

การวิเคราะห์ต้นทุนและการกำหนดราคาผลิตภัณฑ์ชุมชนของกลุ่มบ้านคลองทราย:

ตำบลคลองจิก อำเภอบางปะอิน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

The Analysis of Product Cost and Product Pricing of Baan Khlong Sai
Community Product, Khlong Chik Sub-district, Bang Pa-in District,
Phra Nakhon Si Ayutthaya

ณัฐพล จงพิทักษ์สกุล* ดวงรัตน์ โพธิ์เงิน**

Nattapol Chongpitaksakun, Duangrat Pho-ngoen

Received: July 3, 2020 Revised: September 22, 2020 Accepted: September 22, 2020

บทคัดย่อ (Abstract)

งานวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการวิเคราะห์ต้นทุนผลิตภัณฑ์และการกำหนดราคาผลิตภัณฑ์ชุมชนบ้านคลองทราย ตำบลคลองจิก อำเภอบางปะอิน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ซึ่งกลุ่มตัวอย่างในการศึกษาครั้งนี้คือ กลุ่มชาวบ้านผู้ผลิตปลาร้าทอดสมุนไพร และ ปลาร้าสับ บ้านคลองทรายหมู่ที่ 5 ตำบลคลองจิก อำเภอบางปะอิน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา โดยใช้วิธีการเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจง (Purposive Sampling) จำนวน 20 คน เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล ได้แก่แบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง การวิเคราะห์ข้อมูล แบ่งเป็น ข้อมูลพื้นฐานของกลุ่มผู้ผลิต ข้อมูลเกี่ยวกับขั้นตอนการผลิต และข้อมูลต้นทุนการผลิต ข้อมูลเกี่ยวกับการบริหารต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคาขาย และข้อมูลเกี่ยวกับปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ใช้การรวบรวมข้อมูลจากแบบสัมภาษณ์และการจัดกลุ่มเสวนา

* หลักสูตรบัญชีบัณฑิต สาขาวิชาการบัญชี คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏ
พระนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา Bachelor of Accountancy , Faculty of Management
Science, Phra Nakhon Si Ayuttaya Rajabhat University, nuttapoltay@gmail.com

** หลักสูตรบัญชีบัณฑิต สาขาวิชาการบัญชี คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏ
พระนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา Bachelor of Accountancy , Faculty of Management
Science, Phra Nakhon Si Ayuttaya Rajabhat University, nuttapoltay@gmail.com

ผลการศึกษาพบว่า ต้นทุนต่อหน่วยของปลาร้าทอดสมุนไพรหากคำนวณต้นทุนตามแนวคิดผู้ผลิตจะเท่ากับ 13.63 บาท แต่หากคำนวณต้นทุนตามหลักการบัญชีต้นทุนต่อหน่วยจะเท่ากับ 19.39 บาท หรือ ต้นทุนต่อหน่วยของปลาร้าทอดสมุนไพรหากคำนวณตามหลักการบัญชีจะสูงขึ้นร้อยละ 42.26 และ ต้นทุนต่อหน่วยของปลาร้าสับหากคำนวณต้นทุนตามแนวคิดผู้ผลิตจะเท่ากับ 6.92 บาท แต่หากคำนวณต้นทุนตามหลักการบัญชีต้นทุนต่อหน่วยจะเท่ากับ 13.41 บาท หรือ ต้นทุนต่อหน่วยของปลาร้าสับหากคำนวณตามหลักการบัญชีจะสูงขึ้นร้อยละ 93.79 บาท และในการกำหนดราคาผลิตภัณฑ์ จะพบว่า หากใช้อัตราบวกเพิ่มจากต้นทุนในอัตราเดิมที่เคยใช้ในการกำหนดราคาจากต้นทุน ราคาปลาร้าทอดสมุนไพรจะเพิ่มขึ้น 14.79 บาท หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 29.70 และ ราคาปลาร้าสับจะเพิ่มขึ้น 18.76 บาท หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 48.40

คำสำคัญ (Keywords): ผลิตภัณฑ์ชุมชน; ต้นทุนการผลิตต่อหน่วย; การกำหนดราคา

Abstract

The objective of this study is to investigate the analysis of product cost and product pricing of Baan Khlong Sai community, Khlong Chik sub-district, Bang Pa-in district. Phra Nakhon Si Ayutthaya The sample in this study is people who produce herbs fried pickled fish and chopped pickled fish and live in Bann Khlong Sai Village No. 5, Khlong Chik Subdistrict, Bang Pa-in District Phra Nakhon Si Ayutthaya. We use purposive sampling techniques in sampling of 20 people in the village. Tools used to collect data is the structured interview form. Analyzing the data divided into 4 parts: basic information of producer groups, the production process and production cost information regarding production cost management and product pricing including information about problems, obstacles and additional suggestions. The data was collected by interview forms and group discussion.

The study found that cost per unit of herbs fried pickled fish, if calculated the cost according to the manufacturer's concept, would be 13.63 baht but if the product cost was calculated according to the accounting concept, it would be

19.39 baht or simply said, the unit cost of herbs fried pickled fish calculated according to the accounting principle would be risen by 42.26%. Cost per unit of chopped pickled fish, if calculated according to the manufacturer's concept would be 6.92 baht but if the cost is calculated according to accounting principles, the cost per unit is 13.41 baht or simply said, the unit cost of chopped pickled fish calculated according to the accounting principle would be risen by 93.79% baht per product. In determining the selling price, we found that if using original markup percentage from cost to determine selling price, the price of herbs fried pickled fish will increase by 14.79 baht or 29.70 percent and simultaneously, the chopped pickled fish selling price will increase by 18.76 baht or 48.40 percent.

Keywords: Community product, Product Costing, Product Pricing

บทนำ (Introduction)

สถาบันอุดมศึกษามีการดำเนินการกิจกรรมหลักที่สำคัญตามยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏ เพื่อการพัฒนาท้องถิ่นตามพระราชบัญญัติ 20 ปี (พ.ศ. 2560 – 2579) ประกอบด้วย ยุทธศาสตร์ที่ 1 การพัฒนาท้องถิ่น ยุทธศาสตร์ที่ 2 การผลิตและพัฒนาครู ยุทธศาสตร์ที่ 3 ยกระดับคุณภาพการศึกษา การวิจัย และพัฒนานวัตกรรม และยุทธศาสตร์ที่ 4 พัฒนาระบบบริหารจัดการ โดยน้อมนำหลักการทรงงานแนวคิดทฤษฎีใหม่ และหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ในพระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช โดยในการดำเนินงานตามยุทธศาสตร์ที่ 1 การพัฒนาท้องถิ่น สาขาวิชาการบัญชี คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏ พระนครศรีอยุธยา รับผิดชอบพื้นที่บ้านคลองทราย ตำบลคลองจิก อำเภอบางปะอิน จังหวัด พระนครศรีอยุธยา โดยมีเป้าหมายในการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ในท้องถิ่นให้ได้ มาตรฐาน โครงการยกระดับผลิตภัณฑ์ในชุมชน ตามโครงการ “หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์” (One Tambol One Product) เกิดขึ้นภายใต้แนวคิดที่ต้องการให้แต่ละหมู่บ้านมีผลิตภัณฑ์หลักเป็นของตนเอง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใช้วัตถุดิบหรือ ทรัพยากรในท้องถิ่น ร่วมกับภูมิปัญญาชาวบ้านที่ถ่ายทอด จากรุ่นสู่รุ่น มาทำการพัฒนาจนกลายเป็นสินค้าที่สามารถสร้างรายได้ให้แก่ชุมชน และ กระตุ้น เศรษฐกิจระดับรากหญ้า โดยมีเป้าหมายเพื่อให้ชุมชนคิดค้นสินค้าจากท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์

สามารถพัฒนาคุณภาพตรงใจตลาด และเพิ่มมูลค่าสินค้าจนถึงระดับที่นอกจากจะเพื่อรองรับความต้องการภายในประเทศแล้วยังสามารถส่งออกไปต่างประเทศ

เทศบาลตำบลคลองจิก ตั้งอยู่เลขที่ 86/5 หมู่ที่ 2 ตำบลคลองจิก อำเภอบางปะอิน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา จัดตั้งเป็นเทศบาลเมื่อวันที่ 6 มีนาคม 2550 มีพื้นที่ทั้งหมด 24.288 ตารางกิโลเมตร หรือ จำนวน 15,160 ไร่ อยู่ห่างจากอำเภอบางปะอิน มาทางทิศตะวันออก ประมาณ 1 กิโลเมตร ตำบลคลองจิกสมัยก่อนมีชาวบ้านมาตั้งถิ่นฐานบ้านเรือน บริเวณริมคลอง เป็นส่วนใหญ่ และบริเวณนั้นมีต้นไม้ชนิดหนึ่ง ขึ้นอยู่ทั้งสองฝั่งคลอง ชาวบ้านเรียกต้นไม้ชนิดนี้ว่า ต้นจิก เมื่อมีประชาชนมากขึ้น จึงเรียกชุมชนบริเวณนี้ว่า ชาวบ้านคลองจิก จำนวนประชากร ทั้งหมด 8,741 คน เป็นชายจำนวน 4,127 คน หรือ คิดเป็น ร้อยละ 47.21 และเป็นหญิง จำนวน 4,614 คน หรือ คิดเป็นร้อยละ 52.79 ประชาชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพรับจ้าง ในโรงงาน อุตสาหกรรม ในเขตนิคมอุตสาหกรรมบางปะอิน และบริเวณใกล้เคียงรองลงมา คือ เกษตรกรรม และค้าขาย เป็นต้น ปัจจุบันกลุ่มอาชีพที่ได้รับการขึ้นทะเบียนกับเทศบาลตำบลคลองจิก มีทั้งหมด 2 กลุ่มได้แก่ กลุ่มขนมไทยโดยกลุ่มสตรี ตั้งอยู่เลขที่ 41 หมู่ที่ 5 ตำบลคลองจิก อำเภอบางปะอิน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา และกลุ่มดอกไม้ประดิษฐ์ โดยกลุ่มแม่บ้านเลขที่ 85/1 หมู่ 3 ตำบล คลองจิก อำเภอบางปะอิน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา (เทศบาลตำบลคลองจิก , 2563)

เนื่องจากชุมชนบ้านคลองทราย ตำบลคลองจิก บริเวณพื้นที่มีลำคลองคลองจิก เชื่อมโยงรอบหมู่บ้าน ชาวบ้านในพื้นที่จะมีอาชีพเสริม ด้วยการจับปลา เพื่อประกอบอาหาร และ จากปริมาณปลาที่จับได้บางครั้งมีจำนวนมากและบริโภคไม่ทัน ชาวบ้านในบริเวณดังกล่าวจึงพัฒนา ภูมิปัญญาในการถนอมอาหารเพื่อให้สามารถเก็บไว้บริโภคในยามหน้าแล้ง จึงเป็นที่มาของการทำ ปลาร้า ในทุกครัวเรือน และ ซึ่งภายหลังเนื่องจากมีการทำปลาร้าไว้บริโภคเป็นจำนวนมากจึงได้นำ ออกจำหน่ายในพื้นที่ใกล้เคียงจนเป็นที่รู้จัก และต่อมาจึงมีการคิดค้นพัฒนาสินค้าที่ต่อยอดจากการ นำปลาร้ามาใช้เป็นวัตถุดิบหลักได้แก่ ปลาร้าทอดสมุนไพร และ ปลาร้าสับ เพื่อออกจำหน่ายในเชิง พาณิชย ซึ่งการดำเนินการในการผลิตปลาร้าทอดสมุนไพร และปลาร้าสับ ในปัจจุบันยังพบปัญหา หลักในเรื่องของการคำนวณต้นทุนที่ไม่ถูกต้องตามหลักการบัญชี และการกำหนดราคาขายซึ่งถูก กำหนดขึ้นตามความพอใจของสมาชิก ซึ่งการกำหนดราคาขายวิธีดังกล่าวทำให้ไม่สามารถทราบ ผลตอบแทน และความเหมาะสมระหว่างต้นทุนและผลตอบแทนที่ได้รับ ด้วยเหตุผลดังกล่าว ผู้วิจัย เล็งเห็นความสำคัญและความจำเป็นที่ต้องทำการศึกษาและวิเคราะห์ต้นทุนผลิตภัณฑ์ เพื่อให้

ชุมชนได้นำไปใช้ในการกำหนดราคาขายให้เหมาะสม และนำเสนอแนวทางการบริหารต้นทุนให้กับ
ผลิตภัณฑ์ในชุมชนเพื่อนำไปสู่การพัฒนาและการเติบโตอย่างยั่งยืน (กัญธนา ดิษฐ์แก้ว, ยพรัตน์ อิ่ม
พิทักษ์ และ กฤษฎา อึ้งทองหล่อ ,2558)

วัตถุประสงค์ของการวิจัย (Research Objective)

1. เพื่อศึกษาต้นทุนการผลิตสินค้าที่มีปลาร้าเป็นส่วนประกอบหลัก ได้แก่ ปลาร้าทอด
สมุนไพร และปลาร้าสับของกลุ่มชุมชนบ้านคลองทราย ตำบลคลองจิก อำเภอบางปะอิน จังหวัด
พระนครศรีอยุธยา

2. เพื่อศึกษาแนวทางการบริหารต้นทุนเพื่อกำหนดราคาสินค้าอย่างเหมาะสม ของ
กลุ่มชุมชน บ้านคลองทราย ตำบลคลองจิก อำเภอบางปะอิน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

วิธีดำเนินการวิจัย (Research Methods)

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงประยุกต์ โดยผู้วิจัยเข้าไปสำรวจในพื้นที่จริง และใช้วิธีการ
สัมภาษณ์เชิงลึก (Depth Interview) เพื่อเก็บรวบรวมข้อมูล และจัดการประชุมเชิงปฏิบัติการแบบ
มีส่วนร่วมกับกลุ่มชาวบ้านที่เป็นกลุ่มผู้ผลิตผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อการวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตและ
ให้คำแนะนำวิธีการกำหนดราคาอย่างเหมาะสม

1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรในการวิจัยครั้งนี้ ได้แก่ กลุ่มชาวบ้านผู้ผลิต ผลิตภัณฑ์ชุมชน ตำบลคลองจิก
อำเภอบางปะอิน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย คือ กลุ่มชาวบ้านผู้ผลิตปลาร้าทอดสมุนไพร และ ปลาร้า
สับ บ้านคลองทรายหมู่ที่ 5 ตำบลคลองจิก อำเภอบางปะอิน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา โดยใช้
วิธีการเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจง (Purposive Sampling) ลักษณะของกลุ่มตัวอย่างที่
เลือกเป็นไปตามวัตถุประสงค์ของการวิจัยเพื่อศึกษาต้นทุนที่ใช้ในการผลิต และ การกำหนดราคา
ขายให้มีความเหมาะสมสอดคล้องกับต้นทุนการผลิต

2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ผู้วิจัยใช้แบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้างในการเก็บรวบรวมข้อมูล โดยแบ่งเป็น 4 ตอน
ดังนี้ ตอนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานทั่วไปของกลุ่มผู้ผลิต ผลิตภัณฑ์ชุมชน ตอนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับขั้นตอน

การผลิตของกลุ่มผู้ผลิตผลิตภัณฑ์ชุมชน ข้อมูลต้นทุนการผลิต ขั้นตอนการกำหนดราคาสินค้า ตอนที่ 3 ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะ เกี่ยวกับแนวทางการบริหารต้นทุนการผลิต และการกำหนดราคาขาย ตอนที่ 4 ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยเป็นผู้ดำเนินการเก็บข้อมูลด้วยตนเอง โดยได้ดำเนินการเก็บข้อมูลดังนี้

3.1 ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) เก็บรวบรวมข้อมูลภาคสนาม โดยการสัมภาษณ์เชิงลึก (Depth Interview) กับกลุ่มผู้ผลิตผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยใช้เครื่องมือในการวิจัย คือ แบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง ผู้ให้ข้อมูลประกอบด้วย ประธานกลุ่ม และสมาชิกในกลุ่มที่มีส่วนร่วมในการผลิตผลิตภัณฑ์ชุมชน

3.2 ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) เป็นการรวบรวมข้อมูลจากเอกสาร บทความ และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนข้อมูลการผลิต ต้นทุนการผลิตผลิตภัณฑ์ชุมชน

4. การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยกำหนดการวิเคราะห์ข้อมูลที่ใช้ในการวิจัยดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานทั่วไป ของกลุ่มผู้ผลิตผลิตภัณฑ์ชุมชน ใช้การสังเคราะห์ข้อมูลเชิงพรรณนา (Descriptive Method) เพื่ออธิบายข้อมูลทั่วไปของกลุ่มผู้ผลิตผลิตภัณฑ์ชุมชน ประกอบด้วย ข้อมูลรายชื่อประธานและสมาชิก ที่อยู่หรือที่ตั้ง เบอร์โทรศัพท์ วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการผลิต ขั้นตอนการผลิต โดยใช้ข้อมูลจากแบบสัมภาษณ์และจากการสังเกตในการรวบรวมข้อมูลและนำเสนอในรูปแบบบรรยายและสรุปผลการวิจัย

ตอนที่ 2 การวิเคราะห์ศักยภาพของกลุ่มผู้ผลิตผลิตภัณฑ์ชุมชน ในด้าน ข้อมูลต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ใช้อยู่ในปัจจุบันของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนโดยการรวบรวมข้อมูลจากแบบสัมภาษณ์และนำข้อมูลมานำเสนอในรูปแบบการบรรยายและสรุปผลการวิจัย จากนั้นนำข้อมูลต้นทุนการผลิตดังกล่าวมาวิเคราะห์เพื่อนำไปใช้ในการกำหนดราคาผลิตภัณฑ์อย่างเหมาะสม

ตอนที่ 3 ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะเพิ่มเติมเกี่ยวกับการวิเคราะห์ต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย ใช้วิธีการสังเคราะห์เชิงพรรณนาจากการสัมภาษณ์และการจัดกลุ่มเสวนา นำเสนอข้อมูลในรูปแบบการบรรยายและสรุปผลการวิจัย

ผลการวิจัย (Research Results)

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยประยุกต์ ศึกษาการวิเคราะห์ต้นทุนการผลิต และการวางแผน กำไรผลิตภัณฑ์ปลาร้าทอดสมุนไพร และปลาร้าสับ ของกลุ่มชาวบ้านหมู่บ้านคลองทราย หมู่ที่ 5 ตำบลคลองจิก อำเภอบางปะอิน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา โดยทำการศึกษาเกี่ยวกับข้อมูลต้นทุน การผลิต การวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตเพื่อการตั้งราคาอย่างเหมาะสม โดยสรุปผลการวิจัยได้ดังนี้

1. ข้อมูลทั่วไป ของกลุ่มผู้ผลิตผลิตภัณฑ์ชุมชน พบว่า กลุ่มชาวบ้านหมู่บ้านคลองทราย หมู่ที่ 5 ตำบลคลองจิก มีคุณบุญธรรม สิทธิเอี่ยมศักดิ์ เป็นประธานกลุ่ม มีสมาชิกในกลุ่มจำนวน 20 คน โดยสินค้าที่ผลิตได้แก่ ปลาร้าทอดสมุนไพร และ ปลาร้าสับซึ่งใช้ปลาร้าที่ผลิตในหมู่บ้านเป็น วัตถุดิบหลักในการผลิต ลักษณะการผลิตเป็นแบบช่วยกันทำภายในกลุ่มโดยทำเป็นอาชีพเสริม ลักษณะการขายเป็นแบบขายส่งและขายปลีก โดยการออกร้านตามห้างสรรพสินค้าต่างๆ การทำ บัญชีของกลุ่มเป็นลักษณะการทำบัญชีด้วยมือ

2. ข้อมูลต้นทุนการผลิตปลาร้าทอดสมุนไพรและปลาร้าสับมีดังนี้

2.1 การผลิตปลาร้าทอดสมุนไพร มีวัตถุดิบทางตรงได้แก่ ปลาร้าปลานิล ใบมะกูด ตะไคร้ดำ น้ำมันสำหรับทอด หอมแดงซอย น้ำตาลปี๊บ แป้งทอดกรอบ พริกแห้ง และ งาขาว จำนวน ผลิตต่อปลาร้า 1 กิโลกรัมได้จำนวนทั้งสิ้น 16 กระปุก ต้นทุนต่อหน่วยเท่ากับ 13.625 บาทต่อ กระปุก

ตารางที่ 1 ต้นทุนในการทำปลาร้าทอดสมุนไพร (อัตราส่วนปลาร้า 1 กิโลกรัม) ตามแนวคิดผู้ผลิต

ประเภทต้นทุน	ต้นทุนการผลิตรวม
วัตถุดิบทางตรง (บาท)	218
จำนวนหน่วยผลิตต่อรอบการผลิต (กระปุก)	16
ต้นทุนการผลิตต่อหน่วย (บาท)	13.63

2.2 การผลิตปลาร้าสับ มีวัตถุดิบทางตรงได้แก่ ปลาร้าปลานิล มะขามเปียก ตะไคร้ กระชาย หัวหอม พริก ใบมะกรูด ผงชูรส น้ำมันพืช

ตารางที่ 2 ต้นทุนในการทำปลาร้าสับ (อัตราส่วนปลาร้าครึ่งกิโลกรัม) ตามแนวคิดผู้ผลิต

ประเภทต้นทุน	ต้นทุนการผลิตรวม
วัตถุดิบทางตรง (บาท)	90
จำนวนหน่วยผลิตต่อรอบการผลิต (กระปุก)	13
ต้นทุนการผลิตต่อหน่วย (บาท)	6.92

3. การวิเคราะห์ต้นทุน

จากการศึกษาพบว่า วิธีการคำนวณต้นทุนตามแนวคิดของผู้ผลิต ไม่รวมต้นทุนค่าแรงทางตรงและ ค่าใช้จ่ายการผลิต ซึ่งผู้วิจัยจึงกำหนดวิธีการคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์ตามหลักการบัญชีใหม่ดังนี้

3.1 ค่าแรงทางตรง จากการสอบถามกลุ่มผู้ผลิตปลาร้าทอดสมุนไพร และ ปลาร้าสับมีวิธีการจ่ายค่าแรงให้กับสมาชิกที่มาช่วยงานในแต่ละครั้ง โดยจ่ายเป็นรายวันวันละ 100 บาท โดยการผลิตสินค้าดังกล่าวจะแบ่งกระบวนการผลิตอย่างละครึ่งวัน โดยค่าแรงดังกล่าวรวมถึงกระบวนการตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การลงมือผลิตปลาร้าสมุนไพร และปลาร้าสับอย่างละครึ่งวัน และการบรรจุสินค้าที่ผลิตเสร็จลงในบรรจุภัณฑ์เพื่อรอการขาย

3.2 ค่าใช้จ่ายในการผลิต ซึ่งค่าใช้จ่ายการผลิตประกอบด้วยค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ที่ใช้ในการทอด โดยอุปกรณ์ที่ใช้ในการทอดได้แก่ เตาแก๊ส และกระทะที่ใช้ในการทอด รวมถึงต้นทุนบรรจุภัณฑ์ได้แก่ กระปุกพลาสติกขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 4.5 นิ้ว โดยตามหลักการบัญชีในการคำนวณค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์เหล่านี้ ผู้วิจัยใช้ราคาตลาดอุปกรณ์เหล่านี้ในการประเมินต้นทุนอุปกรณ์ ซึ่งอุปกรณ์ดังกล่าวมีราคาตลาดในปัจจุบันเท่ากับ 1,500 บาท และประเมินอายุการใช้งานจากการใช้งานตามปกติเท่ากับ 5 ปี จากนั้นเมื่อได้ค่าเสื่อมราคาต่อปีแล้ว ผู้วิจัยจะคำนวณต้นทุนค่าเสื่อมราคาต่อปีดังกล่าวมาคำนวณค่าเสื่อมราคาเฉลี่ยต่อวันทำงาน โดยกำหนดให้ 1 ปี มีจำนวนวันทำงานเท่ากับ 261 วัน(ไม่นับวันหยุดเสาร์อาทิตย์) และเนื่องจากในกระบวนการผลิตแบ่งการผลิตระหว่างปลาร้าทอดสมุนไพรและปลาร้าสับอย่างละครึ่งวัน ผู้วิจัยจึงนำต้นทุนค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์จัดสรรลงเป็นต้นทุนค่าใช้จ่ายการผลิตระหว่างผลิตภัณฑ์ทั้งสองอย่างละกึ่งหนึ่ง นอกจากนี้ค่าใช้จ่ายการผลิตยังรวมถึง ค่าบรรจุภัณฑ์ (กล่องพลาสติกบรรจุอาหาร 25 กล่อง ราคามีราคาต้นทุนเท่ากับ 65 บาท ต้นทุนค่าบรรจุภัณฑ์ต่อหน่วยเท่ากับ 2.60 บาท

จากข้อมูลต้นทุนการผลิตข้างต้นดังแสดงในตารางที่ 3 ผู้วิจัยเสนอแนวคิดการคำนวณต้นทุนการผลิตตามหลักการบัญชีแบบใหม่เปรียบเทียบกับข้อมูลต้นทุนการผลิตแบบเดิมตามแนวคิดของผู้ผลิตดังแสดงตามตารางที่ 4 และ 5 จำแนกตามประเภทสินค้า

ตารางที่ 3 ต้นทุนค่าแรงทางตรงและค่าใช้จ่ายการผลิตต่อรอบการผลิต

ต้นทุน	ปลาร้าทอดสมุนไพร*	ปลาร้าสับ**
ค่าแรงทางตรง	50	50
ค่าใช้จ่ายการผลิต :		
ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การผลิต (จำนวน 261 วันทำงานต่อปี)	0.575	0.575
ค่าบรรจุภัณฑ์	41.6	33.8
รวม	92.175	84.375

*อัตราส่วนต่อปลาร้า 1 กิโลกรัม

**อัตราส่วนต่อปลาร้า 0.5 กิโลกรัม

ตารางที่ 4 ต้นทุนในการทำปลาร้าทอดสมุนไพร ต่อ ปลาร้า 1 กิโลกรัม

ต้นทุน	ต้นทุนการผลิตตามแนวคิด ผู้ผลิต (บาท)	ต้นทุนการผลิตตามหลักการ บัญชี(บาท)
วัตถุดิบทางตรง	218	218
ค่าแรงทางตรง		50
ค่าใช้จ่ายการผลิต		42.18
ต้นทุนการผลิตรวม	218	310.18
จำนวนหน่วยผลิต (กระปุก)	16	16
ต้นทุนการผลิตต่อหน่วย	13.63	19.39

จากตารางที่ 4 จะเห็นได้ว่าเมื่อนำปลาร้า 1 กิโลกรัมมาใช้ผลิตปลาร้าทอดสมุนไพร จะได้ปลาร้าทอดสมุนไพรทั้งสิ้น 16 กระปุก โดยหากคำนวณต้นทุนต่อหน่วย ตามแนวคิดของผู้ผลิต (เดิม) ต้นทุนต่อหน่วยเท่ากับ 13.625 บาท แต่หากคำนวณต้นทุนต่อหน่วยตามหลักการบัญชี ต้นทุนต่อหน่วยเท่ากับ 19.39 บาทต่อกระปุก หรือต้นทุนต่อหน่วยจะเพิ่มขึ้นร้อยละ 42.26

ตารางที่ 5 ต้นทุนในการทำปลาร้าสับต่อปลาร้าครึ่งกิโลกรัม

ต้นทุน	ต้นทุนการผลิตตามแนวคิด ผู้ผลิต (บาท)	ต้นทุนการผลิตตามหลักการ บัญชี(บาท)
วัตถุดิบทางตรง	90	90
ค่าแรงทางตรง		50
ค่าใช้จ่ายการผลิต		34.38
ต้นทุนการผลิตรวม	90	174.38
จำนวนหน่วยผลิต (กระปุก)	13	13
ต้นทุนการผลิตต่อหน่วย	6.92	13.41

จากตารางที่ 5 จะเห็นได้ว่าเมื่อนำปลาร้าครึ่งกิโลกรัม มาใช้ผลิตปลาร้าสับ จะได้ปลาร้าสับทั้งสิ้น 13 กระปุก โดยหากคำนวณต้นทุนต่อหน่วย ตามแนวคิดของผู้ผลิต (เดิม) ต้นทุนต่อหน่วยเท่ากับ 6.92 บาท แต่หากคำนวณต้นทุนต่อหน่วยตามหลักการบัญชี ต้นทุนต่อหน่วยเท่ากับ 13.41 บาทต่อกระปุก หรือต้นทุนต่อหน่วยจะเพิ่มขึ้นร้อยละ 93.79

4. การกำหนดราคา

4.1 การวิเคราะห์อัตราบวกเพิ่มเปรียบเทียบวิธีการคำนวณต้นทุน

จากการศึกษาพบว่า กลุ่มผู้ผลิต ใช้ราคาตลาดเป็นฐานในการกำหนดราคาสินค้า โดยปลาร้าทอดสมุนไพร และ ปลาร้าสับ มีราคาขายกระปุกละ 35 บาท และ 20 บาทตามลำดับ ซึ่งทำให้สามารถนำมาเปรียบเทียบอัตรากำไรขั้นต้นในแต่ละผลิตภัณฑ์ ได้ดังตารางที่ 6 ดังนี้

ตารางที่ 6 ข้อมูลเปรียบเทียบต้นทุนการผลิตต่อหน่วยและอัตราบวกเพิ่มจากต้นทุน

	ปลาร้าทอดสมุนไพร (ราคาขายต่อหน่วย 35 บาท)		ปลาร้าสับ(ราคาขายต่อ หน่วย 20 บาท)	
	ต้นทุน(เดิม)	ต้นทุน(ใหม่)	ต้นทุนเดิม	ต้นทุน(ใหม่)
วัตถุดิบทางตรง	13.63	13.63	6.92	6.92
ค่าแรงทางตรง	-	3.13	-	3.85
ค่าใช้จ่ายการผลิต	-	2.64	-	2.64
ต้นทุนต่อหน่วย	13.63	19.40	6.92	13.41
อัตราบวกเพิ่มจากต้นทุน (%)	156.79	80.41	189.02	49.14

จากข้อมูลเปรียบเทียบในตารางที่ 6 จะพบว่า หากคำนวณต้นทุนตามหลักการบัญชี
อัตรการบวกเพิ่มจากต้นทุนเมื่อกำหนดราคาตามราคาตลาด ของปลาร้าทอดสมุนไพรลดร้อยละ
76.38 และ อัตรการบวกเพิ่มจากต้นทุนเมื่อกำหนดราคาตามราคาตลาดของปลาร้าสับ ลดร้อยละ
139.88

4.2) การกำหนดราคาผลิตภัณฑ์จากต้นทุนการผลิตบวกอัตรการบวกเพิ่ม (Markup)

ผู้วิจัยคำนวณราคาสินค้าทั้งสองชนิดโดยนำต้นทุนการผลิตซึ่งคำนวณตามหลักการบัญชี
บวกด้วยอัตรการบวกเพิ่ม ซึ่งเป็นอัตรการบวกเพิ่มเดิมซึ่งใช้ในการกำหนดราคาที่คำนวณตามแนวคิดของ
ผู้ผลิต ข้อมูลราคาซึ่งคำนวณจากต้นทุนบวกอัตรการบวกเพิ่ม แสดงในตารางที่ 7

ตารางที่ 7 การกำหนดราคาเปรียบเทียบตามราคาตลาดและราคาต้นทุนบวกอัตรการบวกเพิ่มตาม
ผลิตภัณฑ์

	ปลาร้าทอดสมุนไพร		ปลาร้าสับ	
	ต้นทุน(เดิม)	ต้นทุน(ใหม่)	ต้นทุนเดิม	ต้นทุน(ใหม่)
ต้นทุนต่อหน่วย (บาท)	13.63	19.39	6.92	13.41
อัตรการบวกเพิ่มจากต้นทุน (%)	156.79	156.79	189.02	189.02
ราคาผลิตภัณฑ์ (บาท)	35	49.79	20	38.76

จากข้อมูลเปรียบเทียบในตารางที่ 7 จะพบว่า หากใช้อัตรการบวกเพิ่มจากต้นทุนในอัตร
เดิมที่เคยใช้ในการกำหนดราคาจากต้นทุน ราคาปลาร้าทอดสมุนไพรจะเพิ่มขึ้น 14.79 บาท หรือ
เพิ่มขึ้นร้อยละ 29.70 และ ราคาปลาร้าสับจะเพิ่มขึ้น 18.76 บาท หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 48.40

อภิปรายผลการวิจัย (Research Discussion)

จากการวิเคราะห์ต้นทุนและและการกำหนดราคาผลิตภัณฑ์ชุมชนของกลุ่มบ้านคลอง
ทราย ตำบลคลองจิก อำเภอบางปะอิน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา พบว่า

1. การคำนวณต้นทุนการผลิตปลาร้าทอดสมุนไพร และปลาร้าสับของกลุ่มบ้านคลอง
ทรายนั้น มาจากต้นทุนวัตถุดิบทางตรง ไม่รวมค่าแรงงานและค่าใช้จ่ายการผลิต เนื่องจากการ
ผลิตของสมาชิกในกลุ่ม และอุปกรณ์การผลิตที่ใช้ ก็เป็นสิ่งที่มียู่แล้วในครัวเรือน ทำให้มีต้นทุน
การผลิตในแต่ละผลิตภัณฑ์ต่ำกว่าต้นทุนการผลิตตามหลักการบัญชี ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ
อาภรณ์ แก้วหนงศ์ และคณะ (2557) และ ภาวินีย์ ธนาอนวัช (2563) ได้ศึกษาพบว่า การคิด

ต้นทุนตามหลักผู้ผลิตนั้น สมาชิกไม่ได้มีการคิดค่าแรงงานทางตรงเนื่องจากผู้ทำกะปีไม่ได้มีการจ้างแรงงาน แต่จะใช้แรงงานจากสมาชิกในกลุ่ม และไม่ได้มีการคิดค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์สำหรับตำกึ่งเคยด้วยแรงคน เนื่องจากผู้ผลิตไม่มีความรู้และความเข้าใจในเรื่องการคิดค่าเสื่อมราคา

2. กลุ่มฯ ยังขาดความรู้ความเข้าใจในการบันทึกการบัญชี ขาดความสามารถในการรวบรวมข้อมูลองค์ประกอบของต้นทุน และวิธีการกำหนดราคาขายที่เหมาะสม เป็นอุปสรรคในการวางแผนกำไร ซึ่งสอดคล้องกับ ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ ศิริรัตน์ แซ่เส็ง ขวัญนรี กล้าปราบโจร และ ฐิติพร พระโพธิ์ (2558) และเพ็ญภา หวังที่ซอบ (2561) ระบบบัญชีต้นทุนผลิตภัณฑ์ชุมชนมีความสอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มผู้ผลิตผลิตภัณฑ์ชุมชนทั้งสามกลุ่ม โดยส่วนใหญ่กลุ่มผู้ผลิตจัดทำบัญชีโดยระบบมือ และใช้สมุดรับจ่ายเพียงเล่มเดียว กลุ่มผู้วิจัยจึงมีข้อเสนอแนะในการพัฒนาโปรแกรมสำเร็จรูปทางการบัญชีที่เหมาะสมกับกลุ่มผลิตภัณฑ์ชุมชน

ข้อเสนอแนะการวิจัย (Research Suggestions)

1. ข้อเสนอแนะทั่วไป

ในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ผู้วิจัยไม่ได้คำนวณต้นทุนการผลิตปลาร้า เนื่องจากปลาร้าเป็นวิธีการถนอมอาหารที่ชาวบ้านในชุมชนทำอยู่แล้วทุกครัวเรือน ดังนั้นในการคำนวณต้นทุนสินค้าปลาร้าทอดสมุนไพรและปลาร้าสับในครั้งนี้ที่มีความละเอียดมากขึ้นควรใช้ต้นทุนที่แท้จริงในการผลิตปลาร้ามาประกอบการคำนวณ

2. ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยครั้งต่อไป

2.1 เนื่องจากในปัจจุบันนี้ ปัญหาด้านสิ่งแวดล้อมที่เกิดจากการย่อยสลายผลิตภัณฑ์ที่ทำจากพลาสติก ผู้ผลิตควรมีแนวทางเปลี่ยนบรรจุภัณฑ์จากกระปุกพลาสติก ซึ่งอาจก่อให้เกิดปัญหาเกี่ยวกับขยะที่ย่อยสลายได้ยาก โดยเป็นบรรจุภัณฑ์พลาสติกที่ย่อยสลายได้ง่าย หรือ บรรจุภัณฑ์ที่ทำจากธรรมชาติ ซึ่งจะช่วยลดปัญหาเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อมได้

2.2 กลุ่มผู้ผลิตควรวางระบบบัญชีซึ่งมีระบบการจดบันทึกการบัญชี ซึ่งจะเป็นประโยชน์ต่อการคำนวณต้นทุน การตั้งราคาขาย และผู้ผลิตสินค้าจะสามารถวางแผนกำไรได้อย่างเหมาะสม

เอกสารอ้างอิง (References)

- กัญญาณดา ดิษฐ์แก้ว ยพรัตน์ อัมพพิทักษ์ และ กฤษฎา อึ้งทองหล่อ (2558). การศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนผลิตภัณฑ์ หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ กรณีศึกษา ถั่วทอดสมุนไพร ตำบลน้ำร้อน อำเภอเมือง จังหวัดตาก. การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 2 สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร, 433 – 438
- เทศบาลคลองจิก, เทศบาลตำบลคลองจิก อำเภอบางปะอิน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา, [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : <https://www.klongjig.go.th/home> [6 มกราคม 2563].
- เพ็ญนภา หวังที่ซอบ (2561). การวิเคราะห์ต้นทุนและระบบบัญชีต้นทุนผลิตภัณฑ์ชุมชน กรณีศึกษา : กลุ่มจักสานหวาย บ้านวัดนาค ตำบลปากกราน อำเภอพนมทวน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา. วารสารวิทยาการจัดการปริทัศน์. 20(1), 74 – 81
- ภาวินี ธนาอนวัช (2563) . การบริหารต้นทุนการผลิตและการวางแผนกำไรผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ตำบลบางนางร้า อำเภอบางปะหัน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา เพื่อยกระดับเศรษฐกิจชุมชน. วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี. 9(1), 47-56
- ศิริรัตน์ เช็งเส้ง ขวัญนรี กล้าปราบโจร และ ฐิติพร พระโพธิ์ (2558). การวิเคราะห์ต้นทุนและระบบบัญชีต้นทุนผลิตภัณฑ์ชุมชน : อาหารและสมุนไพร. การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 53 สาขาศึกษาศาสตร์ เศรษฐศาสตร์ และบริหารธุรกิจ สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์
- อาภรณ์ แก้วทอง และ คณะ (2557). ต้นทุนและผลตอบแทนการทำกะปิของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน อำเภอชนอม จังหวัดนครศรีธรรมราช. วารสารวิชาการครุศาสตร์อุตสาหกรรมพระจอมเกล้าพระนครเหนือ. 5(2), 149 -155