

การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนการผลิตน้ำพริกปลาทุ้มแดงสำเร็จรูป
สำเร็จรูปแบบผง กรณีศึกษาการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนบ้านท่าสว่าง
ตำบลท่าสว่าง อำเภอเมือง จังหวัดสุรินทร์

Cost and Return Analysis of the Production of Semi-
Processed Mackerel Shrimp Paste Powder: A Case Study of
Community Economic Development in Tha Sawang Village,
Tha Sawang Subdistrict, Mueang District, Surin Province.

กฤตนา อารมย์ดี¹ นลินี ดมหมอม² นภาพร วงศ์นาค³ ธนาพร บุญเปล่ง⁴ สุกัญญา ธรรมรส⁵

Kritnapa Aromdee¹ Nalinee Domhorm² Napaporn Wongnak³ Tanaporn Boonpleng⁴ Sukanya Tammaros⁵

¹⁻⁵ อาจารย์ สาขาวิชาการบัญชี วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์ สถาบันการอาชีวศึกษาภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 5

¹⁻⁵ Instructors, Department of Accounting, Surin Vocational College, Northeastern Vocational Education Institute 5

¹ Corresponding author E-mail: Kritnapa.a@gmail.com, โทร 086-8563434

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนจากการผลิตน้ำพริกปลาทุ้มแดงสำเร็จรูปแบบผง กรณีศึกษาชุมชนบ้านท่าสว่าง ตำบลท่าสว่าง อำเภอเมือง จังหวัดสุรินทร์ การเก็บข้อมูลดำเนินการผ่านการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการในชุมชนและการวิเคราะห์ต้นทุนในกระบวนการผลิต ข้อมูลต้นทุนแบ่งออกเป็นค่าวัตถุดิบ ค่าแรงงาน และค่าใช้จ่ายในการผลิต ผลการศึกษาแสดงให้เห็นว่าต้นทุนการผลิตรวมต่อกระปุกอยู่ที่ 5.29 บาท โดยมีการผลิตน้ำพริกจำนวน 15,000 กระปุกต่อเดือน และราคาขายต่อกระปุกอยู่ที่ 20 บาท ส่งผลให้รายได้รวมต่อเดือนเท่ากับ 300,000 บาท กำไรสุทธิอยู่ที่ 219,350 บาทต่อเดือน นอกจากนี้ การคำนวณจุดคุ้มทุนอยู่ที่ 5,365 กระปุก หรือยอดขาย 107,300 บาท ข้อเสนอแนะจากการวิจัยคือควรพัฒนากระบวนการผลิต เพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ และใช้การตลาดดิจิทัลเพื่อขยายฐานลูกค้าและเสริมสร้างความยั่งยืนทางเศรษฐกิจในชุมชน

คำสำคัญ : ต้นทุนการผลิต ผลตอบแทน น้ำพริกปลาทุ้มแดงสำเร็จรูป

Abstract

This research aims to study the costs and returns from the production of semi-processed mackerel shrimp paste powder, using the case study of Tha Sawang community, Tha Sawang Subdistrict, Mueang District, Surin Province. Data collection was carried out through interviews with local entrepreneurs and cost analysis in the production process. The cost data is divided into raw material costs, labor costs, and production expenses. The study results show that the total production cost per jar is 5.29 Baht, with a production volume of 15,000 jars per month and a selling price of 20 Baht per jar. This results in total monthly revenue of 300,000 Baht and a net profit of 219,350 Baht per month. Additionally, the breakeven point is calculated to be 5,365 jars or 107,300 Baht in sales. The recommendations from this study include developing the production process, diversifying products, and utilizing digital marketing to expand the customer base and enhance economic sustainability in the community.

Keywords: Production costs, Returns, Semi-processed mackerel shrimp paste

1. บทนำ

การพัฒนาเศรษฐกิจของชุมชนท้องถิ่นถือเป็นรากฐานสำคัญของการพัฒนาเศรษฐกิจในระดับประเทศ หลายประเทศที่ประสบความสำเร็จในการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจสามารถนำเอาเศรษฐกิจชุมชนมาเป็นกลไกสำคัญในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจทั้งในระดับภูมิภาคและระดับโลก ชุมชนบ้านท่าสว่าง ตำบลท่าสว่าง อำเภอเมือง จังหวัดสุรินทร์ เป็นตัวอย่างของชุมชนที่มีเศรษฐกิจพื้นฐานเชื่อมโยงกับวิถีชีวิตเกษตรกรรมและหัตถกรรมท้องถิ่น เศรษฐกิจของชุมชนประกอบด้วยหลายภาคส่วน ได้แก่ ภาคเกษตรกรรม ภาคหัตถกรรมท้องถิ่น ภาคการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม และภาคการผลิตอาหารแปรรูป

การทอดผ้าไหมเป็นกิจกรรมหลักที่สร้างรายได้ให้กับครัวเรือนในชุมชนและเป็นที่รู้จักในระดับประเทศ นอกจากนี้ ชุมชนยังมีการผลิตอาหารแปรรูปจากวัตถุดิบท้องถิ่น เช่น น้ำพริก น้ำปลาร้า และผลิตภัณฑ์จากแมงดา ซึ่งหนึ่งในผลิตภัณฑ์ที่กำลังได้รับความนิยมคือ น้ำพริกปลาทุ้มแดงแบบกึ่งสำเร็จรูปในรูปแบบผง การผลิตเหล่านี้ช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตทางการเกษตรและเป็นแหล่งรายได้เสริมที่สำคัญของชุมชน

การวิจัยเรื่องการวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนของการผลิตน้ำพริกปลาทุ้มแดงสำเร็จรูปแบบผง มุ่งเน้นไปที่การศึกษากระบวนการผลิต การวิเคราะห์ต้นทุนที่เกี่ยวข้อง และการสร้างมูลค่าเพิ่มจากผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น ผลลัพธ์จากการวิจัยนี้คาดว่าจะช่วยเสริมสร้างความเข้าใจในการบริหารจัดการทรัพยากรในชุมชน รวมถึงการสนับสนุนการตัดสินใจทางการลงทุนที่มีประสิทธิภาพและการพัฒนาเศรษฐกิจของชุมชนอย่างยั่งยืน

2. วัตถุประสงค์ของการวิจัย

2.1 เพื่อศึกษาต้นทุนที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตน้ำพริกปลาหมึกสำเร็จรูปแบบผงในชุมชนบ้านท่าสว่าง ตำบลท่าสว่าง อำเภอเมือง จังหวัดสุรินทร์

2.2 เพื่อวิเคราะห์ผลตอบแทนทางเศรษฐกิจจากการผลิตน้ำพริกปลาหมึกสำเร็จรูปแบบผง และประเมินความคุ้มค่าในการลงทุนสำหรับชุมชน

2.3 เพื่อเสนอแนวทางในการเพิ่มมูลค่าและพัฒนากระบวนการผลิตน้ำพริกปลาหมึกสำเร็จรูปแบบผงเพื่อเสริมสร้างความยั่งยืนทางเศรษฐกิจของชุมชน

3. วิธีการดำเนินการวิจัย

ข้อมูลที่ได้จากการเก็บรวบรวมจะถูกนำมาวิเคราะห์ใน 2 ส่วน

- การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทน : ใช้ข้อมูลต้นทุนทั้งหมดที่เกี่ยวข้องในการผลิตเปรียบเทียบกับรายได้ที่ได้รับ เพื่อคำนวณหาความคุ้มค่า

- การวิเคราะห์เชิงพรรณนา : ข้อมูลเชิงคุณภาพจากการสัมภาษณ์จะถูกนำมาวิเคราะห์เชิงพรรณนา เพื่อให้เข้าใจบริบทของการผลิตน้ำพริกปลาหมึกกับการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชน (ณิชาภา เพ็ญพุทธคุณ, 2564.)

4. ผลการวิจัย

ผลการวิเคราะห์จะถูกนำเสนอในรูปแบบกราฟ ตาราง และการอธิบายเชิงพรรณนา เพื่อนำเสนอความสัมพันธ์ระหว่างต้นทุนและผลตอบแทน พร้อมทั้งแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของชุมชนในอนาคต (กิตติชัย นาททรัพย์, 2563.)

4.1 การศึกษาต้นทุนที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตน้ำพริกปลาหมึกสำเร็จรูปแบบผงในชุมชนบ้านท่าสว่าง ตำบลท่าสว่าง อำเภอเมือง จังหวัดสุรินทร์ พบว่า มีรายละเอียดในแต่ละส่วนมีดังนี้

จากการสัมภาษณ์นางอ้อย นามสว่าง อายุ 46 ปี สมาชิกกลุ่มผู้ผลิตน้ำพริกปลาหมึกสำเร็จรูปแบบผงและน้ำพริกหลากหลายชนิดในชุมชนบ้านท่าสว่าง ซึ่งนางอ้อยเป็นผู้ที่มีบทบาทสำคัญในการพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตน้ำพริกที่ใช้จำหน่ายในเขตชุมชน โดยธุรกิจดังกล่าวถือเป็นอาชีพหลักของครอบครัว ซึ่งสร้างรายได้ให้กับผู้ประกอบการอย่างต่อเนื่องตลอดระยะเวลา 10 ปีที่ผ่านมา ความรู้และประสบการณ์ในการผลิตน้ำพริกของนางอ้อยได้รับการสืบทอดมาจากรุ่นสู่รุ่น ทำให้น้ำพริกที่ผลิตได้รับความนิยมอย่างมากในชุมชน ปัจจุบันผลิตภัณฑ์น้ำพริกของนางอ้อยได้รับการจัดจำหน่ายภายใต้แบรนด์ "น้ำพริกแม่บุญมาสุรินทร์" ซึ่งเป็นที่รู้จักและได้รับความสนใจจากผู้บริโภคเป็นอย่างดี นอกจากนี้ นางอ้อยยังได้ให้ข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนการผลิตที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตน้ำพริกอย่างละเอียด

ตารางที่ 1 ค่าใช้จ่ายในการลงทุนเริ่มแรก

รายการ	จำนวน	หน่วย	ราคาทุนของ เครื่องมืออุปกรณ์ (บาท)	ต้นทุน รวม (บาท)	คาดว่าจะใช้ งานได้นาน	ค่าเสื่อมราคา/ ปี	ค่าเสื่อม ราคา/ เดือน
1. เครื่องปั่น	2	เครื่อง	1,200.00	2,400.00	2 ปี	1,200.00	50.00
2. มีด	4	เล่ม	20.00	80.00	2 ปี	40.00	1.67
3. เขียง	3	อัน	60.00	180.00	5 ปี	36.00	0.60
4. ครกสาก	4	ชุด	400.00	1,600.00	5 ปี	320.00	5.30
5. กะละมัง	10	ใบ	50.00	500.00	2 ปี	250.00	10.40
6. ทัพพี	4	อัน	20.00	80.00	1 ปี	80.00	6.67
7. กระทะ	6	อัน	390.00	2,340.00	5 ปี	468.00	7.80
8. ตะหลิว	6	อัน	180.00	1,080.00	2 ปี	540.00	22.50
9. เตาถ่าน	6	อัน	280.00	1,680.00	1 ปี	1,680.00	140.00
รวม			2,600.00	9,940.00		4,614.00	244.94

จากตารางที่ 1 พบว่า ค่าใช้จ่ายในการลงทุนเริ่มแรก ประกอบด้วยเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตน้ำพริกปลาทุ้มแดงสำเร็จรูปแบบผง โดยมีต้นทุนการลงทุนเริ่มแรก รวมทั้งการคำนวณค่าเสื่อมราคาต่อปีและต่อเดือน เพื่อตรวจสอบต้นทุนการใช้งานของเครื่องมือแต่ละรายการตลอดอายุการใช้งาน มีจำนวนเงินลงทุนเท่ากับ 9,940.00 บาทโดยมีค่าเสื่อมราคาอยู่ที่ 4,614.00 บาทต่อปีและคิดค่าเสื่อมราคา 244.94 บาท/เดือน

ตารางที่ 2 แสดงการแบ่งประเภทต้นทุนน้ำพริกปลาทุ้มแดงสำเร็จรูป

ค่าวัตถุดิบ	ค่าแรงงาน	ค่าใช้จ่ายในการผลิต
1. เนื้อปลา	1. ค่าแรงงานในการผลิตน้ำพริก	1. ค่าบรรจุภัณฑ์
2. พริกแห้งเม็ดใหญ่		2. ค่าน้ำประปา
3. กระเทียม		3. ค่าไฟฟ้า
4. หอมแดง		4. ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง
5. กะปิ		5. ค่าอุปกรณ์
6. เชื้อผงแดง		6. ค่าเช่าที่แผงตลาด
7. น้ำตาลทราย		7. ค่าถ่านไม้
8. มะขามเปียก		
9. เกลือ		
10. น้ำมันพืช		
11. ผงชูรส		

จากตารางที่ 2 พบว่าการแบ่งประเภทต้นทุนน้ำพริกปลาหมึกสำเร็จรูป ประกอบด้วย 3 ส่วนหลัก ได้แก่ ค่าวัตถุดิบ (เช่น เนื้อปลาหมึก พริกแห้ง และกระเทียม) ค่าแรงงาน (ค่าแรงงานในการผลิตน้ำพริก) และค่าใช้จ่ายในการผลิต (เช่น ค่าบรรจุภัณฑ์ ค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า และค่าเช่าที่แผงตลาด) เป็นข้อมูลต้นทุนที่เกี่ยวข้องกับการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาหมึกสำเร็จรูป

ตารางที่ 3 แสดงต้นทุนการผลิตน้ำพริกปลาหมึกสำเร็จรูปต้นทุนการผลิต เป็นต้นทุนที่เกี่ยวข้องกับการผลิตน้ำพริกปลาหมึกสำเร็จรูป ประกอบด้วย ต้นทุนวัตถุดิบทางตรง ค่าแรงงานทางตรงและค่าใช้จ่ายในการผลิต ดังนี้

รายการ		ราคาต้นทุนการผลิต	ต้นทุนการผลิต 1 ครั้ง / สัปดาห์	ต้นทุนผลิต 4 ครั้ง/เดือน (28วัน)
ค่าวัตถุดิบทางตรง :				
1. เนื้อปลาหมึก	200 เซ้ง	35 บาท/เซ้ง	7,000 บาท	28,000 บาท
2. พริกแห้งเม็ดใหญ่	10 กิโลกรัม	130 บาท	1,300 บาท	5,200 บาท
3. กระเทียม	10 กิโลกรัม	80 บาท	800 บาท	3,200 บาท
4. หอมแดง	10 กิโลกรัม	35 บาท	350 บาท	1,400 บาท
5. กะปิ	5 กิโลกรัม	95 บาท	475 บาท	1,900 บาท
6. เชื้อหมัก	9 CC/3กล่อง	15 บาท	45 บาท	180 บาท
7. น้ำตาลทราย	500 กรัม	25 บาท	25 บาท	200 บาท
8. มะขามเปียก	1,000 มิลลิลิตร	50 บาท	50 บาท	100 บาท
9. เกลือ	150 กรัม	12 บาท	12 บาท	48 บาท
10. น้ำมันพืช	1.9 ลิตร	117 บาท	117 บาท	708 บาท
11. ผงชูรส	250 กรัม	35 บาท	35 บาท	140 บาท
รวมต้นทุนวัตถุดิบ			10,209 บาท	41,076 บาท
ค่าแรงงานทางตรง :				
- ค่าแรงงานในการผลิตน้ำพริก 3 คน (คนละ500บาท ทำ 3 วัน/อาทิตย์)			4,500 บาท	18,000 บาท
ค่าใช้จ่ายการผลิตขั้นแปร :				
1. ค่าน้ำประปาและค่าไฟฟ้า			150 บาท	600 บาท
ค่าใช้จ่ายในการผลิตคงที่ :				
1. ค่าเช่าแผงที่ตลาด			100 บาท	400 บาท
2. ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์			244.94 บาท	244.94 บาท
รวมค่าใช้จ่ายในการผลิต			5,144.94 บาท	19,844.94 บาท
รวมต้นทุนการผลิต			19,853.94 บาท	78,920.94 บาท

จากตารางที่ 3 พบว่า ต้นทุนการผลิตน้ำพริกปลาหมึกสำเร็จรูป โดยพิจารณาต้นทุนในขั้นตอนการผลิตทั้งหมด สำหรับการผลิตน้ำพริกปลาหมึก 1 ครั้งในปริมาณ 300 กิโลกรัมต่อสัปดาห์ ซึ่งคิดเป็นจำนวน 3,750 กระปุก (กระปุกละ 80 กรัม) โดยมีราคาขายกระปุกละ 20 บาท ต้นทุนการผลิตสามารถแบ่งออกเป็น ต้นทุนวัตถุดิบทางตรง ค่าแรงงาน และค่าใช้จ่าย ผันแปรและคงที่ ดังนี้ ต้นทุนวัตถุดิบทางตรง รวมต้นทุนทั้งหมดในการซื้อวัตถุดิบต่างๆ สำหรับการผลิต คิดเป็นเงิน 10,209 บาทต่อครั้งการผลิต ซึ่งภายใน 1 เดือนจะมีการแปรรูป 4 ครั้ง รวมต้นทุนวัตถุดิบ 41,076 บาทต่อเดือน ค่าแรงงานทางตรง สำหรับพนักงาน 3 คน ในการผลิต 300 กิโลกรัม คิดเป็นเงิน 4,500 บาทต่อครั้ง และการผลิต 4 ครั้งใน 1 เดือน คิดเป็นเงิน 18,000 บาทต่อเดือน ค่าใช้จ่ายผันแปร ประกอบด้วยค่าน้ำประปาและไฟฟ้า 150 บาทต่อครั้ง ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง 500 บาทต่อครั้ง ค่าถ่านไม้ 250 บาทต่อครั้ง และกล่องบรรจุภัณฑ์ 3,900 บาทต่อครั้ง รวมแล้วใน 1 เดือนคิดเป็น 19,200 บาท ค่าใช้จ่ายคงที่ รวมถึงค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์เฉลี่ย 244.94 บาทต่อเดือน และค่าเช่าที่ตลาด 100 บาทต่อสัปดาห์ คิดเป็นค่าใช้จ่ายคงที่ต่อเดือน 1,000 บาท โดยสรุปต้นทุนรวมเฉลี่ยในการผลิตแต่ละครั้งคือ 19,853.94 บาทต่อครั้ง และต่อเดือนคิดเป็นต้นทุนเฉลี่ยรวม 78,920.94 บาท

ตารางที่ 4 แสดงต้นทุนการผลิตต่อกระปุก วัตถุดิบทางตรง ค่าแรงงานทางตรงและค่าใช้จ่ายการผลิตน้ำพริกปลาหมึกสำเร็จรูปต่อครั้ง

รายการ	ต้นทุน/กระปุก
ต้นทุนการผลิต (บาทต่อกระปุก)	
วัตถุดิบทางตรง (10,209/3,750)	2.72
ค่าแรงงานทางตรง (4,500/3,750)	1.20
ค่าใช้จ่ายในการผลิตผันแปร (4,800/3,750)	1.28
ค่าใช้จ่ายในการผลิตคงที่ (344.94/3,750)	0.09
รวมต้นทุนการผลิตต่อกระปุก(บาทต่อกระปุก)	5.29

จากตารางที่ 4 พบว่า ต้นทุนการผลิตน้ำพริกปลาหมึกสำเร็จรูป ต่อกระปุกที่ไม่รวมค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์และค่าเช่าแผงตลาดแสดงถึงการคำนวณต้นทุนที่เกี่ยวข้องเฉพาะในกระบวนการผลิต ต้นทุนที่เกิดขึ้นสามารถแยกย่อยได้ดังนี้ วัตถุดิบทางตรง 2.72 บาท ซึ่งครอบคลุมวัตถุดิบหลักที่ใช้ในการผลิตน้ำพริก ค่าแรงงานทางตรง 1.20 บาท ค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปร เช่น ค่าน้ำประปา ค่าไฟฟ้า ค่าน้ำมัน 1.28 บาท ค่าใช้จ่ายการผลิตคงที่ 0.09 บาท ซึ่งรวมค่าเช่าที่ตลาดและค่าใช้จ่ายอื่นๆเมื่อนำต้นทุนทั้งหมดมารวมกัน จะพบว่าต้นทุนการผลิตน้ำพริกปลาหมึกสำเร็จรูปต่อกระปุกอยู่ที่ 5.29 บาท

ตารางที่ 5 ค่าใช้จ่ายในการขาย

รายการ	ต้นทุน/ครั้งในการผลิต	ราคา
ถุงหิ้ว	25 แพ็คราคาแพ็คละ 8.5บาท	325 บาท
รวม		325 บาท

จากตารางที่ 5 พบว่า ในการผลิตน้ำพริกปลาทุ้มแดงสำเร็จรูปในปริมาณ 300 กิโลกรัมต่อครั้ง สามารถบรรจุได้ทั้งหมด 3,750 กระปุกต่อครั้ง ค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้องกับการขาย ได้แก่ ค่าถุงหิ้ว ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของค่าใช้จ่ายทางการตลาดและการจัดจำหน่าย โดยคิดเป็นค่าใช้จ่ายในการขายต่อครั้งเป็นเงิน 325 บาท ภายในระยะเวลา 1 เดือน จะมีการผลิตน้ำพริกปลาทุ้มแดงสำเร็จรูป จำนวน 4 ครั้ง (เทียบเท่ากับ 4 สัปดาห์) ส่งผลให้ค่าใช้จ่ายในการขายต่อเดือนเท่ากับ 1,300 บาท ค่าใช้จ่ายในการขายดังกล่าวมีผลต่อการเพิ่มต้นทุนในกระบวนการผลิตและจำหน่าย

ตารางที่ 6 แสดงปริมาณการผลิตต้นทุนในการผลิตและค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร

รายการ	การผลิตน้ำพริกปลาทุ้มแดงสำเร็จรูปแบบผง	
	รายเดือน	รายปี
ต้นทุนการผลิต :		
วัตถุดิบทางตรง	41,076	492,912
ค่าแรงงานทางตรง	18,000	216,000
ค่าใช้จ่ายในการผลิตผันแปร	19,200	230,400
ค่าใช้จ่ายในการผลิตคงที่	644.94	7,739.28
รวมต้นทุนการผลิต :	78,920.94	947,051.28
ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน		
ค่าใช้จ่ายในการขาย	1,300	15,600
รวมค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร	1,300	15,600

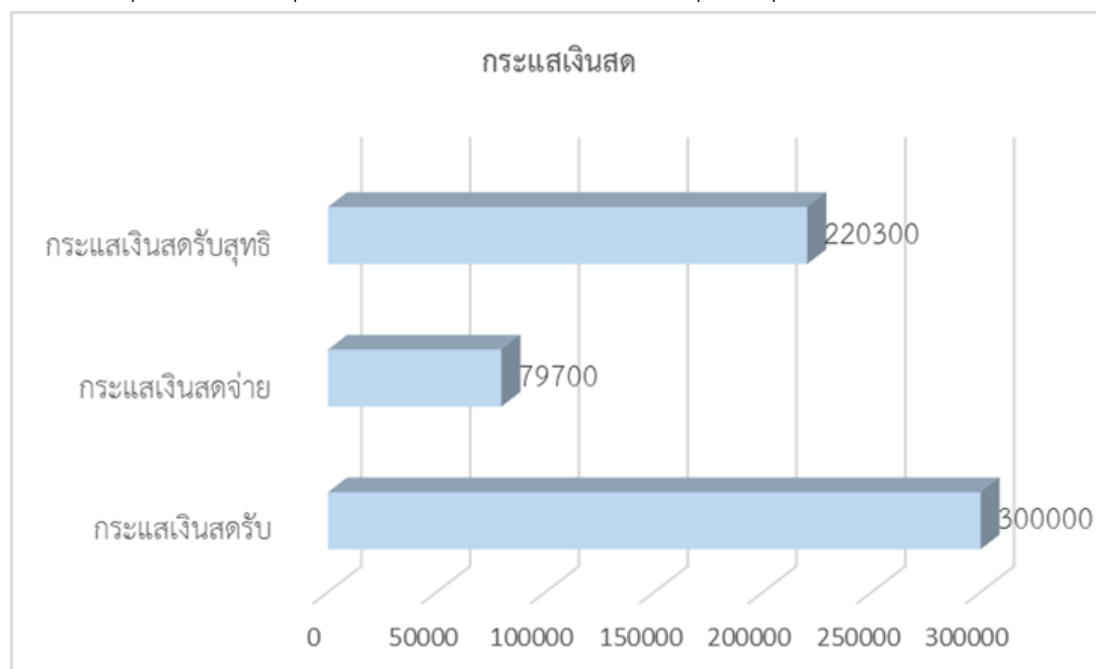
จากตารางที่ 6 พบว่า กระบวนการผลิตน้ำพริกปลาทุ้มแดงสำเร็จรูป กรณีศึกษาชุมชนบ้านท่าสว่าง ตำบลท่าสว่าง อำเภอเมือง จังหวัดสุรินทร์ พบว่าการผลิตน้ำพริกปลาทุ้มแดงสำเร็จรูปในปริมาณ 300 กิโลกรัมต่อครั้ง สามารถดำเนินการผลิตได้ 4 ครั้งต่อเดือน ต้นทุนการผลิตรวมต่อเดือนเท่ากับ 78,920.94 บาท เมื่อคำนวณต้นทุนรวมต่อปีเท่ากับ 947,051.28 บาท ต้นทุนการผลิตประกอบด้วย ต้นทุนวัตถุดิบทางตรง ค่าแรงงานทางตรง ค่าใช้จ่ายในการผลิตผันแปร และค่าใช้จ่ายในการผลิตคงที่ นอกจากนี้ ค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้องกับการขาย เช่น ค่าถุงหิ้ว ซึ่งเป็นค่าใช้จ่ายที่สำคัญสำหรับการบรรจุและจำหน่ายน้ำพริกในแต่ละครั้ง มีค่าใช้จ่ายต่อเดือนที่ 1,300 บาท เมื่อคิดเป็นรายปีเท่ากับ 15,600 บาท ผลการวิเคราะห์สะท้อนให้เห็นถึงต้นทุนและค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้องในกระบวนการผลิตและการจำหน่าย ซึ่งต้องมีการจัดการอย่างเหมาะสมเพื่อให้การดำเนินธุรกิจน้ำพริกปลาทุ้มแดงสำเร็จรูปมีความยั่งยืนและสร้างผลกำไรในระยะยาว

4.2 วิเคราะห์ผลตอบแทนทางเศรษฐกิจจากการผลิตน้ำพริกปลาทุ้มดกสำเร็จรูปแบบผง และประเมินความคุ้มค่า ในการลงทุนสำหรับชุมชน

ตารางที่ 7 แสดงกำไรสุทธิของการผลิตน้ำพริกปลาทุ้มดกสำเร็จรูป

รายการ	การแปรรูปน้ำพริกรายเดือน
ปริมาณการขาย (กระปุก)	15,000
ราคาขายต่อกระปุก (บาท)	20
รายได้จากการขายสินค้า	300,000
ต้นทุนขาย (15,000*5.29)	79,350
กำไรขั้นต้น(300,000 - 79,050)	220,650
ค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร	1,300
กำไร(ขาดทุน)สุทธิ	219,350

จากตารางที่ 7 พบว่า ปริมาณการผลิตน้ำพริกปลาทุ้มดกสำเร็จรูปในแต่ละเดือนอยู่ที่ 15,000 กระปุก โดยมีราคาขายต่อกระปุกที่ 20 บาท รายได้รวมต่อเดือน 300,000 บาท หักต้นทุนการผลิตรวม 79,350 บาท ต่อเดือน กำไรขั้นต้นเท่ากับ 220,650 บาท ทั้งนี้ เมื่อพิจารณาถึงค่าใช้จ่ายในการขายและบริหารที่เกี่ยวข้อง เช่น ค่าถุงหิ้วหิ้วและค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ซึ่งรวม เป็นเงิน 1,300 บาท ทำให้มีกำไรสุทธิต่อเดือนเท่ากับ 219,350 บาท ซึ่งมีความคุ้มค่าในการลงทุนและประสิทธิภาพในการจัดการต้นทุนของธุรกิจ



ภาพที่ 1 แสดงผลการวิเคราะห์กระแสเงินสดรับสุทธิการผลิต น้ำพริกปลาทุ้มดกสำเร็จรูป

ภาพที่ 1 แสดงความสามารถสร้างรายได้รวมต่อเดือน 300,000 บาท เมื่อนำต้นทุนการผลิตที่ไม่รวมค่าเสื่อมราคาเป็นจำนวน 79,700 บาท และค่าใช้จ่ายในการขายและการบริหารจำนวน 1,300 บาท มาหักออกจากรายได้รวม จะเหลือกระแสเงินสดรับสุทธิ 220,300 บาท ต่อเดือน ซึ่งผลลัพธ์นี้ชี้ให้เห็นถึงความสามารถในการทำกำไรและกระแสเงินสดที่มีความมั่นคง การวิเคราะห์กระแสเงินสดรับสุทธินี้แสดงให้เห็นถึงศักยภาพในการบริหารจัดการต้นทุนและความคุ้มค่าในการดำเนินธุรกิจ โดยไม่รวมผลกระทบจากค่าเสื่อมราคาของอุปกรณ์

ตารางที่ 8 ข้อมูลมูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV) ระยะเวลาคืนทุน (PB) จุดคุ้มทุน การผลิตน้ำพริกปลาทุแมงดาถึงสำเร็จรูป

รายการ	ผลการดำเนินงาน
มูลค่าปัจจุบันสุทธิ	129,360 บาท
ระยะเวลาคืนทุน	1 เดือน 11 วัน
จุดคุ้มทุน	5,365 กระปุก

จากตารางที่ 8 พบว่า ผลตอบแทนมูลค่าปัจจุบันสุทธิจากการผลิตน้ำพริกปลาทุแมงดาถึงสำเร็จรูปเท่ากับ 129,360 บาท มีระยะเวลาคืนทุนในการผลิตเท่ากับ 1 เดือน 11 วัน และการคำนวณจุดคุ้มทุนของหน่วยขายเท่ากับ 5,365 กระปุก ซึ่งมีราคารวมของยอดขายเท่ากับ 107,300 บาท

4.3 เสนอแนวทางในการเพิ่มมูลค่าและพัฒนากระบวนการผลิตน้ำพริกปลาทุแมงดาถึงสำเร็จรูปแบบผง เพื่อเสริมสร้างความยั่งยืนทางเศรษฐกิจของชุมชน

ในการเพิ่มมูลค่าและพัฒนากระบวนการผลิตน้ำพริกปลาทุแมงดาถึงสำเร็จรูป เพื่อสร้างความยั่งยืนทางเศรษฐกิจของชุมชน สามารถดำเนินการตามแนวทางได้ดังนี้

4.3.1 พัฒนาระบบการผลิต ควรมีการปรับปรุงเทคโนโลยีในการผลิตน้ำพริกปลาทุแมงดาให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น เช่น การใช้เครื่องจักรที่ทันสมัยเพื่อลดแรงงานและเวลาในการผลิต ในส่วนของการจัดการคุณภาพในทุกขั้นตอน เช่น การควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ การเก็บรักษา และการบรรจุเพื่อลดการสูญเสีย (กระทรวงอุตสาหกรรม, 2563) [1]

4.3.2 เพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ นำเสนอผลิตภัณฑ์ใหม่ เช่น รสชาติใหม่หรือขนาดบรรจุภัณฑ์ที่แตกต่างกัน เพื่อให้ตรงกับความต้องการของตลาดที่หลากหลาย การนำเสนอผลิตภัณฑ์แบบพรีเมียม เช่น น้ำพริกที่ผลิตจากวัตถุดิบ ออร์แกนิก (สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ, 2564) [2]

4.3.3 การสร้างแบรนด์และการตลาด พัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่มีความทันสมัยและดึงดูดใจผู้บริโภค เพื่อสร้างการรับรู้และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ ใช้การตลาดดิจิทัลผ่านช่องทางออนไลน์ เช่น เว็บไซต์, Facebook, หรือ Instagram เพื่อขยายตลาดและเข้าถึงกลุ่มลูกค้าใหม่ๆ นอกเหนือจากชุมชน (กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ, 25 63) [3]

4.3.4 การเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวชุมชน ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในชุมชน โดยเชื่อมโยงกับการเยี่ยมชมสถานที่ผลิตน้ำพริกปลาหมึกสำเร็จรูป เพื่อสร้างประสบการณ์การเรียนรู้ให้กับนักท่องเที่ยวและเพิ่มยอดขายผลิตภัณฑ์ในชุมชน (การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, 2564) [4]

4.3.5 การฝึกอบรมและการส่งเสริมชุมชน จัดฝึกอบรมให้กับสมาชิกในชุมชนเกี่ยวกับเทคนิคการผลิตที่ทันสมัยและการจัดการธุรกิจเพื่อเพิ่มทักษะและความรู้ สนับสนุนการรวมกลุ่มผู้ผลิตเพื่อสร้างความร่วมมือในการจัดหาวัตถุดิบและการแปรรูปทรัพยากร (สถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย, 2564) [5]

ซึ่งแนวทางเหล่านี้จะช่วยให้กระบวนการผลิตน้ำพริกปลาหมึกสำเร็จรูปมีประสิทธิภาพมากขึ้น และสร้างความยั่งยืนให้กับเศรษฐกิจของชุมชนบ้านท่าสว่างในระยะยาวได้

5. สรุปผลการวิจัย อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการวิจัย

การผลิตน้ำพริกปลาหมึกสำเร็จรูปที่บ้านท่าสว่าง มีการลงทุนเริ่มต้นเป็นเงิน 9,940 บาท โดยมีค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์และเครื่องมือการผลิตคิดเป็น 4,614 บาทต่อปี หรือเฉลี่ย 244.94 บาทต่อเดือน ต้นทุนการผลิตน้ำพริกต่อกระปุกอยู่ที่ 5.29 บาท แบ่งเป็น วัตถุดิบทางตรง 2.72 บาท ค่าแรงงานทางตรง 1.20 บาท ค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปร 1.28 บาท และค่าใช้จ่ายการผลิตคงที่ 0.09 บาท ผลตอบแทนจากการผลิตพบว่ามูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV) เท่ากับ 129,360 บาท โดยมีระยะเวลาคืนทุน 1 เดือน 11 วัน จุดคุ้มทุนของการผลิตอยู่ที่ 5,365 กระปุก หรือยอดขาย 107,300 บาท แนวทางในการเพิ่มมูลค่าและพัฒนากระบวนการผลิต ได้แก่ การพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น ลดการสูญเสีย ควบคุมคุณภาพในทุกขั้นตอน เพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ เช่น นำเสนอผลิตภัณฑ์ใหม่หรือรูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่แตกต่าง สร้างแบรนด์และใช้การตลาดดิจิทัลเพื่อขยายตลาด และเชื่อมโยงการผลิตกับการท่องเที่ยวชุมชนเพื่อเพิ่มมูลค่าและยอดขายในชุมชน

5.2 อภิปรายผล

การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนการผลิตน้ำพริกปลาหมึกสำเร็จรูป จากกรณีศึกษาชุมชนบ้านท่าสว่าง อำเภอเมือง จังหวัดสุรินทร์ อภิปรายผลได้ดังนี้

ต้นทุนการผลิต วัตถุดิบหลักที่ใช้ในการผลิตมีต้นทุนเฉลี่ย 41,076 บาทต่อเดือน โดยค่าแรงงานคิดเป็น 18,000 บาทต่อเดือน ค่าใช้จ่ายผันแปรอื่น ๆ เช่น ค่าน้ำมันเชื้อเพลิงและค่าไฟฟ้า รวมถึงบรรจุภัณฑ์ คิดเป็นต้นทุนเฉลี่ยรวม 78,920.94 บาทต่อเดือน การที่ต้นทุนส่วนใหญ่เกิดจากการซื้อวัตถุดิบตรงซึ่งสอดคล้องกับ หทัยรัตน์ ศรีบุบและคณะ (2565) [6] ได้ทำการศึกษาการวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนการผลิตปลาสามสายเดี่ยว : กรณีศึกษาวิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์แปรรูปปลา บ้านห้วยบง ตำบลโนนเมือง อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู ผลการวิจัยพบว่า ในการลงทุนผลิตปลาสามสายเดี่ยว มีค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับวัตถุดิบทางตรงมากที่สุด เนื่องจากวัตถุดิบที่ผลิตเป็นส่วนหนึ่งของเนื้อล้วนของปลาน้ำจืดจึงต้องใช้ปลาจำนวนมากในการผลิตทำให้ต้นทุน

ในส่วนของวัตถุดิบสูงกว่าองค์ประกอบอื่น ในส่วนของผลตอบแทนทางการเงิน มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV) จากการผลิตเท่ากับ 129,360 บาท โดยระยะเวลาดำเนินทุนใช้เวลาเพียง 1 เดือน 11 วัน และจุดคุ้มทุนอยู่ที่ 5,365 กระปุก หรือยอดขาย 107,300 บาท การคำนวณที่รวดเร็วและมูลค่าปัจจุบันสุทธิสูงชี้ให้เห็นว่าการลงทุนนี้มีความน่าสนใจ และให้ผลตอบแทนที่ดี สอดคล้องกับ ปิยะราช เตชะสืบ (255 7) [7] ซึ่งได้กล่าวว่า มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV) เป็นวิธีหนึ่งในการที่ใช้ในการประเมินโครงการของธุรกิจที่จะลงทุนเป็นการเปรียบเทียบมูลค่าปัจจุบันของกระแสเงินสดเข้ากับกระแสเงินสดออกของธุรกิจนั้น ๆ โดยคิดอัตราส่วนลดตามอัตราผลตอบแทนที่กิจการต้องการหรือตามอัตราค่าของทุนที่ประมาณไว้กับเงินที่จ่ายลงทุนครั้งแรก การประเมินตามวิธีมูลค่าปัจจุบันสุทธิจะพิจารณาลงทุนหากมูลค่าปัจจุบันสุทธิของธุรกิจนั้นมีค่าเป็นบวกหรือมากกว่าศูนย์ เพราะแสดงว่าธุรกิจดังกล่าวเป็นธุรกิจที่ได้รับผลตอบแทนที่สูงกว่าอัตราผลตอบแทนที่ธุรกิจต้องการ และแนวทางพัฒนากระบวนการผลิต ควรปรับปรุงเทคโนโลยีการผลิตเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพ ลดการสูญเสีย และเพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ เช่น นำเสนอรสชาติใหม่และใช้บรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย การใช้ตลาดดิจิทัลเพื่อขยายฐานลูกค้าจะเป็นอีก ทางหนึ่งที่ช่วยส่งเสริมยอดขายและสร้างแบรนด์ อีกทั้งยังควรเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในชุมชนเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มด้วย

5.3 ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะจากงานวิจัย

1) ลดต้นทุนวัตถุดิบ ผู้ประกอบการควรติดต่อซื้อวัตถุดิบหลัก เช่น พริก กระเทียม มะขาม และหอมแดง จากเกษตรกรโดยตรง เพื่อหลีกเลี่ยงพ่อค้าคนกลางและลดต้นทุนวัตถุดิบ

ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งนี้

1) ศึกษาแนวทางในการลดต้นทุนวัตถุดิบ โดยทำการศึกษาเพิ่มเติมเกี่ยวกับการลดต้นทุนวัตถุดิบ และขยายกลุ่มลูกค้าเพื่อเพิ่มยอดขาย

2) ควรเก็บข้อมูลจากหลายแหล่ง เช่น ทำแบบสอบถามจากกลุ่มผู้มีประสบการณ์ในการผลิต เพื่อหาค่าเฉลี่ยและเปรียบเทียบข้อมูลอย่างรอบด้าน

3) การเก็บข้อมูลจากแหล่งเดียว อาจทำให้ข้อมูลมีความคลาดเคลื่อนและควรศึกษาข้อมูลเชิงลึกเพิ่มเติมจากหลายแหล่งเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่แม่นยำ

4) ควรออกแบบโลโก้ที่โดดเด่นและน่าดึงดูดใจเพื่อเพิ่มความสนใจจากผู้บริโภค

เอกสารอ้างอิง

- [1] กระทรวงอุตสาหกรรม. แนวทางการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของประเทศไทย. วารสารอุตสาหกรรมอาหาร; 2563.
- [2] สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.). การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในธุรกิจ SME เพื่อเพิ่มศักยภาพทางการตลาด. รายงานการวิจัย; 2564.

- [3] กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ. กลยุทธ์การสร้างแบรนด์ในยุคดิจิทัล. รายงานการวิจัย; 2563.
- [4] การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย. แนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมเพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน. วารสารการท่องเที่ยวชุมชน; 2564.
- [5] สถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย. การพัฒนาศักยภาพของชุมชนผ่านการฝึกอบรมและการจัดการธุรกิจ. รายงานการวิจัย; 2564.
- [6] หทัยรัตน์ ศรีบุบ และคณะ. การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนการผลิตปลาสามสายเดี่ยว : กรณีศึกษาวิสาหกิจ ชุมชนผลิตภัณฑ์แปรรูปปลา บ้านห้วยบง. วารสารงานวิจัยทางการตลาดและการจัดการ; 2565.
- [7] ปิยะราช เตชะสืป. การประเมินโครงการลงทุนโดยใช้มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV). วารสารเศรษฐศาสตร์ธุรกิจ; 2557.