

ต้นทุนและผลตอบแทนของการทำแคบหมูกลุ่มวิสาหกิจชุมชน  
บ้านหม้อ ตำบลปงยางคก อำเภอห้างฉัตร จังหวัดลำปาง  
Costs and Returns of Pork Scratching of Ban Mo Community  
Enterprise, Tambon Pong Yang Khok, Amphoe Hang Chat, Lampang  
Province

จिरนันท์ บุพพัฒนสมัย<sup>1</sup>  
Jiranun Buppunhasamai

**บทคัดย่อ (Abstract)**

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา 1) ศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนของการทำแคบหมูบ้านหม้อ ตำบลปงยางคก อำเภอห้างฉัตร จังหวัดลำปาง และ 2) วิเคราะห์โครงสร้างต้นทุนและผลตอบแทนของการทำแคบหมูบ้านหม้อ ตำบลปงยางคก อำเภอห้างฉัตร จังหวัดลำปาง การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ กลุ่มตัวอย่างได้แก่สมาชิกวิสาหกิจชุมชนแคบหมูบ้านหม้อ จำนวน 44 ราย เครื่องมือที่ใช้คือแบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้างและทำการวิเคราะห์ข้อมูลต้นทุน รายได้จากการจำหน่าย กำไรขั้นต้นและจุดคุ้มทุน ผลการศึกษาพบว่าต้นทุนการทำแคบหมูต่อหน่วยเท่ากับ 122.09 บาทซึ่งประกอบด้วย วัตถุดิบ 108.39 บาท คิดเป็น ร้อยละ 88.78 ค่าแรงงาน 7.88 บาท คิดเป็นร้อยละ 6.45 ค่าใช้จ่ายการผลิต 5.82 บาท คิดเป็นร้อยละ 4.77 โดยมีรายได้จากการจำหน่ายแคบหมู 80,000 บาทต่อวัน มีต้นทุนการทำ 24,418 บาทต่อวัน คิดเป็นกำไรขั้นต้นจากการจำหน่าย เท่ากับ 55,582 บาทต่อวัน มีจุดคุ้มทุนเท่ากับ 120.72 บาทต่อวัน จะเห็นได้ว่าในการทำแคบหมูมีผลตอบแทนที่นำลงทุนเนื่องจากการทำแคบหมูมีต้นทุนที่ต่ำกว่าราคาขาย ก่อให้เกิดรายได้ที่ส่งผลต่ออัตรากำไรขั้นต้นจากการจำหน่าย

**คำสำคัญ (Keywords):** ต้นทุน; ผลตอบแทน; แคบหมู

**Abstract**

This research aims (1) to study costs and return of Pork scratching of Ban Mo, Tambon Pong Yang Khok, Amphoe Hang Chat, Lampang Province, and (2) analyze structure of costs and return of Pork scratching of Ban Mo, Tambon Pong Yang Khok, Amphoe Hang Chat, Lampang Province. It is a qualitative research. The sampling group were 44 maker Pork scratching of Ban Mo Community Enterprise. The

---

Received: 2022-09-14 Revised: 2023-02-16 Accepted: 2023-03-22

<sup>1</sup>หลักสูตรบัญชีบัณฑิต วิทยาลัยอินเตอร์เทคลำปาง ,Bachelor of Accountancy Program, Lampang Inter-tech collage. Corresponding Author e-mail: joy\_jaaaa@hotmail.com

data were collected by using deep interview via structured interviewing questionnaires and analyze data: cost, income for sale, net profit, and break even point. The results of the study showed that cost of Pork scratching per unit was 122.09 baht comprised of raw materials 108.39 baht or 88.78 percent, labor cost 7.88 baht or 6.45 percent, manufacturing overhead cost 5.82 baht or 4.77 percent. Income from sales of Pork scratching was 80,000 baht per day, cost of Pork scratching 24,418 baht per day, gross profit was 55,582 baht per day as well as breakeven point per day was 120.72 baht. The analysis of costs and returns of pork scratching has an attractive returns because the cost of making pork scratching is lower than sales cause income that affects the gross profit margin per sales.

**Keywords:** Costs; Returns; Pork Scratching

## บทนำ (Introduction)

แคบหมูเป็นหนึ่งในผลิตภัณฑ์กลุ่มอาหารพื้นบ้านของชาวล้านนาไทยซึ่งมีมาอย่างยาวนาน การทำแคบหมูเป็นวิธีการแปรรูปและถนอมอาหารที่เกิดจากภูมิปัญญาชาวบ้านมีการสืบทอดกันเป็นเวลานาน วิธีในการผลิตเกิดจากการนำหนังหมูสดมาผ่านกรรมวิธีการทอดจนได้ลักษณะพองกรอบ มีกลิ่นหอม รสกลมกล่อม ใช้สำหรับรับประทานเป็นอาหารว่างหรือเป็นเครื่องเคียงกับอาหารต่างๆ (อัจฉรา มานิตย์, 2558) การผลิตแคบหมูเป็นวิธีการแปรรูปและการถนอมอาหารซึ่งต้องนำหนังหมูมาผ่านการทำให้พองตัว โดยทั่วไปจะเริ่มจากการต้มหนังหมูในน้ำเดือดจนหนังหมูเหล่านั้นสุก ต่อมาจะต้องทำให้ผิวหน้าของหนังหมูเกิดความแข็ง (Case hardening) ขึ้นโดยการเคี้ยว (Rendering) หนังหมูในน้ำมันที่อุณหภูมิไม่สูงมากนัก การเคี้ยวเป็นการลดความชื้นของหนังหมูลงอย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อให้หนังหมูมีความชื้นภายในที่เหมาะสม และผิวหน้าของหนังหมูมีความแข็งที่เพียงพอสามารถทนต่อแรงดันที่เกิดขึ้นในขณะทอด รวมถึงทำให้โครงสร้างของแคบหมูไม่ยุบตัวลงมากในระหว่างการทอด นอกจากนี้การทำให้ผิวหน้าของหนังหมูแข็งตัวอย่างพอเหมาะจะมีผลต่อความกรอบของแคบหมูด้วย จากกรรมวิธีในการผลิตจะเห็นว่ามีส่วนที่ยุ่งยาก และใช้เวลาค่อนข้างมาก ประกอบกับสภาพความเป็นอยู่ของผู้คนในปัจจุบันที่เร่งรีบ ดังนั้นผู้บริโภคส่วนใหญ่จึงนิยมซื้อมารับประทานมากกว่าการทำเอง ทำให้เกิดการผลิตแคบหมูในลักษณะผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปออกมาจำหน่าย (สันนิษา สุวรรณนิทชะ, 2564) นอกจากนี้แคบหมูถือเป็นหนึ่งผลิตภัณฑ์ที่สามารถจัดอยู่ในกลุ่มขนมขบเคี้ยว ทำให้นิยมใช้เป็นของฝากเพราะเป็นผลิตภัณฑ์ที่ง่ายต่อการพกพาเดินทาง มีผู้ประกอบการจำนวนมากให้ความสนใจในการผลิตแคบหมูเพื่อจำหน่าย (ธนัท อารังพิรุณ และคณะ, 2559)

ปัจจุบันมีการพัฒนาแคบหมูในหลากหลายรูปแบบ หนึ่งในวิธีการแปรรูปแคบหมูที่มีชื่อเสียง มีคุณภาพและเป็นที่ยอมรับเป็นที่นิยมอย่างแพร่หลาย ได้แก่ แคบหมูของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านหม้อ จากการลงพื้นที่พบว่าทางกลุ่มเน้นการมีส่วนร่วมของสมาชิกกลุ่มทำให้กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้าน

หม่อมมีความเข้มแข็ง แต่ก็พบว่าทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านหม่อมมีปัญหาเงินทุนหมุนเวียนไม่เพียงพอ สาเหตุจากในเบื้องต้นทางกลุ่มยังไม่มีผู้จัดทำบัญชี ทำให้ประธานกลุ่มต้องทำหน้าที่เป็นผู้จัดทำบัญชี แต่เนื่องจากประธานกลุ่มไม่มีความรู้ด้านบัญชี เป็นการอาศัยประสบการณ์ในการทำงานจึงส่งผลให้การทำงานของกลุ่มขาดระบบการจัดการและระบบบัญชีการเงินที่เป็นมาตรฐาน ถึงแม้จะผ่านการอบรมในเรื่องการจัดทำบัญชี แต่ก็อาจทำให้บันทึกรายการไม่ถูกต้องส่งผลต่อการเงิน (โชติกา ปงแปง และคณะ, 2557)

จากการลงพื้นที่พบว่าปัญหาการที่ทางกลุ่มยังขาดความรู้ทางด้านบัญชี รวมถึงการจัดการระบบบัญชีการเงินที่เป็นมาตรฐานและการคิดต้นทุนผลิตภัณฑ์ต่อหน่วยโดยวิธีการกะประมาณและไม่มี การวิเคราะห์จุดคุ้ม ทำให้ทางกลุ่มไม่สามารถวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนของผลิตภัณฑ์ที่ต้องส่งผลให้ไม่สามารถทราบต้นทุนการผลิตที่แท้จริง ทางกลุ่มจึงอาจประสบปัญหาภาวะขาดทุนได้ (ภาวิณี ธนาอนวัช, 2563) ดังนั้นเพื่อให้ได้ข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนและผลตอบแทนที่แท้จริง และนำข้อมูลเหล่านั้นมาวิเคราะห์โครงสร้างต้นทุนและผลตอบแทนของการทำแคบหมูว่ามีความเหมาะสมเพียงใด ผู้วิจัยจึงอยากศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนและวิเคราะห์โครงสร้างต้นทุนและผลตอบแทนของการทำแคบหมูกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านหม่อม ตำบลปงยางคก อำเภอห้างฉัตร จังหวัดลำปาง ซึ่งถือเป็นผลิตภัณฑ์ของท้องถิ่นเพื่อปรับปรุงการดำเนินงานของวิสาหกิจชุมชนดังกล่าวให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้นนำไปสู่ผลประโยชน์ที่ดี สมาชิกแม่บ้านมีอาชีพและรายได้ที่มั่นคงตลอดจนเสริมสร้างชีวิตที่ดีให้กับครอบครัว อันนำไปสู่คุณภาพชีวิตและความเป็นอยู่ที่ดีขึ้นของสมาชิกและเป็นแหล่งสร้างอาชีพให้คนในท้องถิ่นสืบต่อไป

## วัตถุประสงค์การวิจัย (Research Objective)

1. เพื่อศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนของการทำแคบหมูกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านหม่อม ตำบลปงยางคก อำเภอห้างฉัตร จังหวัดลำปาง
2. วิเคราะห์โครงสร้างต้นทุนและผลตอบแทนของการทำแคบหมูบ้านหม่อม ตำบลปงยางคก อำเภอห้างฉัตร จังหวัดลำปาง

## วิธีดำเนินการวิจัย (Research Methods)

### 1. รูปแบบการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ โดยผู้วิจัยได้สังเคราะห์แนวคิดต้นทุน ซึ่งประกอบด้วย วัตถุดิบ ค่าแรงงาน และค่าใช้จ่ายการผลิต รวมถึงแนวคิดรายได้จากการจำหน่าย การวิเคราะห์ผลตอบแทนในการลงทุนทำแคบหมู ได้วิเคราะห์แยกออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่ 1) อัตราส่วนวัดความสามารถในการทำกำไร โดยพิจารณาจากอัตรากำไรขั้นต้นต่อยอดขาย และ 2) จุดคุ้มทุน

### 2. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรที่ใช้ในงานวิจัยครั้งนี้ได้แก่ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแคบหมูบ้านหม่อม ตำบลปงยางคก อำเภอห้างฉัตร จังหวัดลำปาง จำนวนทั้งหมด 44 ราย

### 3. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ใช้แบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้างเพื่อให้ได้ข้อมูลเชิงลึกที่ผ่านการตรวจสอบความถูกต้องและความเที่ยงตรงของเนื้อหาจากผู้ทรงคุณวุฒิ จำนวน 3 ท่าน โดยแบ่งออกเป็น 4 ส่วน ดังนี้ ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสัมภาษณ์ ประกอบด้วย เพศ อายุ สถานภาพ ระดับการศึกษา ประสบการณ์ในการทำงาน ช่องทางในการจำหน่าย ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนการทำแคบหมู ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับผลตอบแทนการทำแคบหมู และ ส่วนที่ 4 ปัญหาหรือข้อเสนอแนะ

### 4. การเก็บรวบรวมข้อมูล

การรวบรวมข้อมูลผู้วิจัยได้ศึกษาจากเอกสาร วารสาร งานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อนำมาเป็นแนวทางในการสร้างแบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้างและขอคำปรึกษาจากผู้ทรงคุณวุฒิและนำแบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้างไปทดลองใช้กับผู้ประกอบการที่ไม่ใช่กลุ่มตัวอย่างจำนวน 10 ราย และทำการปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะ หลังจากตรวจสอบแบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง ผู้วิจัยได้ดำเนินการเก็บข้อมูลด้วยตัวเอง และนำข้อมูลที่ได้จากการรวบรวมมาดำเนินการวิเคราะห์ทางสถิติเพื่อสรุปผลและอภิปรายผลตามวัตถุประสงค์การวิจัยต่อไป

### 5. สถิติที่ใช้ในการวิจัย

ผู้วิจัยได้กำหนดสถิติที่เหมาะสมและสอดคล้องกับข้อมูลมาใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ดังนี้

**ส่วนที่ 1** ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสัมภาษณ์ ใช้วิธีทางสถิติเชิงพรรณนาด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปทางคอมพิวเตอร์ โดยหาค่าร้อยละและนำเสนอข้อมูลในลักษณะบรรยายผล

**ส่วนที่ 2** ข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนการทำแคบหมู ใช้แนวคิดของลำไย มากเจริญ (2560) ดังนี้ ต้นทุนการทำแคบหมู ประกอบด้วย วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต ค่าแรงงานการผลิตและค่าใช้จ่ายการผลิต

**ส่วนที่ 3** ข้อมูลเกี่ยวกับผลตอบแทนการทำแคบหมู ใช้แนวคิดและสูตรการคำนวณของดวงสมร อรพินท์ (2557) ดังนี้

#### 3.1 อัตราส่วนวัดความสามารถในการทำกำไร (Profitability Ratios)

ผู้วิจัยทำการคำนวณอัตราส่วนวัดความสามารถในการทำกำไร (Profitability Ratios) โดยใช้อัตราส่วนกำไรขั้นต้นต่อยอดขาย ซึ่งสามารถที่จะคำนวณได้จาก

$$\text{อัตรากำไรขั้นต้น (\%)} = \frac{\text{กำไรขั้นต้น}}{\text{ยอดขายสุทธิ}}$$

#### 3.2 จุดคุ้มทุน (Break-Even Point) ซึ่งสามารถที่จะคำนวณได้จาก

$$\text{จุดคุ้มทุน (บาท)} = \frac{\text{ต้นทุนคงที่}}{\text{อัตรากำไรส่วนเกิน}}$$

$$\text{โดยที่ อัตรากำไรส่วนเกิน} = \frac{\text{ยอดขาย} - \text{ต้นทุนผันแปร}}{\text{ยอดขาย}}$$

**ส่วนที่ 4** ปัญหาและอุปสรรคในการลงทุนทำแคบหมู โดยการสัมภาษณ์ และวิเคราะห์ข้อมูลจากผู้ให้ข้อมูลโดยการลงพื้นที่ไปสัมภาษณ์และศึกษาถึงปัญหาที่เกิดขึ้น

### ผลการวิจัย (Research Results)

ผลการวิจัยเรื่อง ต้นทุนและผลตอบแทนของผลิตภัณฑ์แคบหมูกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านหม้อ ตำบลปงยางคก อำเภอห้างฉัตร จังหวัดลำปาง จำนวน 44 คน สรุปได้ดังนี้

#### ส่วนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม

พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงจำนวน 44 คนคิดเป็นร้อยละ 100.00 มีอายุส่วนใหญ่ 60 ปีขึ้นไป จำนวน 35 คน คิดเป็นร้อยละ 79.55 อายุ 50-60 ปี จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 20.45 มีสถานภาพสมรส จำนวน 44 คน คิดเป็นร้อยละ 100.00 มีระดับการศึกษาต่ำกว่าปริญญาตรี จำนวน 44 คน คิดเป็นร้อยละ 100.00 มีประสบการณ์ในการทำแคบหมู 10 ปีขึ้นไป จำนวน 38 คน คิดเป็นร้อยละ 86.36 ระหว่าง 6-10 ปี จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 13.64 ตามลำดับ และมีช่องทางในการจำหน่าย โดยการจำหน่ายด้วยตนเอง ทั้งจำนวน 44 คน คิดเป็นร้อยละ 100.00

#### ส่วนที่ 2 ต้นทุนการทำแคบหมู

ในการคำนวณต้นทุนการการทำแคบหมู ประกอบด้วยวัตถุดิบ ค่าแรงงาน และค่าใช้จ่ายการผลิต โดยแสดงรายละเอียดดังนี้

##### 1. วัตถุดิบ (Materials)

วัตถุดิบ ประกอบด้วย หนัหมู น้ำมันพืช และส่วนผสม แสดงรายละเอียดได้ดังนี้

- หนัหมู 250 กิโลกรัม ราคา กิโลกรัมละ 85 บาท รวมเป็นเงิน 21,250 บาท ผลิตแคบหมูได้จำนวน 200 กิโลกรัม ต้นทุนต่อหน่วย คิดเป็นเงิน 106.25 บาท

- น้ำมันพืช (1 ปีบราคา 1,000 บาท ใช้ได้ 4 ครั้ง) เฉลี่ยต่อครั้ง 3.44 ลิตร ราคา 250 บาท ผลิตแคบหมูได้จำนวน 200 กิโลกรัม ต้นทุนต่อหน่วยคิดเป็นเงิน 1.25 บาท

- เกลือ 500 กรัม ราคา 9 บาท ผลิตแคบหมูได้จำนวน 200 กิโลกรัม ต้นทุนต่อหน่วยคิดเป็นเงิน 0.05 บาท

- เครื่องปรุงรส 450 กรัม ราคา 62 บาท ผลิตแคบหมูได้จำนวน 200 กิโลกรัม ต้นทุนต่อหน่วยคิดเป็นเงิน 0.31 บาท

- ซีอิ้วขาว 100 มิลลิลิตร ราคา 6 บาท ผลิตแคบหมูได้จำนวน 200 กิโลกรัม ต้นทุนต่อหน่วยคิดเป็นเงิน 0.03 บาท

- น้ำส้มสายชู 4.5 ลิตร ราคา 100 บาท ผลิตแคบหมูได้จำนวน 200 กิโลกรัม ต้นทุนต่อหน่วยคิดเป็นเงิน 0.50 บาท

จะเห็นว่า ต้นทุนต่อหน่วยของวัตถุดิบในการทำแคบหมู คิดเป็นเงิน 108.39 บาท

##### 2. ค่าแรง (Labor)

จากการสัมภาษณ์ผู้ทำแคบหมูพบว่าใช้แรงงานทั้งสิ้นต่อการผลิต 1 ครั้ง จำนวน 5 คน คนละ 315 บาทต่อวัน สามารถผลิตแคบหมูได้จำนวน 200 กิโลกรัม ต้นทุนค่าแรงต่อการทำแคบหมูต่อครั้งคิดเป็นเงินเท่ากับ 1,575 บาท (315 บาท \* 5 คน) และต้นทุนต่อการผลิตแคบหมู 1 กิโลกรัม คิดเป็นเงินเท่ากับ 7.88 บาท (1,575/200) ผู้วิจัยใช้อัตราค่าแรงงานขั้นต่ำตามประกาศคณะกรรมการค่าจ้าง เรื่อง อัตราค่าจ้างขั้นต่ำ (ฉบับที่ 10) (กระทรวงแรงงาน, 2563) ซึ่งกำหนดอัตราค่าจ้างขั้นต่ำของจังหวัดลำปางอยู่ที่ 315 บาท

### 3. ค่าใช้จ่ายการผลิต (Factory Overhead)

ค่าใช้จ่ายในการผลิตคงที่คิดจากค่าโรงเรือน เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำแคบหมูที่นำมาคิดค่าเสื่อมราคา ประกอบด้วย

-ค่าโรงเรือน มีค่าก่อสร้างเหมาจ่าย 100,000 บาท อายุการใช้งาน 20 ปี โดย 1 ปี คิดเป็นค่าเสื่อมราคาปีละ 5,000 บาท ผลิตปีละ 96 วัน คิดเป็นต้นทุนต่อวัน เท่ากับ 52.08 บาทต่อวัน ผลิตแคบหมูได้จำนวน 200 กิโลกรัม ต้นทุนต่อหน่วยคิดเป็นเงิน 0.26 บาท

-เครื่องสไลด์หมูไฟฟ้า ราคาเครื่องละ 3,200 บาท อายุการใช้งาน 5 ปี คิดเป็นค่าเสื่อมราคาปีละ 640 บาท ผลิตปีละ 96 วัน คิดเป็นต้นทุนต่อวัน เท่ากับ 6.67 บาทต่อวัน ผลิตแคบหมูได้จำนวน 200 กิโลกรัม ต้นทุนต่อหน่วยคิดเป็นเงิน 0.03 บาท

-ใบมีด ขนาด 15 มิลลิเมตร ราคา 1,500 บาท อายุการใช้งาน 2 ปี คิดเป็นค่าเสื่อมราคาปีละ 750 บาท ผลิตปีละ 96 วัน คิดเป็นต้นทุนต่อวัน เท่ากับ 7.81 บาทต่อวัน ผลิตแคบหมูได้จำนวน 200 กิโลกรัม ต้นทุนต่อหน่วยคิดเป็นเงิน 0.04 บาท

-กระทะทอดขนาด 32 นิ้ว จำนวน 2 ใบ ราคาใบละ 1,500 บาท คิดเป็นเงิน 3,000 บาท อายุการใช้งาน 10 ปี คิดเป็นค่าเสื่อมราคาปีละ 300 บาท ผลิตปีละ 96 วัน คิดเป็นต้นทุนต่อวัน เท่ากับ 3.13 บาทต่อวัน ผลิตแคบหมูได้จำนวน 200 กิโลกรัม ต้นทุนต่อหน่วยคิดเป็นเงิน 0.02 บาท

-เขียงขนาด 19 นิ้ว จำนวน 2 อัน ราคาอันละ 1,000 บาท คิดเป็นเงิน 2,000 บาท อายุการใช้งาน 2 ปี คิดเป็นค่าเสื่อมราคาปีละ 1,000 บาท ผลิตปีละ 96 วัน คิดเป็นต้นทุนต่อวัน เท่ากับ 10.42 บาทต่อวัน ผลิตแคบหมูได้จำนวน 200 กิโลกรัม ต้นทุนต่อหน่วยคิดเป็นเงิน 0.05 บาท

-กะละมัง ขนาด 50 เซนติเมตร จำนวน 4 อัน ราคาอันละ 150 บาท คิดเป็นเงิน 600 บาท อายุการใช้งาน 3 ปี คิดเป็นค่าเสื่อมราคาปีละ 200 บาท ผลิตปีละ 96 วัน คิดเป็นต้นทุนต่อวัน เท่ากับ 2.08 บาทต่อวัน ผลิตแคบหมูได้จำนวน 200 กิโลกรัม ต้นทุนต่อหน่วยคิดเป็นเงิน 0.01 บาท

-กะดั่งไม้ไผ่สานขนาด 24 นิ้ว จำนวน 2 อัน ราคาอันละ 100 บาท คิดเป็นเงิน 200 บาท อายุการใช้งาน 2 ปี คิดเป็นค่าเสื่อมราคาปีละ 100 บาท ผลิตปีละ 96 วัน คิดเป็นต้นทุนต่อวัน เท่ากับ 1.04 บาทต่อวัน ผลิตแคบหมูได้จำนวน 200 กิโลกรัม ต้นทุนต่อหน่วยคิดเป็นเงิน 0.01 บาท

รวมค่าใช้จ่ายการผลิตคงที่ต่อหน่วยเท่ากับ 0.42 บาท

-ค่าใช้จ่ายในการผลิตผันแปรคิดจากค่าแก๊สหุงต้ม วัสดุและอุปกรณ์ในการทำแคบหมูที่มีอายุการใช้งานไม่เกิน 1 ปี ตลอดจนค่าสาธารณูปโภค แสดงรายละเอียดดังนี้

-ค่าแก๊สหุงต้ม ขนาด 15 กิโลกรัม จำนวน 2 ถัง ราคาถังละ 380 บาท คิดเป็นเงิน 760 บาท คิดเป็นต้นทุนต่อวัน 76 บาท (760บาท/10วัน) ผลิตแควหมูได้จำนวน 200 กิโลกรัม ต้นทุนต่อหน่วยคิดเป็นเงิน 0.38 บาท

-ตะหลิว ขนาด 5 นิ้ว จำนวน 2 อัน ราคาอันละ 150 บาท คิดเป็นเงิน 300 บาท อายุการใช้งาน 1 ปี ผลิตปีละ 96 วัน คิดเป็นต้นทุนต่อวัน เท่ากับ 3.13 บาทต่อวัน ผลิตแควหมูได้จำนวน 200 กิโลกรัม ต้นทุนต่อหน่วยคิดเป็นเงิน 0.02 บาท

-มีดพร้า ขนาด 15 นิ้ว จำนวน 2 เล่ม ราคาเล่มละ 120 บาท คิดเป็นเงิน 240 บาท อายุการใช้งาน 1 ปี ผลิตปีละ 96 วัน คิดเป็นต้นทุนต่อวัน เท่ากับ 2.50 บาทต่อวัน ผลิตแควหมูได้จำนวน 200 กิโลกรัม ต้นทุนต่อหน่วยคิดเป็นเงิน 0.01 บาท

-กระชอน ขนาด 24 เซนติเมตร จำนวน 4 อัน ราคาอันละ 95 บาท คิดเป็นเงิน 380 บาท อายุการใช้งาน 1 ปี ผลิตปีละ 96 วัน คิดเป็นต้นทุนต่อวัน เท่ากับ 3.96 บาทต่อวัน ผลิตแควหมูได้จำนวน 200 กิโลกรัม ต้นทุนต่อหน่วยคิดเป็นเงิน 0.02 บาท

-กระดาดซับบมัน ราคา กิโลละ 45 บาท ใช้ผลิตได้ 12 วัน คิดเป็นต้นทุนต่อวัน เท่ากับ 3.75 บาทต่อวัน ผลิตแควหมูได้จำนวน 200 กิโลกรัม ต้นทุนต่อหน่วยคิดเป็นเงิน 0.02 บาท

-ค่าน้ำประปา วันละ 200 บาท วัน ผลิตแควหมูได้จำนวน 200 กิโลกรัม ต้นทุนต่อหน่วยคิดเป็นเงิน 1.00 บาท

-ค่าไฟฟ้า วันละ 200 บาท วัน ผลิตแควหมูได้จำนวน 200 กิโลกรัม ต้นทุนต่อหน่วยคิดเป็นเงิน 1.00 บาท

-ถุงบรรจุภัณฑ์ ราคาห่อละ 590 บาท บรรจุได้ 200 กิโลกรัม ต้นทุนต่อหน่วยคิดเป็นเงิน 2.95 บาท

รวมค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปรต่อหน่วยเท่ากับ 5.40 บาท

เมื่อนำค่าใช้จ่ายการผลิตคงที่รวมกับค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปรทำให้มีค่าใช้จ่ายการผลิตทั้งสิ้นต่อหน่วยเท่ากับ 5.82 บาท

สรุปได้ว่าต้นทุนของการทำแควหมู ประกอบด้วย วัตถุดิบ 108.39 บาทต่อหน่วย คิดเป็นร้อยละ 88.78 ค่าแรงงาน 7.88 บาทต่อหน่วย คิดเป็นร้อยละ 6.45 และค่าใช้จ่ายการผลิต 5.82 บาทต่อหน่วย คิดเป็นร้อยละ 4.77 รวมเป็นต้นทุนของการสานกระดาดต่อหน่วยเท่ากับ 122.09 บาท

ต้นทุนของการทำแควหมูต่อวัน ประกอบด้วย วัตถุดิบ 21,678 บาท (108.39 บาท\*200 กิโลกรัม) ค่าแรงงาน 1,576 บาท (7.88 บาท\*200 กิโลกรัม) ค่าใช้จ่ายการผลิต 1,164 บาท (5.82 บาท \*200 กิโลกรัม) ต้นทุนการผลิตต่อวันเท่ากับ 24,418 บาท

ต้นทุนของการทำแควหมูต่อเดือน ประกอบด้วย วัตถุดิบ 173,424 บาท (108.39 บาท\*200 กิโลกรัม\*8 วัน) ค่าแรงงาน 12,608 บาท (7.88 บาท\*200 กิโลกรัม\*8 วัน) ค่าใช้จ่ายการผลิต 9,312 บาท (5.82 บาท\*200 กิโลกรัม\*8 วัน) ต้นทุนการผลิตต่อเดือนเท่ากับ 195,344 บาท

ต้นทุนของการทำแคบหมูต่อปี ประกอบด้วย วัตถุดิบ 2,081,088 บาท (108.39 บาท\*200 กิโลกรัม\*96 วัน) ค่าแรงงาน 151,296 บาท (7.88 บาท\*200 กิโลกรัม\*96 วัน) ค่าใช้จ่ายการผลิต 111,744 บาท (5.82 บาท\*200 กิโลกรัม\*96 วัน) ต้นทุนการผลิตต่อปีเท่ากับ 2,344,128 บาท

### ส่วนที่ 3 ผลตอบแทนการทำแคบหมู

ในการคำนวณผลตอบแทน ผู้วิจัยได้แยกการคำนวณออกเป็น 2 ส่วนคือ

#### 3.1 อัตราส่วนวัดความสามารถในการทำกำไร

จากการสัมภาษณ์ สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแคบหมูบ้านหม้อ ทำให้ทราบว่าจำนวนที่ขายได้ต่อวัน เท่ากับจำนวนที่ผลิตได้ ทำให้พบว่าราคาจำหน่ายกิโลกรัมละ 400 บาท รายได้จากการจำหน่ายแคบหมูต่อวันเท่ากับ 80,000 บาท (400 บาท\*200 กิโลกรัม) ต้นทุนในการทำแคบหมูต่อวัน เท่ากับ 24,418 บาท กำไรขั้นต้นจากการจำหน่ายแคบหมูต่อวัน เท่ากับ 55,582 บาท อัตราส่วนกำไรขั้นต้นต่อยอดขายร้อยละ 69.48

รายได้จากการจำหน่ายแคบหมูต่อเดือนเท่ากับ 640,000 บาท (400 บาท\*200 กิโลกรัม\*8 วัน) ต้นทุนในการทำแคบหมูต่อเดือน เท่ากับ 195,344.00 บาท กำไรขั้นต้นจากการจำหน่ายแคบหมูต่อเดือน เท่ากับ 444,656 บาท อัตราส่วนกำไรขั้นต้นต่อยอดขายร้อยละ 69.48

รายได้จากการจำหน่ายแคบหมูต่อปีเท่ากับ 7,680,000 บาท (400 บาท\*200 กิโลกรัม\*96 วัน) ต้นทุนในการทำแคบหมูต่อปีเท่ากับ 2,344,128 บาท กำไรขั้นต้นจากการจำหน่ายแคบหมูต่อปี เท่ากับ 5,335,872 บาท อัตราส่วนกำไรขั้นต้นต่อยอดขายร้อยละ 69.48

ดังแสดงรายละเอียดในตารางที่ 1 ด้านล่าง

#### 3.2 จุดคุ้มทุน (Break-Even Point)

เพื่อใช้ในการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างต้นทุน ปริมาณ และกำไร เพื่อวิเคราะห์หาจุดที่ปริมาณขายของกิจการมีรายได้คุ้มกับค่าใช้จ่ายทั้งหมดเพื่อไม่ให้ขาดทุนและใช้ในการวางแผนระยะสั้น (ไพบูลย์ ผจงวงศ์, 2561) การคำนวณจุดคุ้มทุนของการจำหน่ายแคบหมูเพื่อหายอดขายว่าต้องจำหน่ายแคบหมูเป็นเป็นจำนวนเงินเท่าไร จึงจะคุ้มทุนโดยใช้สูตร ดังนี้

$$\text{จุดคุ้มทุน} = \frac{\text{ต้นทุนคงที่}}{\text{อัตรากำไรส่วนเกิน}}$$

พบว่าจุดคุ้มทุนของการจำหน่ายแคบหมู มีจุดคุ้มทุนต่อวันอยู่ที่ 120.72 บาท มีจุดคุ้มทุนต่อเดือนอยู่ที่ 965.76 บาท มีจุดคุ้มทุนต่อปีอยู่ที่ 11,589.12 บาท ซึ่งสามารถแสดงดังตารางต่อไปนี้



ตารางที่ 1 แสดงรายได้ ต้นทุนคงที่ ต้นทุนผันแปร กำไรขั้นต้นและจุดคุ้มทุนของการทำแคบหมู

รายการ	วัน (บาท)	เดือน (บาท)	ปี (บาท)
รายได้จากการจำหน่าย	80,000	640,000.00	7,680,000.00
ต้นทุนคงที่			
ค่าใช้จ่ายการผลิตคงที่	84	672	8,064
ต้นทุนผันแปร			
วัตถุดิบ	21,678	173,424	2,081,088
ค่าแรงงาน	1,576	12,608	151,296
ค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปร			103,680
รวมต้นทุนผันแปร	1,080	8,640	
	24,334	194,672	2,336,064
<b>รวมต้นทุนการผลิต</b>	<b>24,418</b>	<b>195,344</b>	<b>2,344,128</b>
กำไรขั้นต้น			
	55,582	444,656	5,335,872
<b>อัตรากำไรขั้นต้น</b>	<b>69.48</b>	<b>69.48</b>	<b>69.48</b>
<b>จุดคุ้มทุน</b>	<b>120.72</b>	<b>965.76</b>	<b>11,589.12</b>

จากตารางที่ 1 พบว่า รายได้จากการจำหน่ายแคบหมูต่อวันเท่ากับ 80,000 บาท ต้นทุนในการทำแคบหมูต่อวัน เท่ากับ 24,418 บาท กำไรขั้นต้นจากการจำหน่ายแคบหมูต่อวัน เท่ากับ 55,582 บาท อัตรากำไรขั้นต้นต่อยอดขายร้อยละ 69.48 ยอดจำหน่าย ณ จุดคุ้มทุนเท่ากับ 120.72 บาทต่อวัน

รายได้จากการจำหน่ายแคบหมูต่อเดือนเท่ากับ 640,000 บาท ต้นทุนในการแคบหมูต่อเดือน เท่ากับ 195,344 บาท กำไรขั้นต้นจากการจำหน่ายแคบหมูต่อเดือน เท่ากับ 444,656 บาท อัตรากำไรขั้นต้นต่อยอดขายร้อยละ 69.48 ยอดจำหน่าย ณ จุดคุ้มทุนเท่ากับ 965.76 บาทต่อเดือน

รายได้จากการจำหน่ายแคบหมูต่อปีเท่ากับ 7,680,000 บาท ต้นทุนในการทำแคบหมูต่อปี เท่ากับ 2,344,128 บาท กำไรขั้นต้นจากการจำหน่ายแคบหมูต่อปี เท่ากับ 5,335,872 บาท อัตรากำไรขั้นต้นต่อยอดขายร้อยละ 69.48 และ ยอดจำหน่าย ณ จุดคุ้มทุนเท่ากับ 11,589.12 บาทต่อปี

#### ส่วนที่ 4 ปัญหาหรือข้อเสนอแนะ

การทำแคบหมูบ้านหม้อ ตำบลปงยางคก อำเภอห้างฉัตร จังหวัดลำปาง ประสบกับปัญหาต่าง ๆ ดังนี้

1. ด้วยสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคไวรัสโควิด -19 ทำให้ยอดสั่งซื้อลดลง
2. วัตถุดิบมีราคาสูงทำให้ต้นทุนการผลิตเพิ่มขึ้นจึงทำให้มีการปรับราคาจำหน่าย
3. ชาลผู้ที่มีความรู้ทางด้านบัญชีในการจัดทำบัญชีของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแคบหมูบ้านหม้อ มีผลทำให้การเก็บข้อมูลต้นทุนและค่าใช้จ่ายไม่ถูกต้อง ส่งผลต่องบการเงิน

#### อภิปรายผลการวิจัย (Research Discussion)

จากการศึกษาพบว่ากลุ่มวิสาหกิจชุมชนแคบหมูบ้านหม้อ ทำแคบหมูเป็นอาชีพหลัก มีต้นทุนของการทำแคบหมู ประกอบด้วย วัตถุดิบ 108.39 บาทต่อหน่วย คิดเป็นร้อยละ 88.78 ค่าแรงงาน 7.88 บาทต่อหน่วย คิดเป็นร้อยละ 6.45 และค่าใช้จ่ายการผลิต 5.82 บาทต่อหน่วย คิดเป็นร้อยละ 4.77 รวมเป็นต้นทุนของการทำแคบหมูต่อหน่วยเท่ากับ 122.09 บาท จากการศึกษาพบว่าต้นทุนส่วนใหญ่ในการผลิตเกิดจากวัตถุดิบทางตรง และในปัจจุบันราคาของวัตถุดิบมีการเปลี่ยนแปลงสูงขึ้นตามภาวะเศรษฐกิจทำให้ต้นทุนการผลิตสูงขึ้น ทางกลุ่มจึงมีการปรับราคาจำหน่ายโดยเปรียบเทียบกับคู่แข่ง ทำให้การกำหนดราคาจำหน่ายของทางกลุ่มไม่สูงจนเกินไปกว่าคู่แข่ง และถือว่าการกำหนดราคาขายที่เหมาะสม สอดคล้องกับงานวิจัยของภาวินีย์ ธนาอนวัช (2563) พบว่าการวิเคราะห์ราคาขายใช้วิธีการคำนวณจากสูตรทางบัญชีต้นทุนรวมบวก(อัตราร่วมเพิ่ม) ทำให้การกำหนดราคาขายที่เหมาะสมเป็นการกำหนดราคาขายสินค้าลักษณะเดียวกันที่มีจำหน่ายในท้องตลาดซึ่งถือเป็นวิธีเดียวกับที่ทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแคบหมูบ้านหม้อใช้ในการกำหนดราคาในปัจจุบัน

นอกจากนี้จากการสอบถามประธานกลุ่มพบว่าทางกลุ่มไม่นำค่าแรงของคนงานมาคิดเข้าเป็นส่วนหนึ่งของต้นทุนการผลิตซึ่งตามหลักการบัญชีต้องถือว่าค่าแรงงานเป็นต้นทุนการผลิตชนิดหนึ่งซึ่งมีผลทำให้กำไรหรือขาดทุน ดังนั้นทางกลุ่มจะต้องคิดต้นทุนให้ถูกต้องมากที่สุด เพื่อให้สมาชิกในกลุ่มได้รับข้อมูลที่ถูกต้องในการนำไปใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพสอดคล้องกับงานวิจัยของกึ่งกนก รัตนมณีและคณะ (2560) ที่พบว่ารายการต้นทุนส่วนใหญ่ที่ทางกลุ่มผู้ผลิตสินค้า OTOP ไม่ได้นำมาคำนวณรวมเป็นต้นทุนผลิตภัณฑ์ โดยเฉพาะในส่วนของค่าแรงงาน ทำให้การคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์ไม่ครบถ้วน ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์มีการกำหนดราคาขายต่ำกว่าต้นทุนผลิตภัณฑ์ที่แท้จริง ทำให้มีผลขาดทุนขึ้นต้น และสอดคล้องกับงานวิจัยของ กุณทีรา อาษาศรีและคณะ (2562) ที่พบว่าหากสามารถบริหารจัดการต้นทุนให้ถูกต้อง จะทำให้เป็นประโยชน์ในการตัดสินใจในเรื่องต่างๆเช่น การควบคุมต้นทุน การกำหนดราคาขาย เป็นต้น

สำหรับผลตอบแทนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแคบหมูบ้านหม้อ พบว่ามีผลตอบแทนจากการลงทุนค่อนข้างสูง โดยมีอัตรากำไรขั้นต้นต่อยอดขายร้อยละ 69.48 เนื่องมาจากต้นทุนการผลิตต่อหน่วยค่อนข้างต่ำ พบว่ายอดจำหน่าย ณ จุดคุ้มทุนเท่ากับ 120.72 บาทต่อวัน เท่ากับ 965.76 บาท

ต่อเดือนและเท่ากับ 11,589.12 บาทต่อปี การที่จุดคุ้มทุนไม่สูงเนื่องจากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแคบหมู บ้านหม้อสามารถทำแคบหมูได้ปริมาณมาก สาเหตุมาจากมีการนำเครื่องจักรเข้ามาช่วยในกระบวนการผลิต ทำให้ใช้ระยะเวลาในการผลิตลดลง ส่งผลให้ต้นทุนแรงงานลดลง ทำให้สมาชิกในกลุ่มได้รับเงินปันผลจากการลงทุนต่อเนื่องสอดคล้องกับงานวิจัยของวรลักษณ วรธนโล (2559) ที่พบว่าวิธีการทำบัญชีผู้ทำปลาต้มมีผลกำไรค่อนข้างมาก จึงทำให้เกษตรกรผู้ทำปลาต้มได้รับผลตอบแทนค่อนข้างดี และสอดคล้องกับงานวิจัยของละเอียด ศรีหาเหง่า (2561) ที่พบว่าการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมันฝรั่ง กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเจดีย์แม่ครัว ตำบลแม่แฝกใหม่ อำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่ มีผลตอบแทนที่นำลงทุนเนื่องจากการแปรรูปผลิตภัณฑ์มีต้นทุนที่ต่ำกว่าราคาขาย มีรายได้สูงทำให้เกิดกำไรสุทธิตลอดระยะเวลาของโครงการส่งผลทำให้โครงการนำลงทุน

### ข้อเสนอแนะการวิจัย (Research Suggestions)

#### ข้อเสนอแนะทั่วไป

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนควรมหาผู้จัดทำบัญชีที่มีความรู้ทางด้านจัดทำบัญชีโดยตรง นอกจากนี้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรจัดอบรมส่งเสริมการให้ความรู้ในการบันทึกบัญชีให้กับทางกลุ่มรวมถึงต้องมีการติดตามผลอย่างต่อเนื่อง เพื่อเป็นการเพิ่มความรู้ให้กับกลุ่มด้านการจัดทำบัญชีที่เป็นระบบและถูกต้องตามหลักบัญชีรับรองทั่วไป ทำให้สามารถเก็บข้อมูลด้านบัญชีได้อย่างครบถ้วนอันจะนำไปสู่การคิดวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนของธุรกิจได้อย่างถูกต้องต่อไป

#### ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป

การวิจัยครั้งนี้เป็นการเก็บข้อมูลเฉพาะสมาชิกของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านหม้อ ตำบลปงยางคก อำเภอห้างฉัตร จังหวัดลำปาง ซึ่งกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแต่ละพื้นที่ย่อมแตกต่างกันไปตามสภาพแวดล้อมทางธุรกิจ ส่งผลให้ต้นทุนและผลตอบแทนที่ได้รับอาจมีความแตกต่างกัน นอกจากนี้ระยะเวลาในการเก็บข้อมูล คือ ช่วง พ.ศ. 2565 ดังนั้นหากสภาพแวดล้อมหรือเศรษฐกิจมีการเปลี่ยนแปลงจะส่งผลต่อราคาปัจจัยการผลิตต่าง ๆ จึงต้องมีการเก็บข้อมูลใหม่ตามบริบทที่มีการเปลี่ยนแปลงไป

### เอกสารอ้างอิง (Reference)

- กึ่งกนก รัตนมณีและคณะ. (2560). การศึกษาการคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์ของโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ในจังหวัดตรัง. *วารสารการจัดการสมัยใหม่*. 15(1), 75-84.
- กุนทีรา อาษาศรี และคณะ. (2562). การวิเคราะห์ต้นทุนและกำไรจากการผลิตผ้าฝ้ายทอมือกรณีศึกษา บ้านเหล่าใหญ่ ตำบลเหล่าใหญ่ อำเภอภูผินารายณ์ จังหวัดกาฬสินธุ์. *วารสารสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม*. 6(2), 129-148.
- โชติกา ปงแปง และคณะ. (2557). กระบวนการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์แคบหมูบ้านหม้อ ตำบลปงยางคก อำเภอห้างฉัตร จังหวัดลำปาง. *วารสารวิทยาการจัดการสมัยใหม่*. 7(1), 106-116.

- ดวงสมร อรพินท์. (2557). *การบัญชีการเงิน*. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ธนัท อ่างรังพิรุณ และคณะ. (2559). คุณลักษณะที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อแคปหมูของผู้บริโภค. *วารสารเศรษฐศาสตร์รามคำแหง*. 2(1), 77-101.
- ภาวินีย์ ธนาอนวัช. (2563). การวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคาผลิตภัณฑ์ขนมไทยโบราณของวิสาหกิจชุมชน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา. *วารสารวิทยาการจัดการปริทัศน์*. 22(2), 169-179.
- ละเอียต ศรีหาแห่ง่า. (2561). การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนทางการเงินการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมันฝรั่งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเจริญแม่ครัว ตำบลแม่แฝกใหม่ อำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่. *วารสารมหาวิทยาลัยพาร์อีสเทอร์น*. 12(1), 219-234.
- ลำไย มากเจริญ. (2560). *การบัญชีต้นทุน*. กรุงเทพฯ: บริษัท ทริปเพิ้ลเอ็ดดูเคชั่น จำกัด.
- วรลักษณ์ วรรณโล. (2559). วิธีการจัดทำบัญชี ต้นทุน และผลตอบแทนของการผลิตปลาส้มกรณีศึกษาจากผู้ผลิตปลาส้ม ตำบลบ้านสาง อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา. *วารสารบัญชีปริทัศน์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย*. 1(2), 81-104.
- สันนิภา สุวรรณนิกษะ. (2564). *แผนธุรกิจผลิตภัณฑ์แคปหมูในรูปแบบ Kiosk “ตราแคปคัพ (Kap Cup)”*. วิทยานิพนธ์หลักสูตรการจัดการมหาบัณฑิต วิทยาลัยการจัดการ มหาวิทยาลัยมหิดล.
- อัจฉรา มานิตย์. (2558). *การถอดบทเรียนคุณลักษณะผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จของวิสาหกิจชุมชนแคปหมูแม่แจ่ม เทศบาลเมืองแม่โจ้ จังหวัดเชียงใหม่*. การค้นคว้าแบบอิสระหลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.