บาทต่อถู คิดเป็น ร้อยละ 46.04 ค่าแรงงานทางตรง 6.64 บาทต่อถู คิดเป็น ร้อยละ 40.44 ค่าใช้จ่ายในการผลิตคงที่ 0.06 บาทต่อถู คิดเป็น ร้อยละ 0.37 และค่าใช้จ่ายในการผลิตผันแปร 2.16 บาทต่อถู คิดเป็น ร้อยละ 13.15 รวมต้นทุนการทำข้าวแต่นต่อถูเท่ากับ 16.42 บาท ต้นทุนของการทำข้าวแต่นต่อวัน ประกอบด้วย วัตถุดิบทางตรง 1,512 บาท (200×7.56) ค่าแรงงานทางตรง 1,328 บาท (200×6.64) ค่าใช้จ่ายในการผลิตคงที่ 12 บาท (200×0.06) ค่าใช้จ่ายในการผลิตผันแปร 432 บาท (200×2.16) ต้นทุนการผลิตต่อวันเท่ากับ 3,284 บาท ต้นทุนของการทำข้าวแต่นต่อเดือน ประกอบด้วย วัตถุดิบทางตรง 39,312 บาท ($5,200 \times 7.56$) ค่าแรงงานทางตรง 34,528 บาท ($5,200 \times 6.64$) ค่าใช้จ่ายการผลิตคงที่ 312 บาท ($5,200 \times 0.06$) ค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปร 11,232 บาท ($5,200 \times 2.16$) ต้นทุนการผลิตต่อเดือนเท่ากับ 85,384 บาท ต้นทุนของการทำข้าวแต่นต่อปี ประกอบด้วย วัตถุดิบทางตรง 471,744 บาท ($62,400 \times 7.56$) ค่าแรงงานทางตรง 414,336

บาท ($62,400 \times 6.64$) ค่าใช้จ่ายการผลิตครั้งที่ 3,744 บาท ($62,400 \times 0.06$) ค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปร 134,784 บาท ($62,400 \times 2.16$) ต้นทุนการผลิตต่อปีเท่ากับ 1,024,608 บาท

ส่วนที่ 4 การวิเคราะห์เกี่ยวกับผลตอบแทน ได้แก่ รายได้ ต้นทุนคงที่ ต้นทุนผันแปร และจุดคุ้มทุน ของข้าวแต่น กลุ่มหมู่บ้านทุ่งม่านเหนือ ตำบลบ้านเป้า อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง จำนวน 20 คน

ผลการวิเคราะห์เกี่ยวกับรายได้ ต้นทุนคงที่ ต้นทุนผันแปร และจุดคุ้มทุน จากการทำข้าวแต่น กลุ่มหมู่บ้านทุ่งม่านเหนือ ตำบลบ้านเป้า อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 การวิเคราะห์รายได้ ต้นทุนคงที่ ต้นทุนผันแปร และจุดคุ้มทุน จากการทำข้าวแต่นกลุ่มหมู่บ้านทุ่งม่านเหนือ ตำบลบ้านเป้า อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง

รายการ	เดือน (บาท)	ปี (บาท)
รายได้จากการจำหน่ายข้าวแต่น (บาท)	104,000	1,248,000
ต้นทุนคงที่		
- ค่าใช้จ่ายในการผลิตครั้งที่	312	3,744
ต้นทุนผันแปร		
- วัตถุดิบทางตรง	39,312	471,744
- ค่าแรงงานทางตรง	34,528	414,336
- ค่าใช้จ่ายในการผลิตผันแปร	11,232	134,784
รวมต้นทุนผันแปร	85,072	1,020,864
รวมต้นทุนการผลิต	85,384	1,024,864
กำไรขั้นต้น	18,616	223,136
อัตรากำไรขั้นต้น	17.9	17.9
จุดคุ้มทุน	1,714.29	20,571.43

ผลการวิเคราะห์เกี่ยวกับรายได้ ต้นทุนคงที่ ต้นทุนผันแปร และจุดคุ้มทุน จากการทำข้าวแต่น กลุ่มหมู่บ้านทุ่งม่านเหนือ ตำบลบ้านเป้า อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง ในตารางที่ 2 พบว่า จากการสัมภาษณ์ ผู้ลงทุนผลิตข้าวแต่น ทราบว่า รายได้จากการจำหน่ายข้าวแต่นต่อเดือน จำหน่ายข้าวแต่นได้ จำนวน 5,200 ถุง คิดเป็นจำนวนเงิน 104,000 บาท ($5,200 \times 20$) และรายได้จากการจำหน่ายข้าวแต่นต่อปี จำหน่ายข้าวแต่นได้ จำนวน 62,400 ถุง คิดเป็นจำนวนเงิน 1,248,000 บาท ($62,400 \times 20$) รายได้จากการจำหน่ายข้าวแต่นต่อเดือน เท่ากับ 104,000 บาท ต้นทุนในการทำข้าวแต่นต่อเดือน เท่ากับ 85,384 บาท กำไรขั้นต้นจากการจำหน่าย ข้าวแต่นต่อเดือน เท่ากับ 18,616 บาท อัตราส่วนกำไรขั้นต้นต่อยอดขายร้อยละ 17.90 รายได้จากการจำหน่าย ข้าวแต่นต่อปีเท่ากับ 1,248,000 บาท ต้นทุนในการทำข้าวแต่นต่อปี เท่ากับ 1,024,608 บาท กำไรขั้นต้นจาก

การจำหน่ายข้าวแต่นต่อปี เท่ากับ 223,392 บาท อัตราส่วนกำไรขั้นต้นต่อยอดขายร้อยละ 17.90 จุดคุ้มทุนข้างต้น แสดงว่าจะต้องจำหน่ายข้าวแต่นได้เดือนละ 1,714.29 บาท และปีละ 20,571.43 บาท

อภิปรายผล

จากการศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนจากการทำข้าวแต่น กลุ่มหมู่บ้านทุ่งม่านเหนือ ตำบลบ้านเป้า อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง พบว่า ในการผลิตข้าวแต่น 1 ถัง มีต้นทุนการผลิต เท่ากับ 16.42 บาท ซึ่งประกอบด้วย วัตถุดิบทางตรง 7.56 บาท ค่าแรงงานทางตรง 6.64 บาท ค่าใช้จ่ายในการผลิตคงที่ 0.06 บาท และค่าใช้จ่ายในการผลิตผันแปร 2.16 บาท มีรายได้จากการจำหน่ายข้าวแต่นต่อเดือน เท่ากับ 104,000 บาท มีต้นทุนในการผลิตข้าวแต่น ต่อเดือน เท่ากับ 85,384 บาท กำไรขั้นต้นต่อเดือน เท่ากับ 18,616 บาท อัตรากำไรขั้นต้นต่อยอดขาย คิดเป็น ร้อยละ 17.90 แสดงให้เห็นว่ารายได้ที่ได้รับนั้นมากกว่าต้นทุนการผลิต ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ สุทามาต ไชยคำ, ภัทรจาริน ศรียงค์, รัตติญา บุญเลิศ, สุภาดา บริบูรณ์มั่งสา และชุตติกาญจน์ เกษลา (2563, หน้า 28) ศึกษาการวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนการผลิตข้าวเม่า: กรณีศึกษา ผู้ประกอบการในเขตบ้านกลางใหญ่ ตำบลกลางใหญ่ อำเภอบ้านผือ จังหวัดอุดรธานี พบว่า มีต้นทุนการผลิตต่อถัง 21.07 บาท ช่วงการเก็บมีปริมาณการขายเท่ากับ 12,000 ถัง เป็นจำนวนเงิน 960,000 บาท หักต้นทุนขายและค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร 242,520 บาท ภายในเดือนมกราคม คุณศิริรัตน์ ชาวตร มีกำไรขั้นต้น 1,191,720 บาท ซึ่งแสดงให้เห็นว่า รายได้ที่ได้รับนั้นมากกว่าต้นทุนการผลิตข้าวเม่า

ในส่วนผลตอบแทนจากการทำข้าวแต่นพบว่า รายได้จากการจำหน่ายข้าวแต่นต่อเดือนเท่ากับ 104,000 บาท ต้นทุนในการทำข้าวแต่นต่อเดือน เท่ากับ 85,384 บาท กำไรขั้นต้นจากการจำหน่ายข้าวแต่นต่อเดือน เท่ากับ 18,616 บาท อัตราส่วนกำไรขั้นต้นต่อยอดขาย ร้อยละ 17.90 รายได้จากการจำหน่ายข้าวแต่นต่อปีเท่ากับ 1,248,000 บาท ต้นทุนในการทำข้าวแต่นต่อปี เท่ากับ 1,024,608 บาท กำไรขั้นต้นจากการจำหน่ายข้าวแต่นต่อปี เท่ากับ 223,392 บาท อัตราส่วนกำไรขั้นต้นต่อยอดขาย ร้อยละ 17.90 สอดคล้องกับงานวิจัยของ จินตหรา แสนสามารถ (2559, หน้า 17) ได้มีการศึกษาเกี่ยวกับต้นทุนและผลตอบแทนการผลิตปลาแปรรูป บ้านน้ำพัน ตำบลน้ำพัน อำเภอหนองวัวซอ จังหวัดอุดรธานี พบว่า สมาชิกกลุ่มปลาแปรรูปบ้านน้ำพัน ได้ทำการผลิตผลิตภัณฑ์ปลาแปรรูปเพื่อจำหน่ายตลอดทั้งปี 2 ชนิด คือ ปลาร้า และปลาร้าทรงเครื่อง (แจ่วบอง) โดยมีต้นทุนการผลิตโดยเฉลี่ยต่อปี จำแนกได้ดังนี้ คือ ต้นทุนรวมวัตถุดิบ ได้แก่ ปลาที่ใช้ผลิตปลาร้าและปลาร้าทรงเครื่อง เท่ากับ 81,779 บาท ค่าแรงงานเท่ากับ 48,200 บาท และค่าใช้จ่ายในการผลิตรวมเท่ากับ 11,436.70 บาท โดยจำนวนที่ผลิตได้เฉลี่ยต่อปี คือ ปลาร้า จำนวน 750 กิโลกรัม และปลาร้าทรงเครื่อง จำนวน 450 กิโลกรัม รายได้ต่อปีเท่ากับ 179,900 บาท กำไรสุทธิต่อปีเท่ากับ 38,484.30 บาท และมีอัตราผลตอบแทนสุทธิต่อยอดขาย เท่ากับ 21.39% ผลจากการศึกษาสามารถใช้เป็นแนวทางในการบริหารจัดการต้นทุนการผลิตปลาแปรรูป บ้านน้ำพันให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น ดังนั้นผู้วิจัยมีความเห็นว่า ในด้านต้นทุนของการทำข้าวแต่นส่วนใหญ่จะเป็นค่าวัตถุดิบ และเป็นค่าแรงงาน หากต้องการที่จะลดต้นทุนหรือค่าใช้จ่ายลงต้องมีการลดต้นทุนของวัตถุดิบ บางอย่างลง และทำการพัฒนาทักษะทางด้านแรงงานของพนักงานให้มีความสามารถและทักษะที่เพิ่มมากขึ้น

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

1. จากการวิเคราะห์ข้อมูลต้นทุนของการทำข้าวแต๋นพบว่า ต้นทุน หรือค่าใช้จ่ายส่วนใหญ่จะเป็นค่าวัตถุดิบ และเป็นค่าแรงงาน ซึ่งหากต้องการที่จะลดต้นทุนหรือค่าใช้จ่ายดังกล่าวลง จะต้องมีการลดต้นทุนของวัตถุดิบบางอย่างลง และพัฒนาทักษะแรงงาน หรือควรจะมีการเปลี่ยนแปลงโดยการนำเทคโนโลยีหรือเครื่องมือที่ทันสมัยเข้ามาช่วยในการผลิต เพื่อให้ได้ผลผลิตเพิ่มมากขึ้นอันจะนำไปสู่การลดลงของต้นทุนได้

2. หน่วยงานภาครัฐและเอกชนควรมีส่วนร่วมในการให้ความรู้ คำแนะนำในการออกแบบผลิตภัณฑ์ เพื่อผู้ลงทุนจะได้นำความรู้ไปพัฒนาภาพแบบได้หลากหลายมากขึ้น เป็นการลดต้นทุนให้แก่ผู้ลงทุน เพื่อให้ได้ผลผลิตที่มีต้นทุนที่เหมาะสมและสามารถขยายตลาดและเพิ่มมูลค่าของสินค้าได้ รวมทั้งหน่วยงานภาครัฐควรให้ความช่วยเหลือในการหาแหล่งเงินทุน หรือแหล่งเงินกู้ให้แก่ผู้ลงทุนต่อไป

ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

ในการศึกษาครั้งต่อไปควรทำการศึกษาในประเด็นของการหาเครื่องมือ เครื่องจักรช่วยในการพัฒนากระบวนการผลิตอันจะนำไปสู่การลดต้นทุนต่อไป

บรรณานุกรม

จินตหรา แสนสามารถ. (2559). *การผลิตปลาแปรรูปบ้านน้ำพันตำบลน้ำพัน อำเภอนอง วัวซอ*

จังหวัดอุดรธานี. คณะบริหารธุรกิจ วิทยาลัยพินิจบัณฑิต.

ฐาปนา ฉินไพศาล. (2550). *การเงินธุรกิจ* (พิมพ์ครั้งที่ 18). กรุงเทพฯ: อีระฟิล์ม และไซเท็กซ์.

ณัฐเสกสรรค์ สร้อยทองดี และนภาพร นิลาภรณ์กุล. (2562). ต้นทุนและผลตอบแทนในการเพาะเลี้ยงจิ้งหรีด

เชิงพาณิชย์. *วารสารวิทยาลัยบัณฑิตศึกษาการจัดการ มหาวิทยาลัยขอนแก่น*, 12(1), หน้า 165-186.

ประภาภรณ์ เกียรติกุลวัฒนา. (2559). *การบัญชีต้นทุน* (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: วิทย์พัฒน์.

ไพบูลย์ ผงวงษ์. (2561). *การบัญชีเพื่อการจัดการ* (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพฯ: แสงดาว.

สมชาย สุภัทธกุล และมนวิภา ผดุงสิทธิ์. (2556). *การบัญชี สำหรับผู้บริหารและผู้ประกอบการ*.

กรุงเทพฯ: คณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้ (องค์การมหาชน). (2560). *ข้าวแต๋นน้ำแดงโม* (ออนไลน์).

เข้าถึงได้จาก: https://www.okmd.or.th/knowledge-box-set/articles/food/915/rice_cracker
[2566, 18 พฤษภาคม].

สุทมาศ ไชยคำ, ภัทราจาริน ศรียงค์, รัตติยา บุญเลิศ, สุภาดา บริบูรณ์มั่งสา และชุตติกาญจน์ เกษลา. (2563).

รายงานฉบับวิจัยฉบับสมบูรณ์ การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนการผลิตข้าวเม่า: กรณีศึกษาผู้ประกอบการในเขตบ้านกลางใหญ่ ตำบลกลางใหญ่ อำเภอบ้านผือ จังหวัดอุดรธานี.

มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี.

Rovinelli, R. J. & Hambleton, R. K. (1977). On the use of content specialists in the assessment of criterion-referenced test item validity. *Dutch Journal of Educational Research*, 1(2), pp. 49-60.