



Received: October 17, 2022

Revised: December 13, 2024

Accepted: December 27, 2024

ต้นทุนและการวางแผนกำไรผลิตภัณฑ์แปรรูปจากลุ่มน้ำปากพนัง
: กรณีศึกษาชุมชนแห่งหนึ่งในลุ่มน้ำปากพนัง

Costs and Profit Planning of Processed Products from the Pak Phanang River Basin
: A Case Study of a Community in the Pak Phanang Basin

มัลลิกา คงแก้ว*

คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

*ผู้ประสานงานหลัก (Corresponding Author) E-mail: malica_2011@hotmail.com

Manlika Khongkaew*

Faculty of Management sciences, Nakhon Si Thammarat Rajabhat University

บทคัดย่อ

การวิจัยเรื่องต้นทุนและการวางแผนกำไรผลิตภัณฑ์แปรรูปของชุมชนลุ่มน้ำปากพนัง มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์ต้นทุนและวางแผนกำไร ประเมินผลการใช้ต้นทุนและวางแผนกำไร กลุ่มผู้ให้ข้อมูล 20 คน เป็นสมาชิกชุมชนที่มีอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ เครื่องมือวิจัยได้แก่ แบบสัมภาษณ์ แบบจดบันทึก และแบบสอบถาม ผลวิจัยพบว่า ผลิตภัณฑ์ประกอบด้วยปลากระบอกร้า กุ้งแก้ว มันกุ้งและกะปิ ต้นทุนต่อกิโลกรัมปลากระบอกร้าขนาดกลาง 263.15 บาท ปลากระบอกร้าขนาดเล็ก 188.15 บาท กุ้งแก้ว 498.45 บาท มันกุ้ง 146.99 บาท และกะปิ 87.25 บาท จุดคุ้มทุนปลากระบอกร้าขนาดกลาง 1.36 กิโลกรัม 612 บาท ปลากระบอกร้าขนาดเล็ก 1.56 กิโลกรัม 546 บาท มันกุ้ง 3.32 กิโลกรัม 1,328 บาท กุ้งแก้ว 0.67 กิโลกรัม 502.50 บาท และกะปิ 6.55 กิโลกรัม 786 บาท ปริมาณคุ้มทุนกุ้งแก้วให้จุดคุ้มทุนต่ำสุดแต่หากเทียบมูลค่าคุ้มทุนจะเป็นผลิตภัณฑ์มันกุ้ง อัตรากำไรส่วนเกินปลากระบอกร้ากลางร้อยละ 44 ปลากระบอกร้าเล็กร้อยละ 49 กุ้งแก้วร้อยละ 34.66 มันกุ้งร้อยละ 47 และกะปिर้อยละ 37.50 อัตรากำไรส่วนเกินสูงสุดได้แก่ ปลากระบอกร้าเล็ก หากต้องการกำไรสูงสุดและมูลค่าคุ้มทุนให้ผลิตมันกุ้ง แต่จุดคุ้มทุนต่ำให้ผลิตกุ้งแก้ว และกำไรส่วนเกินสูงผลิตปลากระบอกร้าเล็กซึ่งผลการวิจัยช่วยให้สมาชิกชุมชนทราบถึงต้นทุนการผลิตและสามารถนำไปปรับเพื่อให้มีรายได้หรือกำไรสูงสุด

ประเมินผลพบว่าเพศหญิงอายุ 50 ปี ขึ้นไปร้อยละ 75 การศึกษาระดับประถมศึกษาร้อยละ 65 รายได้ 4,000 บาท ขึ้นไปร้อยละ 40 ผลระดับความรู้ความเข้าใจมีค่าเฉลี่ย 4.3 ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.39 ความพึงพอใจต่อการใช้ข้อมูลวิเคราะห์ต้นทุนและวางแผนกำไรค่าเฉลี่ย 4.77 ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.344 ความพึงพอใจมากที่สุด

คำสำคัญ: วิเคราะห์ต้นทุน; วางแผนกำไร; ผลิตภัณฑ์แปรรูป; ลุ่มน้ำปากพนัง

Abstract

The research on the costs and profit planning of community-processed products in the Pak Phanang watershed aimed to analyze costs and develop profit plans. The study evaluated the application of cost analysis and profit planning among 20 informants who were members of the community engaged in product processing. Research tools included interviews, record forms, and questionnaires.

The findings revealed that the processed products consisted of fermented mullet fish, crystal shrimp, shrimp paste, and shrimp fat. The production costs per kilogram were as follows: medium-sized fermented mullet fish at 263.15 THB, small-sized fermented mullet fish at 188.15 THB, crystal shrimp at 498.45 THB, shrimp fat at 146.99 THB, and shrimp paste at 87.25 THB. The break-even points were determined as follows: medium-sized fermented mullet fish at 1.36 kg (612 THB), small-sized fermented mullet fish at 1.56 kg (546 THB), shrimp fat at 3.32 kg (1,328 THB), crystal shrimp at 0.67 kg (502.50 THB), and shrimp paste at 6.55 kg (786 THB).

The break-even quantity for crystal shrimp was the lowest, but in terms of value, shrimp fat had the lowest break-even value. The profit margins were as follows: medium-sized fermented mullet fish at 44%, small-sized fermented mullet fish at 49%, crystal shrimp at 34.66%, shrimp fat at 47%, and shrimp paste at 37.50%. The highest profit margin was from small-sized fermented mullet fish. For the highest profit and lowest break-even value, shrimp fat production was recommended, while crystal shrimp offered the lowest break-even quantity. The results assist community members in understanding production costs and guide in optimizing income or profits.



The evaluation revealed that 75% of participants were females aged 50 years or older, 65% had primary education, and 40% had an income of 4,000 THB or more. The average level of knowledge and understanding was 4.3, with a standard deviation of 0.39. The satisfaction level with the cost analysis and profit planning information was rated highest, with an average of 4.77 and a standard deviation of 0.344.

Keywords: Cost analysis; profit planning; processed product; Pak panang River Basin

บทนำ

การประกอบอาชีพด้านประมงของชุมชนลุ่มน้ำปากพนัง ได้มีการแปรรูปผลิตภัณฑ์เป็นอาชีพที่นำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาสร้างรายได้จากภูมิปัญญาท้องถิ่นสมาชิกในชุมชนมีศักยภาพในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้โดยได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐซึ่งสอดคล้องกับนโยบายภาครัฐที่ได้ให้ความสำคัญกับการส่งเสริมอาชีพได้มีการกำหนดไว้ในแผนพัฒนาสังคมและเศรษฐกิจแห่งชาติฉบับที่ 13 (2566-2570) มีแนวทางในการส่งเสริมสินค้าเกษตรและเกษตรแปรรูปของไทยมีมูลค่าต่อหน่วยที่สูงขึ้น ผ่านกระบวนการต่าง ๆ เช่น การปรับเปลี่ยนรูปแบบการผลิต การปรับปรุงคุณภาพของผลผลิตและการประยุกต์ใช้นวัตกรรมในการแปรรูปผลผลิต (The 13th National Economic and Social Development Plan, 2023) แต่ยังมีปัญหาในด้านการพัฒนาทักษะในการประกอบอาชีพซึ่งสมาชิกในชุมชนต้องมีการเรียนรู้ร่วมกัน จากงานวิจัยรูปแบบการจัดการธุรกิจอาหารทะเลแปรรูปพื้นบ้านและประสิทธิผลการดำเนินงานของผู้ประกอบการในอำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี พบว่าการจัดการธุรกิจอาหารทะเลแปรรูปพื้นบ้านในมิติการจัดการเงินทุนอยู่ในระดับปานกลาง (Hongthong, Singthong & Udomsap, 2021) และงานวิจัยการปรับตัวของกลุ่มสตรีบ้านเกาะมุกต์ในการแปรรูปสัตว์น้ำเพื่อลดปัญหาเศรษฐกิจของครัวเรือน ผลการวิจัยพบว่ากลุ่มสตรีได้เรียนรู้ถึงสาเหตุของต้นทุนการผลิตที่สูงทำให้การดำเนินงานเกิดผลขาดทุน จึงต้องลดต้นทุนการผลิตโดยสร้างตราयीหือของผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่รู้จัก การสร้างวินัยทางการเงินในการประหยัดต้นทุน (Rojanaprasat, Thongnui, Songrak, Porndechanan, Sanlee, Saeton & Chumsangsri, 2018) จากผลการวิจัยแสดงให้เห็นถึงศักยภาพการบริหารจัดการเงินทุนและการวางแผนประกอบอาชีพของคนในชุมชนยังต้องการเสริมสร้างทักษะด้านเงินทุนงานวิจัยเรื่องการวิเคราะห์ต้นทุน ปริมาณ และกำไรของผลิตภัณฑ์ชุมชน อำเภอนาง จัหวัดนครศรีธรรมราชเพื่อการบริหารจัดการต้นทุนและความสามารถในการทำกำไร ผลการวิจัยพบว่า การบันทึกบัญชีไม่สม่ำเสมอไม่เป็นระเบียบไม่เก็บเอกสารทางการเงินที่สำคัญ ทำให้ไม่ทราบต้นทุน รายได้และผลตอบแทน การคำนวณต้นทุนสินค้ามีต้นทุนชนิดเดียว คือค่าวัตถุดิบทางตรง ไม่มีการคำนวณค่าแรงงาน และค่าใช้จ่ายการผลิต (Romyen, Srikanchan & Romyen, 2022)

จากประเด็นข้อค้นพบข้างต้นจึงส่งผลให้ผู้วิจัยสนใจที่จะศึกษาการวิเคราะห์ต้นทุนและวางแผนกำไรผลิตภัณฑ์แปรรูปจากลุ่มน้ำปากพนัง เพื่อให้สมาชิกในชุมชนได้มองเห็นภาพการแปรรูปผลิตภัณฑ์ว่าจะมีผลกำไร การกำหนดต้นทุนจากการทำงาน รวมถึงการประมาณการรายได้ หากสมาชิกในชุมชนมีความรู้และทักษะในการวิเคราะห์ต้นทุนและวางแผนกำไร จะช่วยลดปัญหาในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ที่ให้ผลขาดทุน หรือเพิ่มหนี้สินจากการกู้ยืมและพัฒนาตนเองเป็นผู้ประกอบการที่มีความรู้ทักษะในอาชีพ ซึ่งจะลดปัญหาด้านราคาและการแก้ปัญหาต้นทุนการผลิตสูงต่อไป

วัตถุประสงค์

1. เพื่อวิเคราะห์ต้นทุนและวางแผนกำไรผลิตภัณฑ์แปรรูปจากลุ่มน้ำปากพนัง
2. เพื่อประเมินผลการใช้ต้นทุนและวางแผนกำไรผลิตภัณฑ์แปรรูปจากลุ่มน้ำปากพนัง



วิธีดำเนินการวิจัย

กระบวนการวิจัยมีขั้นตอนการวิจัย ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง เครื่องมือวิจัย การเก็บรวบรวมข้อมูลและการวิเคราะห์ข้อมูล ประกอบด้วย 4 ขั้นตอนดังนี้

1. ศึกษากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกลุ่มน้ำปากพริงเพื่อจัดจำหน่าย โดยการสัมภาษณ์กลุ่มผู้ให้ข้อมูลเพื่อนำต้นทุนการผลิต และการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปมาใช้ในการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อให้ได้ข้อมูลต้นทุนผลิตและจำหน่ายมาดำเนินการจัดอบรม
2. การจัดอบรมเชิงปฏิบัติการจากการศึกษากระบวนการผลิตเพื่อสร้างความเข้าใจและฝึกทักษะคำนวณต้นทุนเพื่อใช้กำหนดราคาขายและวางแผนกำไรที่เกิดจากการแปรรูปให้กับกลุ่มผู้ให้ข้อมูลเพื่อให้ได้วิธีการคำนวณต้นทุนและวางแผนกำไรใช้เป็นข้อมูลในการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ
3. การสัมมนาเชิงปฏิบัติการนำผลการคำนวณต้นทุน ราคาขายมาหาจุดคุ้มทุนของแต่ละผลิตภัณฑ์เพื่อให้ได้จุดคุ้มทุนเป็นจำนวนหน่วยและจำนวนเงิน ปริมาณเงินจุดคุ้มทุน การวางแผนการผลิตเพื่อให้ได้กำไรที่ต้องการ
4. การประเมินผลความพึงพอใจการวิเคราะห์ต้นทุนและวางแผนกำไรเพื่อให้ผู้เข้าร่วมการสัมมนาเชิงปฏิบัติการได้ประเมินผลในด้านความรู้ความเข้าใจในการคำนวณต้นทุน ปริมาณและกำไรจากการจำหน่ายเงินจากจุดคุ้มทุน การวางแผนกำไรอีกทั้งความพึงพอใจการได้รับองค์ความรู้เพื่อปรับใช้ในการประกอบอาชีพด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์

กลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญ

ประกอบด้วยสมาชิกชุมชนแห่งหนึ่งในพื้นที่ลุ่มน้ำปากพริง มีอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกลุ่มน้ำปากพริงจำนวน 20 คน

การสร้างเครื่องมือ

เครื่องมือวิจัยประกอบด้วย 1) แบบสัมภาษณ์ข้อมูลเบื้องต้นของชุมชน ต้นทุนแปรรูปผลิตภัณฑ์และแนวทางการวางแผนกำไร ปัญหาและอุปสรรคการแปรรูปผลิตภัณฑ์ 2) แบบจัดบันทึกการอบรมเชิงปฏิบัติการประกอบด้วย การอธิบายความหมาย ลักษณะ วิธีการคำนวณการวิเคราะห์ต้นทุน ปริมาณและกำไร การวิเคราะห์จุดคุ้มทุนเพื่อวางแผนกำไร คำนวณกำไรส่วนเกิน อัตรากำไรส่วนเกินและกำหนดราคาขาย 3) แบบจัดบันทึกการสัมมนาเชิงปฏิบัติการเป็นการจำแนกประเภทต้นทุนคงที่ ต้นทุนผันแปร กำไรและราคาขาย 4) แบบสอบถามมี 3 ตอนได้แก่ ข้อมูลทั่วไปผู้ตอบแบบสอบถามความรู้ความเข้าใจกระบวนการวิเคราะห์ต้นทุนและวางแผนกำไร ความพึงพอใจต่อการให้ข้อมูลวิเคราะห์ต้นทุนและวางแผนกำไร

ขั้นตอนการสร้างเครื่องมือดังนี้

1. ศึกษาเอกสารและงานวิจัยเกี่ยวกับการวิเคราะห์ต้นทุนและวางแผนกำไรเพื่อใช้เป็นแนวทางในการสร้างข้อคำถาม
2. สร้างข้อคำถามจากนิยามศัพท์ในส่วนประกอบ ต้นทุนคงที่ ต้นทุนผันแปร การวิเคราะห์ต้นทุน ปริมาณและกำไร การวิเคราะห์จุดคุ้มทุนเพื่อวางแผนกำไร การคำนวณกำไรส่วนเกิน อัตรากำไรส่วนเกินและกำหนดราคาขาย
3. การสร้างเครื่องมือประกอบด้วยแบบสัมภาษณ์ แบบจัดบันทึกการอบรมเชิงปฏิบัติการและแบบจัดบันทึกการสัมมนาเชิงปฏิบัติการมีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์ต้นทุนผลิตภัณฑ์และวางแผนกำไร แบบสอบถามมีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินผลการใช้ต้นทุนและวางแผนกำไร

การทดสอบคุณภาพของเครื่องมือ

การทดสอบคุณภาพเครื่องมือด้านความเที่ยงตรง (Validly) ให้ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเนื้อหาโดยพิจารณาความครบถ้วน เหมาะสมและภาษาที่ใช้ในการถาม การตรวจสอบความเชื่อมั่น (Reliability) โดยใช้การสัมภาษณ์ซ้ำสองครั้ง มาหาค่าร้อยละความคงที่ของข้อมูล แบบสอบถามใช้การหาค่าความสอดคล้องของข้อคำถามกับวัตถุประสงค์



(IOC : Index of item objective congruence) ของผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 คนในการตรวจสอบ ค่า IOC เท่ากับ 0.85 เป็นค่าที่อยู่ในช่วง 0.5-1 เป็นค่าที่สามารถนำไปใช้ได้

กระบวนการเก็บข้อมูล

1. ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) ใช้การรวบรวมข้อมูลโดยตรงจากการลงพื้นที่ชุมชนลุ่มน้ำปากพนัง เพื่อดำเนินการร่วมกันกับกลุ่มตัวอย่างในกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ประเภท ปลากระบอกร้า กุ้งแก้ว มันกุ้ง และกะปิ เพื่อใช้ในการจำแนกวิเคราะห์ต้นทุนการแปรรูป นำข้อมูลจากการสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่างมาจัดอบรมเชิงปฏิบัติการตามความต้องการเพื่อเสริมสร้างความรู้ทางด้านการวิเคราะห์ต้นทุนและวางแผนกำไร จากนั้นให้กลุ่มตัวอย่างนำต้นทุนที่เกิดจากกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ที่ทำในครัวเรือนของตนเองมาแยกประเภทต้นทุนโดยการจัดสัมภาษณ์เชิงปฏิบัติการ หากพบข้อมูลไม่ชัดเจนจะจัดเก็บเพิ่มเติมโดยใช้การตรวจสอบสามเส้าด้านข้อมูล (Data Triangulation) และจากกลุ่มตัวอย่างกลุ่มเดียวกันจากผู้ช่วยนักวิจัยและนักวิจัยเพื่อเป็นการยืนยันข้อมูลที่ได้รับว่ามีความถูกต้อง

2. ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) คือการรวบรวมข้อมูลจากเอกสาร รายงานการวิจัยที่ผู้ทรงคุณวุฒิได้ทำการวิจัยไว้รวมถึงงานวิจัยอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง การศึกษาจากหนังสือ เอกสาร ตำรา บทความวิชาการจากสถานศึกษา และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อนำมาเปรียบเทียบและอ้างอิงได้ใช้วิธีวิเคราะห์ข้อมูลเชิงเนื้อหา (Content Analysis)

การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลในแบบสัมภาษณ์มาบันทึกในแบบเรียบเรียงโดยแบ่งออกเป็น ข้อมูลเบื้องต้นของชุมชน ต้นทุนแปรรูปผลิตภัณฑ์และแนวทางการวางแผนกำไร ปัญหาและอุปสรรค การแปรรูปผลิตภัณฑ์และแนวทางการวางแผนกำไร สรุปข้อมูลการวิเคราะห์แบบอุปนัยเป็นความเรียงเชิงพรรณนา การจัดอบรมเชิงปฏิบัติการวิเคราะห์ข้อมูลนำผลการเก็บรวบรวมข้อมูลที่ได้จากแบบจดบันทึกการอบรมเชิงปฏิบัติการมาสรุปหาผลจากประเด็นการวิเคราะห์ร่วมกันระหว่างผู้วิจัยและกลุ่มผู้ให้ข้อมูล นำข้อมูลที่ได้มาเป็นแนวทางในการสัมภาษณ์เชิงปฏิบัติการวิเคราะห์ข้อมูล นำผลจากแบบบันทึกการสัมภาษณ์เชิงปฏิบัติการมาสรุปเป็นข้อมูลเชิงปริมาณเพื่อให้ได้ผลการใช้ต้นทุน การกำหนดราคาขายและกำไรจากการแปรรูปผลิตภัณฑ์ การประเมินผลความพึงพอใจในการเข้าร่วมงานวิจัยของกลุ่มผู้ให้ข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูลนำแบบสอบถามมาประมวลผลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปทางการวิจัยเพื่อหาค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เพื่อคำนวณหาค่าความพึงพอใจของกลุ่มผู้ให้ข้อมูล ใช้เกณฑ์การหาค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) แล้วนำไปแปลผลโดยเปรียบเทียบกับเกณฑ์ค่าเฉลี่ย 5 ระดับ

สรุปผลการวิจัย

วัตถุประสงค์ข้อที่ 1 เพื่อวิเคราะห์ต้นทุนและวางแผนกำไรผลิตภัณฑ์แปรรูปจากลุ่มน้ำปากพนัง ผลการวิเคราะห์ ต้นทุนผลิตภัณฑ์แปรรูปจากลุ่มน้ำปากพนัง ปลากระบอกร้าขนาดกลางต้นทุนผันแปร 252 บาท ต้นทุนคงที่ 11.15 บาท ต้นทุนรวม 263.15 บาท ปลากระบอกร้าขนาดเล็กต้นทุนผันแปร 177 บาท ต้นทุนคงที่ 11.15 บาท ต้นทุนรวม 188.15 บาท กุ้งแก้วต้นทุนผันแปร 490 บาท ต้นทุนคงที่ 8.45 บาท ต้นทุนรวม 498.45 บาท มันกุ้งต้นทุนผันแปร 121 บาท ต้นทุนคงที่ 25.99 บาท ต้นทุนรวม 146.99 บาท กะปิต้นทุนผันแปร 75 บาท ต้นทุนคงที่ 12.25 บาท ต้นทุนรวม 87.25 บาท การคำนวณจุดคุ้มทุน ปลากระบอกร้าขนาดกลาง 1.36 กิโลกรัม มูลค่า 612 บาท ปลากระบอกร้าขนาดเล็ก 1.56 กิโลกรัม มูลค่า 546 บาท กุ้งแก้ว 0.67 กิโลกรัม มูลค่า 502.50 บาท มันกุ้ง 3.32 กิโลกรัม มูลค่า 1,328 บาท และ กะปิ 6.55 กิโลกรัม มูลค่า 786 บาท

ผลิตภัณฑ์ที่ให้กำไรสูงสุดได้แก่ มันกุ้ง คือกำไร 253.01 บาท เมื่อเปรียบเทียบกับผลิตภัณฑ์ทั้ง 4 ประเภท ปริมาณผลิตภัณฑ์ที่คุ้มทุน ได้แก่ กุ้งแก้วให้จุดคุ้มทุนต่ำสุด 0.67 กิโลกรัม มูลค่า 502.50 บาท แต่หากเทียบมูลค่าคุ้มทุน จะเป็นผลิตภัณฑ์มันกุ้ง อัตรากำไรส่วนเกินที่สูงที่สุดได้แก่ ปลากระบอกร้าเล็กร้อยละ 49 จากการแปรรูปผลิตภัณฑ์ หากต้องการกำไรสูงสุดและมูลค่าคุ้มทุนให้ผลิตภัณฑ์มันกุ้ง แต่ถ้าต้องการจุดคุ้มทุนต่ำให้ผลิตภัณฑ์กุ้งแก้ว และต้องการกำไรส่วนเกินสูงผลิตภัณฑ์ปลากระบอกร้าเล็ก ผลการวางแผนกำไรผลิตภัณฑ์แปรรูป ดังตารางต่อไปนี้



ตารางที่ 1 การวางแผนกำไรผลิตภัณฑ์แปรรูป

ผลิตภัณฑ์แปรรูป	จำนวน	การคำนวณผลกำไร
ปลากระบอกร้ากลาง	5 กิโลกรัม	(5 กก.-1.36 กก.) = 3.64 กก. x 186.85 บาท = 680 บาท
	6 กิโลกรัม	(6 กก.-1.36 กก.) = 4.64 กก. x 186.85 บาท = 866 บาท
	7 กิโลกรัม	(7 กก.-1.36 กก.) = 5.64 กก. x 186.85 บาท = 1,053 บาท
	8 กิโลกรัม	(8 กก.-1.36 กก.) = 6.64 กก. x 186.85บาท = 1,240 บาท
	9 กิโลกรัม	(9 กก.-1.36 กก.) = 7.64 กก. x 186.85บาท = 1,427 บาท
	10 กิโลกรัม	(10 กก.-1.36 กก.) = 8.64 กก. x 186.85บาท = 1,614 บาท
ปลากระบอกร้าเล็ก	5 กิโลกรัม	(5 กก.-1.56 กก.) = 3.44 กก. x 161.85 บาท = 556 บาท
	6 กิโลกรัม	(6 กก.-1.56 กก.) = 4.44 กก. x 161.85 บาท = 718 บาท
	7 กิโลกรัม	(7กก.-1.56 กก.) = 5.44 กก. x 161.85 บาท = 880 บาท
	8 กิโลกรัม	(8 กก.-1.56 กก.) = 6.44 กก. x 161.85บาท = 1,042 บาท
	9 กิโลกรัม	(9 กก.-1.56 กก.) = 7.44 กก. x 161.85บาท = 1,204 บาท
	10 กิโลกรัม	(10 กก.-1.56 กก.) = 8.44 กก. x 161.85 บาท = 1,366 บาท
กุ้งแก้ว	1 กิโลกรัม	(1 กก.-0.67 กก.) = 0.33 กก. x 251.55บาท = 83 บาท
	2 กิโลกรัม	(2 กก.-0.67 กก.) = 1.33 กก. x 251.55 บาท = 334 บาท
	3 กิโลกรัม	(3 กก.-0.67 กก.) = 2.33 กก. x 251.55 บาท = 586 บาท
	4 กิโลกรัม	(4 กก.-0.67 กก.) = 3.33 กก. x 251.55 บาท = 837 บาท
	5 กิโลกรัม	(5 กก.-0.67 กก.) = 4.33 กก. x 251.55 บาท = 1,089 บาท
มันกุ้ง	4 กิโลกรัม	(4 กก.-3.32 กก.) = 0.68 กก.x 253.01บาท = 172 บาท
	5 กิโลกรัม	(5 กก.- 3.32 กก.) = 1.68 กก. x 253.01 บาท = 425 บาท
	6 กิโลกรัม	(6 กก.-3.32 กก.) = 2.68 กก. x 253.01 บาท = 678 บาท
	7 กิโลกรัม	(7 กก.-3.32 กก.) = 3.68 กก. x 253.01 บาท = 931 บาท
กะปิ	10 กิโลกรัม	(10 กก.-6.55 กก.) = 3.45 กก. x 32.75 บาท = 122 บาท
	11 กิโลกรัม	(11 กก.-6.55 กก.) = 4.45 กก. x 32.75 บาท = 145 บาท
	12 กิโลกรัม	(12 กก.-6.55 กก.) = 5.45 กก. x 32.75 บาท = 178 บาท
	13 กิโลกรัม	(13 กก.-6.55 กก.) = 6.45 กก. x 32.75 บาท = 211 บาท
	14 กิโลกรัม	(14 กก.-6.55 กก.) = 7.45 กก. x 32.75 บาท = 243 บาท
	15 กิโลกรัม	(15 กก.-6.55 กก.) = 8.45กก. x 32.75 บาท = 276 บาท

ที่มา: Khongkaew (2022)

จากการวางแผนกำไรจะเห็นได้ว่าต้องมีการผลิตให้เกินกว่าจุดคุ้มทุนจึงจะเริ่มมีผลกำไรซึ่งกำไรจากการจำหน่ายของปลากระบอกเริ่มที่ 5 กิโลกรัม กุ้งแก้ว 1 กิโลกรัม มันกุ้ง 4 กิโลกรัมและกะปิ 10 กิโลกรัม สัดส่วนกำไรจะเพิ่มขึ้นตามปริมาณที่จำหน่ายได้ซึ่งหากพิจารณากำไรต่อกิโลกรัมแล้วการผลิตมันกุ้งจะให้กำไรต่อกิโลกรัมสูงสุดคือ 253.01 บาท

วัตถุประสงค์ข้อที่ 2 เพื่อประเมินผลการใช้ต้นทุนและวางแผนกำไรผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกลุ่มน้ำปากพวง ผลการประเมินจากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดเป็นเพศหญิง จำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 100.00 อยู่ในช่วงอายุ 50 ปี ขึ้นไป จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 75.00 จบการศึกษายุ่งในระดับประถมศึกษา จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 65.00



รายได้ต่อเดือนอยู่ในช่วง 4,000 บาทขึ้นไป จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 40.00 ค่าเฉลี่ยรวมความรู้ความเข้าใจในกระบวนการวิเคราะห์ต้นทุน และวางแผนกำไรการผลิตผลิตภัณฑ์มีค่าเฉลี่ย เท่ากับ 4.38 และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.390 มีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณารายข้อพบว่าการวิเคราะห์ต้นทุน ปริมาณ และกำไรอธิบายได้ชัดเจนเข้าใจง่ายมีค่าเฉลี่ยสูงสุด เท่ากับ 4.55 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.510 มีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด และพบว่าการวิเคราะห์จุดคุ้มทุนอธิบายมีความชัดเจนเข้าใจง่ายมีค่าเฉลี่ยน้อยสุด เท่ากับ 4.20 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.616 มีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก แสดงได้ดังตารางต่อไปนี้

ตารางที่ 2 คะแนนค่าเฉลี่ยและค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐานความรู้ความเข้าใจในกระบวนการวิเคราะห์ต้นทุน และวางแผนกำไร

รายการ	ค่าเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	ระดับความรู้ความเข้าใจ
1.การวิเคราะห์ต้นทุนและวางแผนกำไรตรงตามประเด็น	4.40	.598	มาก
2.การวิเคราะห์ต้นทุน ปริมาณและกำไร อธิบายชัดเจน	4.55	.510	มากที่สุด
3.การกำหนดราคาขายมีความชัดเจน	4.40	.503	มาก
4.การวิเคราะห์จุดคุ้มทุนมีความชัดเจน	4.20	.616	มาก
5.การวางแผนกำไรมีความชัดเจน	4.45	.605	มาก
6.คำนวณกำไรส่วนเกิน อัตรากำไรส่วนเกินมีความชัดเจน	4.30	.571	มาก
รวม	4.38	.390	มาก

ค่าเฉลี่ยรวมความพึงพอใจต่อการวิเคราะห์ต้นทุนและวางแผนกำไรมีค่าเฉลี่ย 4.77 และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.344 มีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด เมื่อพิจารณารายข้อพบว่าสามารถนำสิ่งที่ได้จากการอบรมไปใช้วางแผนเพื่อแปรรูปผลิตภัณฑ์ได้มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 4.83 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.366 มีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด และพบว่าสามารถนำสิ่งที่ได้จากการอบรมไปใช้กำหนดราคาขายผลิตภัณฑ์ได้มีค่าเฉลี่ยน้อยสุด 4.70 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.470 มีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด แสดงได้ดังตารางต่อไปนี้

ตารางที่ 3 ค่าเฉลี่ยและค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจต่อการวิเคราะห์ต้นทุนและวางแผนกำไร

รายการ	ค่าเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	ระดับความพึงพอใจ
1.สามารถนำสิ่งที่ได้รับไปใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ได้	4.75	.444	มากที่สุด
2.สามารถนำสิ่งที่ได้รับไปใช้วางแผนเพื่อแปรรูปผลิตภัณฑ์ได้	4.85	.366	มากที่สุด
3. สามารถนำสิ่งที่ได้ไปใช้กำหนดราคาขายผลิตภัณฑ์ได้	4.70	.470	มากที่สุด
รวม	4.77	.344	มากที่สุด

อภิปรายผล

อภิปรายผลวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 ต้นทุนแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกลุ่มน้ำปากพวงมีการรวมต้นทุนที่เกิดขึ้นในส่วนที่เป็นวัตถุดิบ ค่าแรงงานทางตรงและค่าใช้จ่ายผลิต Rattanatraiphop (2018) วัตถุดิบได้แก่ ปลากระบอกและกุ้ง ค่าแรงงานทางตรง ได้แก่ ค่าแรงที่ใช้ในการแปรรูปซึ่งใช้ระยะเวลาในการทำงาน ค่าใช้จ่ายผลิต ได้แก่ ค่าน้ำค่าไฟ ค่าเชื้อเพลิงต่าง ๆ ค่าวัสดุอุปกรณ์ขนาดเล็กรวมเป็นต้นทุนผลิตงานวิจัยของ Nachan, Hiransalee, Churairat Thongbunchu, Phumwiset & Damchu. (2020) เรื่องต้นทุนและผลตอบแทนในการลงทุนของกลุ่มหัตถกรรมบ้านชุมพอ ตำบลเกาะแก้ว อำเภอมือง จังหวัดสงขลา ในการลงทุนของกลุ่มหัตถกรรมบ้านชุมพอ ตำบลเกาะแก้ว อำเภอมือง จังหวัดสงขลา ได้มีการคำนวณต้นทุนผลิตตามหลักการบัญชีซึ่งประกอบด้วยต้นทุน 3 ชนิด คือ ค่าวัตถุดิบ



ทางตรง ค่าแรงงานทางตรง และค่าใช้จ่ายการผลิต นอกจากนั้นการจำแนกต้นทุนตามพฤติกรรมเป็นต้นทุนผันแปร และต้นทุนคงที่โดยต้นทุนผลิตเท่ากับต้นทุนคงที่บวกต้นทุนผันแปร ต้นทุนคงที่ประกอบด้วย ค่าวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการที่เรียกว่าค่าเสื่อมราคาสินทรัพย์ ใช้ได้ตามอายุการใช้งาน ดังนั้นต้นทุนที่เกิดขึ้นจึงต้องมีการปันส่วนเป็นค่าใช้จ่ายคงที่ในแต่ละครั้ง ต้นทุนผันแปรได้แก่ วัตถุดิบปลากะบอกหรือกุ้ง เปลือ ค่าแรงงาน ค่าน้ำ ค่าไฟ เป็นต้น หากใช้การจัดแบ่งต้นทุนตามพฤติกรรมนำไปคำนวณจุดคุ้มทุนจากการแปรรูปผลิตภัณฑ์ได้ การวิเคราะห์ต้นทุนปริมาณ กำไร เป็นเทคนิคที่วิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงในต้นทุน รายได้ และกำไร Euachiraphongphan (2020) ข้อค้นพบจากงานวิจัยทำให้การคำนวณ ต้นทุนได้ครบถ้วนเมื่อนำวิธีการที่ได้ไปใช้ในการคำนวณหาต้นทุนการผลิตหรือแปรรูปผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญาท้องถิ่นอื่นเพื่อให้ผู้ผลิตเกิดองค์ความรู้พัฒนาการประกอบอาชีพต่อไป

การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน หมายถึง จุดขายแสดงในรูปปริมาณหน่วยขายหรือกำไรเท่ากับรายรับรวมหักต้นทุนรวมรายรับเท่ากับ ราคาคูณปริมาณ ต้นทุนรวม เท่ากับต้นทุนคงที่ทั้งหมดบวกต้นทุนผันแปรทั้งหมด ราคาขายรวม ณ จุดที่ไม่เกิดกำไรหรือขาดทุน Kruthabunyong (2017) จากผลการวิจัยพบว่าจุดคุ้มทุนที่สูงสุดได้แก่ มันกุ้งที่มีจุดคุ้มทุน 3.32 กก. มูลค่า 1,328 บาท เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีกรรมวิธีหลายขั้นตอนและใช้ระยะเวลาในการทำงาน อีกทั้งได้ผลิตภัณฑ์ออกมาปริมาณน้อยซึ่งเกิดจากการเคี้ยวให้น้ำในกุ้งหมดไป หากมีการจัดจำหน่ายจะต้องมีการเพิ่มส่วนผสมที่ทำให้ผลิตภัณฑ์เกิดความเหลวเพื่อให้ได้ปริมาณมากขึ้น ส่วนผลิตภัณฑ์ที่มีจุดคุ้มทุนต่ำได้แก่ กุ้งแก้วมีจุดคุ้มทุน 0.67 กก. มูลค่า 502.50 บาท เนื่องจากมีกรรมวิธีที่ยุงยากและจำหน่ายได้ในราคาสูงแต่อาจเจอปัญหาการขาดแคลนวัตถุดิบและใช้แดดในการทำให้แห้งจึงจะได้ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป ซึ่งตามลักษณะภูมิอากาศในแถบนี้จะมีฝนตกชุกทำให้มีการผลิตไม่เพียงพอกับความต้องการ หากไม่มีการวิเคราะห์จุดคุ้มทุนทำให้สมาชิกกลุ่มไม่สามารถทราบต้นทุนทั้งหมดและใช้ปริมาณการขายที่เกิดกำไรได้

ในการวางแผนกำไรผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดมีกำไรต่อกิโลกรัมที่แตกต่างกันขึ้นอยู่กับต้นทุนที่ใช้วิเคราะห์ต้นทุนปริมาณและกำไรสามารถนำไปใช้ประโยชน์ต่อการวางแผนกำไรและการตัดสินใจผลิตได้ในหลายสถานการณ์ Archawanantakul (2022) จากผลการวิจัยพบว่ากำไรจากมันกุ้งจะมีมูลค่าสูงสุดคือ 253.01 บาท รองลงมาคือ กุ้งแก้ว 251.55 บาท ที่มีกำไรต่ำสุด คือ กะปิ 32.75 บาท เนื่องจากราคามีราคาต่ำกว่าผลิตภัณฑ์อื่น หากจะมีการวางแผนกำไรต้องเพิ่มปริมาณในการจำหน่าย การกำหนดราคาโดยวิธีตามความต้องการเป็นการกำหนดโดยใช้ทฤษฎีเศรษฐศาสตร์ ราคาที่กำหนดขึ้นตามความต้องการของผู้บริโภค (Demand) และความสามารถของผู้ขาย (Supply) ราคาขึ้นอยู่กับคู่แข่งการคำนวณจุดคุ้มทุนเพื่อหาปริมาณและมูลค่าที่คุ้มทุนนำไปใช้ในการกำหนดจุดเริ่มต้นที่จะทำการผลิตได้ในทุกประเภทเพื่อให้การจำหน่ายผลิตภัณฑ์ได้ผลกำไรตามที่ต้องการ

อภิปรายผลวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 เพื่อประเมินผลการใช้ต้นทุนและวางแผนกำไรผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกลุ่มน้ำปากพั่น ค่าเฉลี่ยรวมความรู้ความเข้าใจในกระบวนการวิเคราะห์ต้นทุนและวางแผนกำไรมีค่าเฉลี่ย 4.38 และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.390 มีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก แสดงให้เห็นว่าการอบรมเชิงปฏิบัติการโดยมีการสาธิตและฝึกปฏิบัติทำให้สมาชิกชุมชนแห่งหนึ่งได้มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการเกิดต้นทุนและคำนวณต้นทุนตลอดจนการวางแผนกำไรได้มากยิ่งขึ้นสอดคล้องกับงานวิจัยของ Yeesoonsam (2023) เรื่องการพัฒนาองค์ความรู้ด้านบัญชีเพื่อวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนสำหรับผลิตภัณฑ์ชุมชน ตำบลม่อนปิ่น อำเภอฝาง จังหวัดเชียงใหม่ ผลการวิจัยพบว่าผู้เข้าอบรมมีค่าคะแนนความรู้ความเข้าใจทางด้านบัญชี หลังการอบรมเพิ่มสูงขึ้นจากเดิม 7.66 และหลังการอบรมเชิงปฏิบัติการและทดลองฝึกปฏิบัติจริง ผู้ประกอบการชุมชนสามารถจัดทำบัญชีได้อย่างถูกต้องมากขึ้นจากเดิมร้อยละ 27 นอกจากนี้ จากการอบรมเชิงปฏิบัติการด้านบัญชีต้นทุนที่แท้จริงและหลักการกำหนดราคาขายที่เหมาะสม

ค่าเฉลี่ยรวมความพึงพอใจต่อการวิเคราะห์ต้นทุนและวางแผนกำไรมีค่าเฉลี่ย 4.77 และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.344 มีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด แสดงให้เห็นว่าแนวทางในการวิเคราะห์ต้นทุนและวางแผนกำไรสามารถนำมาใช้ในการประกอบอาชีพได้ สอดคล้องกับงานวิจัยของ Ruankam & Vibulrangsarn



(2023) เรื่องการประเมินโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการผ้าพิมพ์สีธรรมชาติโดยใช้การประเมินแบบอิงผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ผลการวิจัยพบว่าผู้เข้าอบรมมีความพึงพอใจต่อเนื้อหาและวิทยากรในระดับมากที่สุด แต่มีความแตกต่างตรงผลที่เกิดขึ้นกับผู้เข้าอบรมพบว่าส่วนใหญ่ไม่ได้นำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพหรือเพิ่มเติมรายได้เนื่องจากขาดแคลนวัสดุและอุปกรณ์ มีส่วนน้อยที่สามารถผลิตและแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่าย

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์

1. สมาชิกในชุมชนควรนำความรู้ที่ได้รับจากการวิเคราะห์ต้นทุนไปใช้ในการวางแผนเพื่อเพิ่มรายได้จากการคำนวณต้นทุนและจุดคุ้มทุนในการแปรรูปผลิตภัณฑ์การผลิตเพื่อจำหน่ายในชุมชนและตามคำสั่งซื้อจากลูกค้าในพื้นที่อื่น

2. องค์การบริหารส่วนตำบลปากพั่น พัฒนชุมชนอำเภอปากพั่น นำผลวิจัยจากการวิเคราะห์ต้นทุนและวางแผนกำไรใช้เป็นแนวทางกำหนดการส่งเสริม สนับสนุนไว้ในโครงการเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกลุ่มน้ำปากพั่น

3. นักวิจัย อาจารย์ นักศึกษาหรือผู้สนใจทั่วไปได้นำผลการวิจัยไปใช้เป็นกรณีศึกษาในการวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตและวางแผนกำไรผลิตภัณฑ์พื้นเมืองเพื่อเป็นการส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น

ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

ควรได้มีทำงานวิจัยในรูปแบบการส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการส่งเสริมช่องทางจัดจำหน่าย การเพิ่มทักษะด้านการจำหน่ายสินค้าทางออนไลน์ การพัฒนาช่องทางให้เข้าถึงกลุ่มลูกค้า

References

- Archawanantakul, S. (2022). *Management accounting*. Bangkok: Publishers Thammasat University. (in Thai)
- Euachiraphongphan, S. (2020). *Management accounting*. Bangkok: McGraw-Hill. (in Thai)
- Hongthong, R., Singthong, P., & Udomsap, T. (2021). *Business management style Local seafood processing and operational effectiveness of entrepreneurs in the district Ban Laem, Phetchaburi Province*. Retrieved 2021, November 15. Form <https://so05.tci-thaijo.org/index.php/hspbruacthjournal/article/view/25277821> (in Thai)
- Kruthabunyong, C. (2017). *Management Accounting*. Bangkok: SE-EDUCATION. (in Thai)
- Nachan, S., Hiransalee, P., Churairat, T., Worakorn, P. & Lakkhana, D. (2020). *Cost and Return on Investment of Ban Chum Por Handicraft Group, Koh Taew Sub-district, Mueang District, Songkhla Province*. Retrieved 2022, April 23. Form <http://human.skru.ac.th>. (in Thai)
- Rattanatraiphop, P. (2018). *Cost accounting principles*. Bangkok: Mr. Copy. (in Thai)
- Rojanaprasat, N., Thongnongui, P., Songrak, A., Porndechanan, B., Sanlee, D., Saeton, S., & Chumsangsri, T. (2018). *Adaptation of the Ban Koh Mook women's group in fish processing to reduce household economic problems*. Retrieved 2021, November 15. form <https://www.repository.rmutsv.ac.th/bitstream/handle/123456789/1096/FullText.pdf?sequence=1>. (in Thai)
- Romyen, O., Srikanchan, K., & Romyen, C., (2022). Research on the analysis of cost, volume, and profit of community products in Chawang District, Nakhon Si Thammarat Province for cost management and profitability. Retrieved 2024, April 23. Form <https://www.repository.rmutsv.ac.th> (in Thai)



- Ruankam, T., & Vibulrangsarn, S. (2023). *Stakeholders-based Evaluation of the Eco-Printing Training Workshop Project*. Retrieved 2024, November 7. Form <https://tci-thailand.org/list%20journal.php> (in Thai)
- The 12th National Social and Economic Development Plan. (2017-2021). *Summary of important economic development plans and National Society No. 12*. Retrieved 2021, October 20, Form nesdc.go.th. (in Thai)
- Yeesoonsam, K. (2023). The Development of Accounting Knowledge for Analysis on Cost and Return of Community Products in Mon Pin Subdistrict, Fang District, Chiang Mai Province. Retrieved 2024, November 7. Form <https://so01.tci-thaijo.org/index.php/rdi-arj/article/view/265271> (in Thai)

ผู้เขียน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. มัลลิกา คงแก้ว

คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

เลขที่ 1 หมู่ที่ 4 ตำบลท่าจั่ว อำเภอมะเข่ จังหวัดนครศรีธรรมราช 80280

E-mail: malica_2011@hotmail.com

