



รายงานการวิจัย

การศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนการผลิตกาแฟคั่ว อำเภอเขาค้อ
จังหวัดเพชรบูรณ์

**Cost Analysis and Financial Return of the Roasted Coffee
in Khao Kho District Phetchabun Province**

รุ่งลักษณ์ ดีแจ่ม และคณะ
สาขาวิชาการบัญชี คณะวิทยาการจัดการ
มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์

ประจำปีงบประมาณ 2564

รายงานการวิจัย

การศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนการผลิตกาแฟคั่ว อำเภอเขาค้อ
จังหวัดเพชรบูรณ์

**Cost Analysis and Financial Return of the Roasted Coffee
in Khao Kho District Phetchabun Province**

รุ่งลักษณ์ ดีแจ่ม

สาขาวิชาการบัญชี

คณะวิทยาการจัดการ

เจน จันทรสุภาแสน

สาขาวิชา บริหารธุรกิจบัณฑิต (การจัดการทั่วไป)

คณะวิทยาการจัดการ

ทุนอุดหนุนโดย โครงการวิจัยประเภททั่วไป
คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์

ประจำปีงบประมาณ 2564

(ก)

ชื่องานวิจัย	การศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนการผลิตกาแฟคั่ว อำเภอเขาค้อ จังหวัดเพชรบูรณ์ Cost Analysis and Financial Return of the Roasted Coffee in Khao Kho District Phetchabun Province
ผู้วิจัย	รุ่งลักษณ์ ดีแจ่ม
ผู้ร่วมวิจัย	ดร.เจน จันทรสุภาเสน
สาขาวิชา	การบัญชี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์, 2564

บทคัดย่อ

งานวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อทราบถึงต้นทุนการผลิตกาแฟคั่ว และ 2) เพื่อทราบถึงผลตอบแทนการผลิตกาแฟคั่ว กลุ่มตัวอย่าง คือ ผู้ผลิตกาแฟคั่ว อำเภอเขาค้อ จังหวัดเพชรบูรณ์ จำนวน 2 ราย เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล คือ แบบสัมภาษณ์

ผลการวิจัยพบว่า ข้อมูลต้นทุนการผลิตของผู้ผลิตรายที่ 1 รวมค่าใช้จ่ายในการลงทุนเริ่มแรก 479,000 บาท ค่าวัตถุดิบรวมต่อเดือนเท่ากับ 4,800 บาท ฉะนั้นค่าวัตถุดิบเท่ากับ 12 บาท/ถุง รวมค่าแรงงานต่อเดือนทั้งหมดเท่ากับ 15,600 บาท ฉะนั้นค่าแรงงานเท่ากับ 39 บาท/ถุง และค่าใช้จ่ายการผลิตรวมทั้งสิ้น 10,366.67 บาทต่อเดือน ฉะนั้นค่าใช้จ่ายในการผลิตเท่ากับ 25.92 บาท/ถุง รวมต้นทุนการผลิตต่อถุง 76.92 บาท ดังนั้นต้นทุนการผลิตต่อเดือนเท่ากับ 30,766.67 บาท และข้อมูลต้นทุนการผลิตของผู้ผลิตรายที่ 2 รวมค่าใช้จ่ายในการลงทุนเริ่มแรก 353,000 บาท ค่าวัตถุดิบรวมต่อเดือนเท่ากับ 12,000 บาท ฉะนั้นค่าวัตถุดิบเท่ากับ 60 บาท/ถุง รวมค่าแรงงานต่อเดือนทั้งหมดเท่ากับ 20,800 บาท ฉะนั้นค่าแรงงานเท่ากับ 104 บาท/ถุง และค่าใช้จ่ายการผลิตรวมทั้งสิ้น 8,426 บาทต่อเดือน ฉะนั้น

(ข)

ค่าใช้จ่ายในการผลิตเท่ากับ 42.13 บาท/ถุง รวมต้นทุนการผลิตต่อถุง 206.13 บาท ดังนั้น ต้นทุนการผลิตต่อเดือนเท่ากับ 51,826.39 บาท

การผลิตกาแฟแก้วของผู้ผลิตรายที่ 1 ใช้ผลิตต่อเดือน 4,800 บาท ค่าแรงงานเท่ากับ 15,600 บาท และค่าใช้จ่ายในการผลิตรวมเท่ากับ 10,366.67 บาท รายได้ต่อปีเท่ากับ 480,000 บาท เหลือต่อเดือน 40,000 บาท กำไรสุทธิต่อปีเท่ากับ 110,784 บาท เหลือต่อเดือน 9,232 บาท และ ผู้ผลิตรายที่ 2 ใช้ผลิตต่อเดือน 12,000 บาท ค่าแรงงานเท่ากับ 20,800 บาท และค่าใช้จ่ายในการผลิตรวมเท่ากับ 51,826.39 บาท รายได้ต่อปีเท่ากับ 540,000 บาท เหลือต่อเดือน 45,000 บาท กำไรสุทธิต่อปีเท่ากับ 45,288 บาท เหลือต่อเดือน 3,774 บาท

ผู้ผลิตกาแฟแก้วรายที่ 1 มีอัตรากำไรสุทธิ 23.08% ต่อยอดขาย แสดงให้เห็นว่าผู้ผลิตกาแฟแก้วรายที่ 1 มีผลการดำเนินงานที่มีประสิทธิภาพทำให้กำไรสุทธิต่อยอดขายสูงกว่าเมื่อเปรียบเทียบกับอัตรากำไรสุทธิของผู้ผลิตกาแฟแก้วรายที่ 2 ซึ่งมีอัตรากำไรสุทธิเพียง 8.39% ต่อยอดขายเท่านั้น เนื่องจากผู้ผลิตกาแฟแก้วทั้ง 2 ราย มีความแตกต่างในส่วนของการผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับด้านของปริมาณบรรจุภัณฑ์ต่อหน่วย และราคาขายต่อหน่วยที่ต่างกัน จึงเห็นได้ชัดว่าผู้ผลิตรายที่ 2 มีอัตรากำไรสุทธิน้อยกว่าผู้ผลิตรายที่ 1 ดังนั้นหากผู้ผลิตกาแฟแก้วต้องการอัตรากำไรสุทธิที่ดีขึ้น ควรตั้งราคาขายที่สูงขึ้น และปรับปริมาณบรรจุภัณฑ์ให้สอดคล้องกับราคาขาย จะทำให้ได้รับผลตอบแทนจากการจำหน่ายกาแฟแก้วได้ดีมากขึ้น เพราะต้นทุนการผลิตสูงพอสมควร

คำสำคัญ : ต้นทุนการผลิต, ผลตอบแทนการผลิต, กาแฟแก้ว

(ก)

Research title Cost Analysis and Financial Return of the Roasted Coffee
in Khao Kho District Phetchabun Province

Researcher Rungluksana Deejam

Co-researcher Mr. Jane Chantarasupasen

Major Accounting

Phetchabun Rajabhat University, 2021

Abstract

The purposes of this research were 1) to investigate the cost of roasted coffee production and 2) to investigate the return of roasted coffee production. The sample consisted of two roasted coffee producers in Khao Kho District, Phetchabun Province. The research instrument used for data collection was an interview.

The results of the study showed that based on the data of the production cost of the first producer, the initial investment cost was 479,000 baht. Total raw material cost per month was 4,800 baht, so the raw material cost was 12 baht/bag. Total monthly labor cost was 15,600 baht, so labor cost was 39 baht/bag. The total production cost was 10,366.67 baht per month, so the production cost was 25.92 baht/bag. When it was included with the production cost per bag (76.92 baht), the production cost per month was 30,766.67 baht. Regarding the second producer, the initial investment cost was 353,000 baht. Total raw material cost per month was 12,000 baht, so the cost of raw materials was 60 baht/bag. Total monthly labor cost was 20,800 baht, so the labor cost was 104 baht/bag. The total production cost was 8,426 baht per month, so the production cost was 42.13 baht/bag. When it was included with the production cost per bag (206.13 baht), the production cost per month was 51,826.39 baht

The production cost of roasted coffee of the first producer was 4,800 baht per month, the labor cost was 15,600 baht, and the total production cost was 10,366.67 baht. The annual income was 480,000 baht, so the monthly average was 40,000 baht. The annual net profit was 110,784 baht. The average per month was 9,232 baht. For the second producer, the production cost was 12,000 baht per month, the labor cost was 20,800 baht, and the total production cost was 51,826.39 baht. The annual income was 540,000 baht, so the monthly average was 45,000 baht. The annual net profit was 45,288 baht. The average per month was 3,774 baht.

The first roasted coffee producer had a net profit of 23.08% per sales. This indicated that the first producer had efficient performance, resulting in higher net profit per sales compared with those of the second producer (only 8.39% per sales). This is because the two roasted coffee producers were different in terms of product packaging per unit and different selling price per unit. It is clear that the second producer had lower net profit than the first producer. Therefore, if the roasted coffee producer would like higher net profit, he/she should set higher selling price and adjust the amount of packaging in accordance with the selling price. This will result in better returns from selling roasted coffee since the production cost was rather high.

Keywords: Production cost, financial return, roasted coffee

(จ)

กิตติกรรมประกาศ

รายงานการวิจัยฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยคำแนะนำต่างๆ จากคณาจารย์ในมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์ ผู้ผลิตกาแฟในตัวในอำเภอเขาค้อ จังหวัดเพชรบูรณ์ ที่สละเวลาและให้ความร่วมมือในการตอบแบบสัมภาษณ์ ที่รวมถึงข้อเสนอแนะต่างๆ อันเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อการดำเนินการวิจัยในครั้งนี้

ผู้วิจัยขอขอบพระคุณผู้เชี่ยวชาญเป็นอย่างสูง ที่ได้ให้ความกรุณาให้คำปรึกษาแนะนำ และขอขอบพระคุณสำหรับทุนสนับสนุนงานวิจัยภายในคณะวิทยาการจัดการ ประเพณีทั่วไป ประจำปีงบประมาณ 2564 การวิจัยในครั้งนี้มา ณ ที่นี้ด้วย

รุ่งลักษณ์ ดีแจ่มและคณะ

สิงหาคม 2564

(น)

สารบัญ

หน้า

บทคัดย่อภาษาไทย.....	ก
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	ค
กิตติกรรมประกาศ.....	จ
สารบัญตาราง.....	ซ
บทที่ 1 บทนำ.....	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	3
1.3 กรอบแนวคิดของการวิจัย.....	3
1.4 ขอบเขตของการวิจัย.....	3
1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	3
1.7 นิยามศัพท์.....	4
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎีและผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	5
2.1 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวข้องเกี่ยวข้องกับต้นทุน.....	5
2.2 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวข้องเกี่ยวข้องกับผลตอบแทน.....	13
2.3 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวข้องเกี่ยวกับกาแฟ.....	13
2.4 แนวคิดและทฤษฎีทฤษฎีเกี่ยวข้องเกี่ยวกับตลาดกาแฟ.....	17
2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	20
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย.....	23
3.1 ประชากร.....	23
3.2 การเลือกกลุ่มตัวอย่าง.....	23
3.3 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย.....	23

(๕)

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4	
ผลการวิเคราะห์.....	25
4.1 ข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนการผลิตกาแฟแก้ว	25
4.2 ผลการวิเคราะห์ผลตอบแทน.....	29
4.3 ปัญหาและอุปสรรค.....	33
บทที่ 5	
สรุปและอภิปรายผลการวิจัย.....	34
5.1 สรุปผล.....	34
5.2 อภิปรายผล.....	35
5.3 ข้อเสนอแนะ.....	36
บรรณานุกรม.....	37
ภาคผนวก.....	38
ภาคผนวก ก (แบบสัมภาษณ์).....	38
ภาคผนวก ข (รูปภาพ).....	89
ภาคผนวก ค ประวัติคณะผู้วิจัย.....	130

(๕)

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
4.1.1 แสดงค่าใช้จ่ายในการลงทุนเริ่มแรก และค่าเสื่อมราคา.....	25
4.1.2 แสดงต้นทุนการผลิต.....	26
4.1.3 แสดงค่าแรงงานทางตรง.....	26
4.1.4 แสดงค่าใช้จ่ายการผลิต.....	27
4.1.5 แสดงต้นทุนผลิตภัณฑ์รวม.....	28
4.2.1 แสดงกำไรสุทธิของผู้ผลิตรายที่ 1.....	29
4.2.2 แสดงกำไรสุทธิของผู้ผลิตรายที่ 2.....	31

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ธุรกิจร้านกาแฟได้วิวัฒนาการเรื่อยมาจากรถเข็นขายกาแฟที่มีถุงลวกกาแฟ ใส่นมและน้ำตาล ที่นิยมนานกับปาตองโก ซึ่งเป็นของคู่กัน โดยมีเพียงที่นั่งเพียงไม่กี่ที่ไว้สำหรับรองรับในการให้บริการนั่งดื่มกาแฟที่ร้าน โดยร้านกาแฟในลักษณะนี้จะขายอยู่ตามริมทางข้างถนน และตามตลาดสด ซึ่งเป็นสถานที่คนพลุกพล่าน ในขณะที่ร้านกาแฟในลักษณะนี้จะเน้นการขายผลิตภัณฑ์ของกาแฟมากกว่าการนำเสนอขายภาพลักษณ์ จนทำให้ในช่วงระยะเวลา 3-5 ปีที่ผ่านมาธุรกิจร้านกาแฟสดเริ่มเข้ามามีบทบาทแทนที่ร้านกาแฟที่ใช้ถุงลวก (กุลวรา เลิศสิทธิชัย, 2551) เห็นได้จากการเปิดร้านกาแฟริมทางที่มีบรรยากาศที่ดึงดูดให้ผู้ที่ต้องการพักผ่อนหย่อนใจเข้ามาหาหมูนส่วนตัวเพื่อพบปะสังสรรค์ และสนทนาเพื่อทำธุรกิจส่วนตัว ทั้งนี้ธุรกิจร้านกาแฟสดไม่มีการจำกัดเวลาของการเข้ามานั่งใช้บริการภายในร้าน และยังได้รับการบริการเครื่องดื่ม อาหารว่าง ที่รวดเร็วทันใจ จึงส่งผลให้ธุรกิจร้านกาแฟมีอัตราการเติบโตที่รวดเร็วอย่างเห็นได้ชัดที่เป็นมาผลมาจากการเข้ามาลงทุนของร้านกาแฟจากต่างประเทศที่เข้ามาดำเนินกิจการในประเทศไทย (สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม, 2559)

ภายหลังจากธุรกิจร้านกาแฟคั่วบดรายใหญ่จากต่างประเทศ เช่น บริษัท สตาร์บัคส์ คอฟฟี่ (ประเทศไทย) จำกัด เข้ามาลงทุนเปิดกิจการในประเทศไทย ส่งผลให้ธุรกิจร้านกาแฟในประเทศไทยมีการตื่นตัว และคึกคักมากขึ้น ซึ่งเห็นได้จากจำนวนของธุรกิจร้านกาแฟสดที่มีการเปิดตัวขึ้นมากมาย ทั้งที่เป็นการดำเนินธุรกิจของนักลงทุนชาวไทย และนักลงทุนชาวต่างชาติที่อยู่ในรูปแบบของร้านคืออสังหาริมทรัพย์ ร้านกาแฟในปั๊มน้ำมันบนเส้นทางท่องเที่ยว ร้านกาแฟขนาดกลาง และร้านกาแฟขนาดใหญ่ตามสถานที่ชุมชนรวมถึงห้างสรรพสินค้าต่างๆ (สถาบันพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม, 2551: 9) ส่งผลให้ธุรกิจร้านกาแฟมีอัตราการเติบโต ที่รวดเร็วที่เป็นผลมาจากธุรกิจร้านกาแฟรายใหญ่จากต่างประเทศเข้ามาลงทุนในธุรกิจนี้ ในขณะที่พฤติกรรมการดื่มกาแฟของผู้บริโภคชาวไทยมีการเปลี่ยนแปลง ซึ่งในอดีตคนไทยนิยมดื่มกาแฟสำเร็จรูป แต่ปัจจุบันนั้นคนไทยหันมาบริโภคกาแฟคั่วบดกันมาก

ขึ้น และชื่นชอบการเข้าร้านกาแฟสดที่มีการตกแต่งของร้านกาแฟให้มีความหรูหรา ทันสมัย มีบรรยากาศที่รื่นรมย์เหมาะสำหรับการนั่งดื่มกาแฟภายในร้าน (เนรัญชลาลา จอมศรี, 2556) ซึ่งเห็นได้จากพฤติกรรมการเข้าร้านกาแฟของผู้บริโภคที่อาศัยพื้นที่ของร้านกาแฟเป็นสถานที่พบปะเพื่อคุยงานทางธุรกิจจนนำไปสู่การเข้าไปใช้ชีวิตอยู่ในร้านกาแฟกันมากขึ้น และผู้บริโภคมีแนวทางในการดำเนินชีวิตที่เป็นสีเขียวกันมากขึ้น แปลงปลูกผลไม้เมืองหนาวหลายอย่างเช่น แมคคาเดเมียนัท เป็นพืชที่ปลูกกันมาในจังหวัด เชียงใหม่ เลย และเพชรบูรณ์ แมคคาเดเมียนัท ที่เกษตรกรที่สูงเขาค้อมีพื้นที่ปลูกประมาณ 20 ไร่ โดยมีการปลูกกาแฟแซม แมคคาเดเมียนัท ปลูกได้ผลในที่ค่อนข้างสูง ลำต้นมีขนาดใหญ่ พุ่มใบแน่นทึบ ใบเขียวทั้งปี เป็นพืชที่เหมาะสมจะปลูกคลุมภูเขาไม่ให้แห้งเหี่ยวโล้น ซึ่งจากข้อมูลทางวิชาการนั้นระบุว่า สามารถปลูกได้ไม่ทั้งจังหวัดเท่านั้น ส่วนกาแฟที่ปลูกแซมในแปลงแมคคาเดเมียนัท ส่วนหนึ่งปลูกได้ต้นกระถินณรงค์ กาแฟเป็นงานทดลองเช่นกัน แต่ผลผลิตสามารถนำมาแปรรูปเป็นกาแฟสดที่ให้รสชาติดีมีกร้าน“กาแฟพันธุ์ดี” บริการด้วยกาแฟสด สายพันธุ์อาราบิก้า ซึ่งเป็นกาแฟพันธุ์อาราบิก้าคาติมอร์ กาแฟพื้นถิ่นเพชรบูรณ์ มีการส่งเสริมการปลูกที่อำเภอเขาค้อ จังหวัดเพชรบูรณ์ เมื่อปี พ.ศ. 2530 ในโครงการพัฒนาลุ่มน้ำเข็กเขาค้อ ปัจจุบันเกษตรกรถางทิ้งเกือบหมดแล้ว เนื่องจากหลังจากปลูกแล้ว 4 ปี ราคาไม่สู้ดี เกษตรกรจึงถางทิ้ง เหลือปลูกเพียงไม่กี่ไร่ย ที่ตำบลสะเดาะพง อำเภอเขาค้อ ซึ่งได้รวบรวมนำมาขายเป็นอุตสาหกรรมครัวเรือน สำหรับกาแฟพันธุ์อาราบิก้าคาติมอร์ กาแฟที่ปลูกในพื้นที่เพชรบูรณ์ ถือเป็นพันธุ์กาแฟที่ดี เป็นพันธุ์ที่ต้านทานต่อโรคราสนิม ผลผลิตมีคุณภาพสูง มีลักษณะต้นเตี้ย ข้อสั้น ผลผลิตสูงสม่ำเสมอ เป็นพันธุ์ที่ผ่านการคัดเลือกโดยกรมวิชาการเกษตร โดยทำการศึกษาทดลองจากศูนย์วิจัยของกรมวิชาการเกษตรในภาคเหนือ คือ ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงฯ ขุนวาง จ.เชียงใหม่, สถานีทดลองเกษตรที่สูงวาวี อ.แม่สรวย จ.เชียงราย, สถานีทดลองพืชสวนดอยมูเซอ อ.เมือง จ.ตาก, และสถานีทดลองเกษตรที่สูงเขาค้อ อ.เขาค้อ จ. เพชรบูรณ์

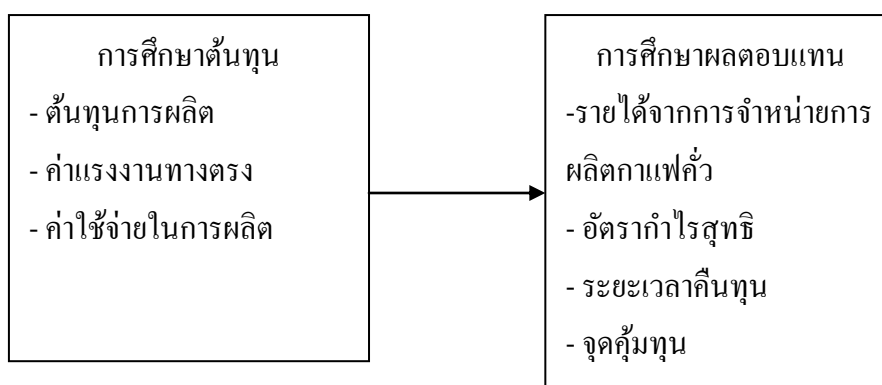
จากข้อมูลข้างต้น ผู้วิจัยสนใจและเล็งเห็นความสำคัญในการศึกษาด้านทุนและผลตอบแทนการผลิตผลกาแฟในตัวในอำเภอเขาค้อ จังหวัดเพชรบูรณ์ เพื่อเป็นข้อมูลแก่เกษตรกรและผู้ผลิตกาแฟตัว นำมาใช้ในการวางแผนการปลูกและผลิ การคำนวณต้นทุนและการคำนวณรายได้ที่ผู้ผลิตและจำหน่ายจะได้รับ อีกทั้งยังเป็นข้อมูลให้กับผู้สนใจที่จะลงทุนปลูกกาแฟใช้ในการศึกษาก่อนการตัดสินใจที่จะลงทุนเพื่อการค้าในประเทศและเพื่อส่งออกไปยังต่างประเทศ

1.2 วัตถุประสงค์หลักของโครงการวิจัย

1.2.1 เพื่อทราบถึงต้นทุนการผลิตกาแฟแก้ว

1.2.2 เพื่อทราบถึงผลตอบแทนการผลิตกาแฟแก้ว

1.3 กรอบแนวความคิดของโครงการวิจัย



1.4 ขอบเขตของงานวิจัย

ขอบเขตด้านประชากร

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ ผู้ผลิตกาแฟแก้ว อำเภอเขาค้อ จังหวัดเพชรบูรณ์

ขอบเขตด้านพื้นที่และเนื้อหา

พื้นที่ในการวิจัยครั้งนี้ ผู้ผลิตกาแฟแก้ว อำเภอเขาค้อ จังหวัดเพชรบูรณ์

ขอบเขตด้านเวลา

ระยะเวลาในการดำเนินงานวิจัยครั้งนี้ดำเนินการระหว่างเดือน มกราคม ถึง เดือน สิงหาคม 2564

1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.5.1 เพื่อทราบถึงต้นทุนและผลตอบแทนกาแฟแก้ว

1.5.2 เพื่อทราบถึงปัญหาอุปสรรคและแนวทางการแก้ไขปัญหาการผลิตกาแฟแก้วของเกษตรกร

1.5.3 เพื่อทราบแนวทางในการลดต้นทุนและได้รับผลตอบแทนที่ดี และเป็นการส่งเสริมการผลิตกาแฟแก้ว

1.6 นิยามคำศัพท์

1.6.1 ต้นทุนการผลิต หมายถึง ต้นทุนทั้งสิ้นจากการลงทุนผลิตปลาร้าแปรรูป ค่าใช้จ่าย ในการลงทุนทุกอย่าง ที่เกี่ยวข้องในการผลิตปลาร้าแปรรูป ได้แก่ ต้นทุนวัตถุดิบ คือ ต้นทุนการผลิตที่มาจากต้นทุนค่าวัตถุดิบของสินค้าอื่นๆ ซึ่งแตกต่างกันไปสินค้าแต่ละประเภท ต้นทุนแรงงาน และค่าใช้จ่ายการผลิต จนกระทั่งเป็นสินค้าสำเร็จรูป

- วัตถุดิบทางตรง หมายถึง ค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้องวัตถุดิบต่างๆ ในกระบวนการผลิต รวมทั้งค่าใช้จ่าย ที่เกี่ยวกับวัสดุที่ใช้ในการผลิตสินค้าและบริการ

- ค่าแรงงานทางตรง หมายถึง ค่าแรงงานต่างๆ ที่จ่ายให้แก่คนงานและลูกจ้างที่ทำหน้าที่เกี่ยวกับการผลิตสินค้าสำเร็จรูปโดยตรง เช่น ค่าจ้างพนักงานประกอบผลิตภัณฑ์

- ค่าใช้จ่ายในการผลิต หมายถึง ค่าใช้จ่ายอื่นๆ ที่ใช้เกี่ยวกับการผลิต นอกเหนือจาก วัตถุดิบทางตรงและค่าแรงงานทางตรง เช่น ค่าเสื่อมราคา ค่าซ่อมแซมอุปกรณ์การผลิตฯ

1.6.2 ผลตอบแทนการผลิต หมายถึง รายรับที่เกิดจากการจำหน่ายกาแฟแก้วบด หรือส่วนต่างที่ได้รับจากการลงทุนที่จะก่อให้เกิดรายได้คุ้มกับเงินลงทุนนั้น โดยหาได้จากการนำกำไรหักกับต้นทุนทั้งหมด

1.6.3 กาแฟแก้ว คือ ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการคั่วเมล็ดกาแฟดิบจนสุกและมีสีน้ำตาล นำมาบดเป็นผงแล้วชงด้วยน้ำร้อน โดยมีเครื่องมือในการกรองกากกาแฟออก

บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ในการศึกษาโครงการวิจัยเรื่อง การศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนการผลิตกาแฟแก้วอำเภอลำปาง จังหวัดเพชรบูรณ์ ได้พิจารณาเลือกแนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อประกอบในการจัดทำโครงการวิจัย ดังนี้

- 2.1 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวข้องกับต้นทุน
- 2.2 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวข้องกับผลตอบแทน
- 2.3 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวข้องกับกาแฟ
- 2.4 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวข้องกับตลาดกาแฟ
- 2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวข้องกับต้นทุน

ชาญศักดิ์ ตั้งสันติกุลานนท์ (2560) กล่าวว่า ต้นทุน (Cost) หมายถึง มูลค่าของทรัพยากร ที่องค์กรใช้ประโยชน์เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ตามที่ได้กำหนดไว้ เช่น ต้นทุนของวัตถุดิบและแรงงานที่เกิดขึ้นเพื่อผลิตสินค้าหรือบริการ และเมื่อต้นทุนได้ก่อให้เกิดประโยชน์ต่อธุรกิจแล้ว ต้นทุนส่วนนั้นจะเปลี่ยนสภาพไปเป็นค่าใช้จ่าย (Expense) ซึ่งจะนำไปหักจากรายได้ในแต่ละงวดบัญชี

ต้นทุนการผลิต คือ ต้นทุนที่ทำให้ได้สินค้าสำเร็จรูปใดๆ ประกอบด้วย วัตถุดิบทางตรง ที่เบิกใช้ในการผลิต แรงงานทางตรงที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตและค่าใช้จ่ายในการผลิต เมื่อทั้ง 3 ส่วนประกอบ ได้เข้าสู่ขั้นตอนต่างๆ ของการผลิตก็จะถูกแปรสภาพเป็นสินค้าสำเร็จรูปต่อไป

$$\text{ต้นทุนการผลิต} = \frac{\text{ต้นทุนวัตถุดิบทางตรง} + \text{ค่าแรงงานทางตรง} + \text{ค่าใช้จ่ายการผลิต}}{\text{จำนวนสินค้าที่ผลิตในงวดนั้น}}$$

2.1.1 การจำแนกต้นทุนที่ใช้ในการวิจัย

จำแนกตามส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์หรือทรัพยากรที่ใช้ในการผลิต การจำแนกต้นทุนโดยวิธีนี้เป็นการจำแนกตามส่วนประกอบที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสินค้าประกอบด้วย วัตถุดิบ แรงงาน และค่าใช้จ่าย การผลิต

- ต้นทุนจากวัตถุดิบ วัตถุดิบ (raw material) หมายถึง สิ่งที่นำมาใช้ในการผลิต และกลายเป็นส่วนหนึ่งของสินค้า ในกรณีการลงทุนเพาะปลูก จะมีวัตถุดิบคือ พันธุ์กาแฟ ปุ๋ย วัสดุปลูก เป็นต้น เนื่องจากวัตถุดิบเป็นส่วนหนึ่งของการผลิตและการลงทุน ดังนั้นต้นทุนของ วัตถุดิบจึงสามารถที่จะคำนวณได้ในตัวสินค้าที่ผลิตหรือกรรมวิธีในการผลิต

- ต้นทุนจากแรงงาน แรงงาน (labor) หมายถึง เงินที่จ่ายเป็นค่าแรงงานที่จ้างมา หรือทำการผลิตสินค้าหรือทำการแปรสภาพตัววัตถุดิบให้เป็นสินค้า หรือผลผลิต

- ต้นทุนจากค่าใช้จ่ายการผลิต ค่าใช้จ่ายการผลิต (manufacturing overhead) หมายถึง ค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นเกี่ยวกับการผลิตนอกเหนือจากวัตถุดิบและค่าแรงทาง ส่วนค่าใช้จ่ายการ ขายและการบริหารไม่ถือเป็นค่าใช้จ่ายในการผลิต เพราะค่าใช้จ่ายดังกล่าวเป็นค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับการ จัดจำหน่ายสินค้าและในการบริหารการดำเนินงาน ของกิจการ ไม่ได้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการผลิตสินค้า แต่ประการใด ดังนั้นค่าใช้จ่ายในการผลิตเป็นค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้องกับการผลิตเช่น ค่าเช่าพื้นที่ ค่าภาษี ที่ดิน ค่าเสื่อมราคาเครื่องจักรและอุปกรณ์ค่าซ่อม เป็นต้น

จำแนกตามความสัมพันธ์กับระดับของกิจกรรม หรือเรียกอีกอย่างหนึ่งว่า “การจำแนกต้นทุนตามพฤติกรรม” (cost behavior) การจำแนกต้นทุนโดยวิธีนี้เป็นการ จำแนกประเภท โดยพิจารณาถึงการเปลี่ยนแปลงต้นทุนเมื่อระดับกิจกรรมเปลี่ยนไป ได้แก่ ต้นทุนคงที่ และต้นทุน ผันแปร

- ต้นทุนคงที่ (Fixed Costs) หมายถึง ต้นทุนที่มีจำนวนรวมคงที่ไม่เปลี่ยนแปลง ไปตามสัดส่วนระดับของกิจกรรม หรือปริมาณการผลิต ไม่ว่าจะผลิต ในปริมาณมาก หรือน้อยเท่าใด ก็ตาม ต้นทุนประเภทนี้จะมีจำนวนคงที่ หรือไม่สามารถเปลี่ยนแปลงปริมาณการใช้ได้ภายใน ระยะเวลาของการผลิต และถ้าไม่ ดำเนินการผลิตก็ต้องเสียต้นทุนนี้ ได้แก่ ค่าเช่าที่ดิน ค่าภาษีที่ดิน ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ การเกษตร ค่าเสียโอกาสเงินลงทุนในการซื้ออุปกรณ์การเกษตร และค่าเสียโอกาส การใช้ที่ดินกรณีที่มีที่ดินเป็นของตนเอง

- ต้นทุนผันแปร (Variable Costs) หมายถึง ต้นทุนที่มีต้นทุนรวมผันแปรไป ตาม สัดส่วนระดับของกิจกรรม หรือการผลิต ต้นทุนผันแปรจึงเป็นค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้น จากการใช้ปัจจัย ผันแปรในการผลิต ถ้าทำการผลิตในปริมาณมาก ต้นทุนผันแปรใน การผลิตก็จะมาก ถ้าผลิตในปริมาณ น้อยต้นทุนผันแปรในการผลิตก็จะน้อย เมื่อไม่ทำ การผลิตก็จะไม่ต้องจ่ายต้นทุนชนิดนี้เลย และปัจจัย ผันแปรจะใช้หมดไปในช่วงการ

ผลิต นั้น ๆ ได้แก่ ค่าจ้างแรงงาน ค่าวัสดุอุปกรณ์การเกษตร ตลอดจน ค่าซ่อมแซม
อุปกรณ์

ความสัมพันธ์ระหว่างต้นทุนการผลิต

ต้นทุนรวม (Total Cost) หมายถึง ต้นทุนที่ประกอบด้วยต้นทุนคงที่รวม

(Total Fixed Cost: TFC) และต้นทุนแปรผันรวม (Total Variable Cost: TVC)

$$TC = TVC + TFC$$

โดยที่ TC = ต้นทุนรวม (Total Costs)

TVC = ต้นทุนผันแปรรวม (Total Variable Costs)

TFC = ต้นทุนคงที่รวม (Total Fixed Costs)

สุกัญญา ดันธนวัฒน์, อัมรินทร์ พงศ์ จัตุราคม, วรณี จิเจริญ และอดิ ไทยนันท์
(2552) กล่าวว่ารายได้ (Revenue) หมายถึง ผลตอบแทนที่ธุรกิจได้รับจากการขาย
ผลผลิตตามราคาตลาด

รายได้ทั้งหมด = ราคาผลผลิต x จำนวนผลผลิต

รายได้เหนือต้นทุนผันแปร = รายได้ทั้งหมด - ต้นทุนผันแปร

รายได้เหนือต้นทุนเงินสด = รายได้ทั้งหมด - ต้นทุนเงินสด

กำไรสุทธิ = รายได้ทั้งหมด - ต้นทุนทั้งหมด

วีร เวชวิมล (2550) ได้อธิบายว่า อัตราผลตอบแทนจากการลงทุน (Return on
Investment: ROI) เป็นการวัดผลตอบแทนจากการลงทุน เป็นการเปรียบเทียบจำนวน
เงินที่ลงทุนกับกำไรสุทธิ เพื่อประเมินความคุ้มค่าของการลงทุน อัตราผลตอบแทน
จากการลงทุน = กำไรสุทธิ/ต้นทุนทั้งหมด x 100

การจำแนกประเภทต้นทุนแบ่งออกเป็น 6 ประเภท ได้แก่

1. การจำแนกต้นทุนตามระยะเวลา
2. การจำแนกต้นทุนตามลักษณะการดำเนินงาน
3. การจำแนกต้นทุนตามส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์
4. การจำแนกต้นทุนตามปริมาณกิจกรรม
5. การจำแนกต้นทุนเพื่อการควบคุมและวัดผลการปฏิบัติงาน
6. การจำแนกต้นทุนเพื่อการตัดสินใจ

ซึ่งมีรายละเอียดของการจำแนกต้นทุนแต่ละประเภท ดังต่อไปนี้

1. การจำแนกต้นทุนตามระยะเวลา

เป็นการพิจารณาต้นทุนในการจัดหาสินทรัพย์และบริการต่างๆ ซึ่งจะต้องสัมพันธ์กับระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจของกิจการ โดยสามารถแบ่งต้นทุนออกได้เป็น 3 ประเภท คือ

1.1 ต้นทุนที่เกิดขึ้นในอดีต (Historical Cost) คือต้นทุนที่เกิดขึ้นเมื่อได้มาซึ่งสินทรัพย์หรือบริการต่างๆ และกิจการได้จ่ายชำระเงินสด สินทรัพย์อื่นใดหรือรายการเทียบเท่าเงินสดโดยปกติจะใช้ต้นทุนประเภทนี้ในการบันทึกบัญชีประกอบการจัดทำงบการเงิน แต่ไม่นิยมนำไปใช้ประกอบการตัดสินใจปัญหาหรือเหตุการณ์ต่างๆ ในอนาคต เนื่องจากสภาวะแวดล้อมทางเศรษฐกิจมีการเปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลา

1.2 ต้นทุนทดแทนหรือต้นทุนเปลี่ยนแทน (Replacement Cost) คือต้นทุนที่จ่ายไปเพื่อใช้ในการจัดหาสินทรัพย์มาเปลี่ยนแทนหรือทดแทนสินทรัพย์เดิมซึ่งสินทรัพย์ที่จัดหามานั้น ต้องมีลักษณะคล้ายคลึงกับสินทรัพย์เดิม เพื่อนำมาเปรียบเทียบต้นทุนประกอบการตัดสินใจในการเลือกทางเลือกต่างๆ ว่าควรเปลี่ยนแทนหรือปรับปรุงสินทรัพย์ที่มีอยู่เดิมหรือควรซื้อสินทรัพย์ใหม่เพื่อทดแทนสินทรัพย์เดิม โดยเปรียบเทียบจากราคาตลาดของสินทรัพย์นั้นๆ

1.3 ต้นทุนในอนาคต (Future Cost) คือต้นทุนที่คาดว่าจะเกิดขึ้นในอนาคตเมื่อกิจการต้องตัดสินใจเลือกโครงการใดโครงการหนึ่งในอนาคต ซึ่งกิจการต้องพยากรณ์ต้นทุนที่คาดว่าจะเกิดขึ้น เพื่อใช้ในการตัดสินใจเลือกลงทุนในโครงการจัดแนวนั้นของต้นทุนจริงในอดีตหรือจากระบบงบประมาณของกิจการ

2. การจำแนกต้นทุนตามลักษณะการดำเนินงาน

เป็นการพิจารณาต้นทุนที่เกิดจากดำเนินงานหรือปฏิบัติงานของธุรกิจซึ่งแบ่งได้ 2 ประเภทใหญ่ๆ ดังต่อไปนี้

2.1 ต้นทุนการผลิต (Manufacturing Cost) คือ ต้นทุนที่เกิดขึ้นทั้งหมดในกระบวนการผลิตเพื่อแปรสภาพวัตถุดิบให้เป็นสินค้า ซึ่งปกติต้นทุนการผลิตจะเกิดขึ้นในธุรกิจผลิตสินค้าเท่านั้น เช่น วัตถุดิบทางตรง ค่าแรงงานทางตรง และค่าใช้จ่ายการผลิต เป็นต้น

2.2 ต้นทุนที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิต (Nonmanufacturing Cost) คือ ต้นทุนอื่นๆ ที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตสินค้า ซึ่งจะจำแนกต้นทุนโดยพิจารณาตามหน้าที่หรือลักษณะของการปฏิบัติงาน ดังนี้

2.2.1 ต้นทุนในการจัดซื้อหรือจัดหาสินค้า (Merchandise Cost) ซึ่งเป็นต้นทุนในการจัดหาสินค้า เช่น ค่าขนส่งขาเข้า เป็นต้น

2.2.2 ต้นทุนทางการตลาด (Marketing Cost) เป็นต้นทุนที่เกิดจากการส่งเสริมการขายหรือแนะนำผลิตภัณฑ์เข้าสู่ตลาด เช่น ค่าโฆษณาประชาสัมพันธ์ เป็นต้น

2.2.3 ต้นทุนหรือค่าใช้จ่ายในการบริหาร (Administrative Cost of Expense) เป็นต้นทุนจากการบริหารงานโดยรวม เช่น เงินเดือนฝ่ายบริหาร ค่าใช้จ่ายแผนกบัญชี

2.2.4 ต้นทุนทางการเงิน (Financing Cost) คือ ต้นทุนจากการจัดหาเงินทุนมาดำเนินงาน เช่น ดอกเบี้ย ค่าธรรมเนียมต่างๆ เป็นต้น

2.2.5 ต้นทุนในการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ (Research and Development Cost) เป็นต้นทุนจากการวิจัยหาสินค้าใหม่ๆ หรือพัฒนาสินค้าที่มีอยู่ให้ทันสมัยจากเดิมเพื่อตอบสนองความต้องการของทางการตลาดของลูกค้า เช่น เงินเดือนนักวิจัยและผู้เชี่ยวชาญ เป็นต้น

3. การจำแนกต้นทุนตามส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์

เป็นการจำแนกต้นทุนของผลิตภัณฑ์นั้นๆ ที่กิจการได้ทำการผลิต เพื่อให้ได้มาซึ่งสินค้าต่างๆ สามารถจำแนกได้เป็น 3 ส่วน ได้แก่

3.1 วัตถุดิบทางตรง (Direct Material) คือ วัตถุดิบส่วนสำคัญที่ใช้ในการผลิตสินค้าหรือบริการ สามารถคำนวณได้ง่ายว่าสินค้า 1 หน่วย ต้องใช้วัตถุดิบเท่าใด เช่น ไม้ที่ใช้ทำเฟอร์นิเจอร์ ผ้าที่ใช้ในการตัดชุด เป็นต้น

3.2 ค่าแรงงานทางตรง (Direct Labor) คือ ค่าแรงที่เกิดขึ้นเพื่อเปลี่ยนสภาพวัตถุดิบให้เป็นสินค้าสำเร็จรูป หรือเป็นค่าแรงที่เกิดจากการผลิตสินค้าโดยตรง สามารถคำนวณต้นทุนค่าแรงที่ใช้ในการผลิตได้โดยง่าย เช่น ค่าแรงของพนักงานตัดเย็บเสื้อผ้า ค่าแรงพนักงานควบคุมเครื่องจักรภายในโรงงาน เป็นต้น

3.3 ค่าใช้จ่ายการผลิตหรือค่าใช้จ่ายโรงงาน (Factory Overhead) คือ ต้นทุนทั้งหมด ที่เกิดขึ้นในการสนับสนุนการผลิตสินค้าหรือบริการไม่เกี่ยวข้อง กับวัตถุดิบทางตรงและค่าแรงงานทางตรง และไม่เกี่ยวข้องกับส่วนของสำนักงาน ดังนี้

วัตถุดิบทางตรงและค่าแรงงานทางตรง เป็นส่วนประกอบหลักที่นำไปคิดเข้ากับตัวสินค้าโดยตรง ผลรวมของต้นทุนวัตถุดิบทางตรงและค่าแรงทางตรง จัดเป็นต้นทุนขั้นต้น (Prime Costs) และผลรวมของต้นทุนค่าแรงทางตรง กับค่าใช้จ่ายการผลิต จัดเป็นต้นทุนแปรสภาพหรือต้นทุนเปลี่ยนสภาพ (Conversion Cost) ซึ่งหมายถึงต้นทุนที่ใช้ในการเปลี่ยนสภาพวัตถุดิบให้เป็นสินค้าสำเร็จรูป

4. การจำแนกต้นทุนตามปริมาณกิจกรรม

เป็นการวิเคราะห์พฤติกรรมต้นทุนว่าผันแปรตามปริมาณกิจกรรมที่ปรับสูงขึ้นหรือลดลงหรือไม่ เช่น หน่วยสินค้าที่ผลิต จำนวนชั่วโมงแรงงาน จำนวนชั่วโมงเครื่องจักร เป็นต้น ซึ่งสามารถจำแนกต้นทุนประเภทนี้ได้เป็น 4 ประเภท ได้แก่

4.1 ต้นทุนผันแปร (Variable Cost) คือ ต้นทุนที่เปลี่ยนแปลงไปตามสัดส่วนของระดับกิจกรรมหรือปริมาณการผลิต ในขณะที่ต้นทุนผันแปรต่อหน่วยคงที่ไม่ว่าปริมาณกิจกรรมจะเพิ่มขึ้นหรือลดลง ซึ่งทำให้คำนวณหาต้นทุนได้ง่ายและทราบว่าต้นทุนดังกล่าวเป็นต้นทุนของแผนใด ต้นทุนผันแปรเป็นค่าใช้จ่ายที่เกิดจากการใช้ปัจจัยผันแปรในการผลิต โดยปัจจัยผันแปรจะใช้หมดไปในช่วงการผลิตนั้นๆ ต้นทุนผันแปรสามารถแยกออกได้เป็น 2 ประเภท คือ ต้นทุนผันแปรที่เป็นเงินสด และไม่เป็นเงินสด

4.1.1 ต้นทุนผันแปรที่เป็นเงินสด หมายถึง ต้นทุนผันแปรที่ผู้ผลิตจ่ายออกไปจริงเป็นเงินสด จากการใช้ปัจจัยผันแปรต่างๆ ได้แก่ ค่าจ้างแรงงาน ค่าวัสดุอุปกรณ์การเกษตร และค่าซ่อมแซมอุปกรณ์การเกษตร

4.1.2 ต้นทุนผันแปรที่ไม่เป็นเงินสด หมายถึง ต้นทุนผันแปรที่ผู้ผลิตไม่ได้จ่ายออกไปจริงในรูปของเงินสด หรือค่าใช้จ่ายคงที่ที่ประเมินได้ เป็นค่าใช้จ่ายที่คิดให้กับปัจจัยการผลิตผันแปรต่างๆ ที่เป็นของผู้ผลิตเอง หรือได้รับมาและนำไปใช้ในรูปสิ่งของ ได้แก่ ค่าแรงงานของบุคคลในครอบครัว ค่าวัสดุอุปกรณ์การเกษตรที่เกษตรกรผลิตได้เองหรือได้รับมาฟรี และค่าเสียโอกาสของเงินลงทุนหมุนเวียน

4.2 ต้นทุนคงที่ (Fixed Cost) คือต้นทุนที่มีพฤติกรรมคงที่ หมายถึงต้นทุนรวมที่มีได้ เปลี่ยนแปลงไปตามระดับการผลิตในช่วงของการผลิตระดับหนึ่ง แต่ต้นทุนต่อหน่วยจะเปลี่ยนแปลง เพิ่มขึ้นหรือลดลงตามปริมาณการผลิตที่เปลี่ยนแปลง กล่าวคือหากปริมาณการผลิตมากขึ้นทำให้ ต้นทุนคงที่ต่อหน่วยลดลง ตัวอย่างของต้นทุนคงที่ นอกจากนี้อาจยังสามารถแบ่งต้นทุนคงที่ออกได้เป็นสองประเภท คือ ต้นทุนคงที่ที่เป็นเงินสด และต้นทุนคงที่ที่ไม่เป็นเงินสด

4.2.1 ต้นทุนคงที่ที่เป็นเงินสด หมายถึง ค่าใช้จ่ายที่ผู้ผลิตจะต้องจ่าย
ในรูปของเงินสดในจำนวนคงที่รอบการผลิต ได้แก่ ค่าเช่าที่ดิน ค่าภาษีที่ดิน เป็นต้น

4.2.2 ต้นทุนคงที่ที่ไม่เป็นเงินสด หมายถึง ค่าใช้จ่ายที่ผู้ผลิตไม่ได้จ่าย
ออกไปจริงในรูปของเงินสด หรือเป็นค่าใช้จ่ายคงที่ที่ประเมินได้ ได้แก่ ค่าใช้ที่ดิน
ในกรณีที่ดินเป็นของตนเอง ค่าเสื่อมราคาของอุปกรณ์การเกษตร และค่าเสียโอกาส
ของเงินลงทุนในการซื้ออุปกรณ์การเกษตรในหนึ่งรอบการผลิต

4.2.3 ต้นทุนกึ่งผันแปร คือ ต้นทุนที่มีลักษณะส่วนหนึ่งเป็นต้นทุน
คงที่ อีกส่วนหนึ่งเป็นต้นทุนผันแปรไปตามระดับของกิจกรรมที่เปลี่ยนแปลงไป เช่น
ค่าบริการรายเดือนซ่อมบำรุง เดือนละ 500 บาท โดยเข้าตรวจสอบสภาพเครื่องจักร เดือน
ละ 2 ครั้ง หากเพิ่มจากนั้นต้องเสียเพิ่มอีกครั้งละ 200 บาท กล่าวคือ ต้นทุนคงที่ 500
บาท ต้นทุนผันแปรขึ้นอยู่กับปริมาณกิจกรรมที่เพิ่มขึ้นจากเดิม

4.2.4 ต้นทุนกึ่งคงที่ คือ ต้นทุนที่คงที่ในช่วงระดับกิจกรรมหนึ่ง
เมื่อกิจกรรมเปลี่ยนไปอีกระดับหนึ่ง ต้นทุนก็จะผันแปรตามไปด้วย และจะคงที่ตลอด
ช่วงกิจกรรมใหม่จนกว่าจะมีการเปลี่ยนแปลงระดับกิจกรรม เช่น หัวหน้างาน 1 คน
ควบคุมคนงานได้ 10 คน แต่ถ้าต้องการเพิ่มคนงานเป็น 20 คน ต้องจ้างหัวหน้างานเพิ่ม
อีก 1 คน ต้นทุนคงที่จากเดิม 1 คน ก็จะเพิ่มเป็น 2 คน จนกว่าจะมีการเปลี่ยนแปลง

4.2.5 ต้นทุนผสม (Mixed Cost) คือต้นทุนที่มีพฤติกรรมผสมระหว่าง
ต้นทุนคงที่และต้นทุนผันแปร ซึ่งเป็นการยากที่จะกำหนดหรือระบุว่าต้นทุนส่วนใด
จำนวนเท่าใดเป็นต้นทุนคงที่และต้นทุน ส่วนใด จำนวนเท่าใดเป็นต้นทุนผันแปร
โดยที่ในทางปฏิบัติมักจะมีต้นทุนในลักษณะนี้อยู่เป็นจำนวนมาก การจำแนกต้นทุน
ตามหน้าที่งานเป็นการพิจารณาต้นทุนที่เกิดขึ้นจากการปฏิบัติงานในหน้าที่ต่างๆ
ซึ่งโดยปกติแล้วจะแบ่งออกเป็นสองส่วน คือส่วนงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตกับส่วนงาน
ที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิต

5. การจำแนกต้นทุนเพื่อการควบคุมและวัดผลการปฏิบัติงาน

เป็นการควบคุมต้นทุนให้เป็นไปตามเป้าหมายที่วางไว้ เป็นหน้าที่ที่สำคัญของ
ผู้บริหาร ซึ่งจะต้องกำหนดหน่วยงานที่ต้องการควบคุมต้นทุนแล้ววางแผนการควบคุม
ตลอดจนการลงมือปฏิบัติ และการวัดผลการปฏิบัติการควบคุมดังกล่าว ว่าเป็นไปตาม
แผนที่วางไว้หรือไม่ ซึ่งในการควบคุมต้นทุนนั้นสามารถจำแนกได้เป็น 2 ประเภท
ดังนี้

5.1 ต้นทุนที่ควบคุมได้ คือ ต้นทุนที่ผู้จัดการหรือหัวหน้างานสามารถสั่งการหรือควบคุมได้ เช่น ค่าล่วงเวลา ค่าวัสดุสิ้นเปลือง เป็นต้น

5.2 ต้นทุนที่ควบคุมไม่ได้ คือ ต้นทุนที่ผู้จัดการหรือหัวหน้างานไม่สามารถควบคุมได้ เพราะอยู่ในอำนาจการตัดสินใจของผู้บริหารหรือได้รับการปันส่วนมาจากส่วนกลางไม่สามารถหลีกเลี่ยงได้ เช่น ค่าเสื่อมราคาโรงงาน ค่าสาธารณูปโภค เป็นต้น

6. การจำแนกต้นทุนเพื่อการตัดสินใจ

ต้นทุนประเภทนี้สามารถแยกได้เป็น 2 ประเภทใหญ่ ดังนี้

6.1 ต้นทุนที่เกี่ยวข้องกับการตัดสินใจ คือ ต้นทุนที่มีความสัมพันธ์กับการตัดสินใจของผู้บริหารเพื่อใช้ในการประเมินทางเลือก ซึ่งอาจเกิดขึ้นจากการเปรียบเทียบต้นทุนในอดีตหรือการพยากรณ์โดยอาศัยเทคนิคทางสถิติ ซึ่งสามารถจำแนกประเภทได้ ดังนี้

6.1.1 ต้นทุนส่วนต่าง คือ ต้นทุนที่เพิ่มขึ้นหรือลดลงจากการเปลี่ยนแปลงวิธีการปฏิบัติเดิมให้เป็นวิธีการปฏิบัติใหม่ เช่น กำลังการผลิต 100 หน่วย ต้นทุนต่อหน่วย 2 บาท ถ้าเพิ่มกำลังการผลิตเป็น 150 หน่วย ต้นทุนต่อหน่วยเป็น 1.80 บาท ทำให้เกิดต้นทุนส่วนต่างที่ลดลงจากเดิมเมื่อเทียบกับกำลังการผลิตเดิมอยู่ 0.20 บาท

6.1.2 ต้นทุนที่เลี่ยงได้ คือ ต้นทุนที่สามารถประหยัดได้จากการตัดสินใจเลือก เช่น การยุบสาขาที่ได้กำไรน้อยหรือขาดทุน จะช่วยลดต้นทุนได้ลงจากเดิม

6.1.3 ต้นทุนค่าเสียโอกาส คือ ผลตอบแทนที่กิจการได้รับจากการตัดสินใจเลือกทางเลือกใดทางเลือกหนึ่ง แต่กิจการต้องสูญเสียผลตอบแทนจากทางเลือกที่ไม่ได้เลือก เช่น มีเงินอยู่ 10,000 บาท ถ้าฝากเงินจะได้ดอกเบี้ย 200 บาทต่อปี แต่ถ้าปล่อยเงินกู้จะได้ดอกเบี้ย 500 บาทต่อปี ซึ่งถ้าเลือกปล่อยเงินกู้จะทำให้เสียโอกาสได้รับดอกเบี้ยจากการฝากเงินเป็นจำนวน 200 บาท

6.2 ต้นทุนที่ไม่เกี่ยวข้องกับการตัดสินใจ คือ ต้นทุนที่ไม่มีความสัมพันธ์เกี่ยวข้องกับการตัดสินใจ ไม่ว่าผู้บริหารจะเลือกทางเลือกใดก็ตาม ซึ่งสามารถจำแนกได้ดังนี้

6.2.1 ต้นทุนจม คือ ต้นทุนที่เกิดขึ้นในอดีตไม่สามารถที่เปลี่ยนแปลง เช่น ซื้อเครื่องจักรมาในราคา 20,000 บาท เป็นเวลา 2 ปี ไม่ว่ากิจการจะขายหรือไม่ขาย ต้นทุนดังกล่าวก็ได้เกิดขึ้นแล้วจากการซื้อเครื่องจักร

6.2.2 ต้นทุนที่หลีกเลี่ยงไม่ได้ คือ ต้นทุนที่ยังคงมีอยู่ไม่ว่ากิจการจะเปลี่ยนแปลงไปจากเดิมหรือไม่ เช่น ค่าภาษีทรัพย์สินของโรงงาน เป็นต้น

2.2 แนวความคิดเกี่ยวกับผลตอบแทน

การวิเคราะห์ผลตอบแทนจากการลงทุนเพื่อให้ตัดสินใจได้ว่าควรลงทุนทางธุรกิจหรือไม่นั้น จะใช้วิธีวิเคราะห์ผลตอบแทนดังนี้

2.2.1 วิธีระยะเวลาคืนทุน (Payback Period Method) หมายถึง ระยะเวลาที่ธุรกิจจะได้เงินลงทุนคืนซึ่งคิดเป็นจำนวนปี โดยคำนวณจากการหารเงินทุนทั้งหมดด้วยรายรับจากการลงทุนต่อปี

(กชกร เฉลิมกาญจนา,2558)

$$\text{ระยะเวลาคืนทุน} = \frac{\text{จำนวนเงินลงทุน}}{\text{กระแสเงินสดรับสุทธิต่อปี}}$$

2.2.2 วิธีอัตราส่วนผลตอบแทนจากการลงทุน (Return on Investment) หมายถึง อัตราส่วนที่เกิดจากการเปรียบเทียบระหว่างกำไรที่เกิดขึ้นหลังหักรายจ่าย แล้วเทียบกับสินทรัพย์ไม่หมุนเวียนที่ใช้ในกิจการทั้งสิ้น (กชกร เฉลิมกาญจนา,2558)

$$\text{อัตราผลตอบแทนจากการลงทุน} = \frac{\text{กำไรสุทธิ}}{\text{สินทรัพย์ที่ไม่หมุนเวียน}}$$

2.3 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวข้องกับกาแฟ

2.3.1 กาแฟ (Coffee)

กาแฟจัดเป็นเครื่องดื่มที่ได้รับความนิยมมากที่สุดอย่างหนึ่งของโลก จากรับประทานกันในปัจจุบันนิยมให้อยู่ในรูปแบบกระบวนการสุดท้าย นั้น คือ การนำเมล็ดกาแฟสดมาคั่วตามความต้องการ เช่น คั่วอ่อน คั่วกลาง คั่วแก่ เมื่อเป็นผลกาแฟประวัติศาสตร์ อันยาวนาน ต้นกำเนิดในทวีปแอฟริกาไปสู่ยุโรป และได้แพร่หลายไปยังทุกมุมโลก ผ่านเส้นทางการค้า ประวัติศาสตร์ของโลกยุคอาณานิคม ผลจากการเดินทางอันยาวนานได้บ่มเพาะสายพันธุ์และกรรมวิธี การผลิต พัฒนาด้านการคั่วและการปรุงกาแฟในสูตรต่าง ๆ ตามรากฐานทางวัฒนธรรมที่กาแฟได้ แทรกตัวเข้าไป กาแฟเป็นผลผลิตที่ได้จาก ต้นกาแฟ (Coffee Tree: Coffea) ผลกาแฟมีลักษณะเป็น ผลกลมรี เมื่อสุกจะมีสีแดงสดเหมือนลูกเชอร์รี่ (แต่มีบางสายพันธุ์ที่สุกแล้วมีสีเหลือง) ภายในจะมีเมล็ด 2 เมล็ดประกบกันโดยทั่วไปแล้ว จะนิยมเรียกผลดิบนี้ว่าเชอร์รี่ (Cherry) ส่วนที่นำมา รับประทานคือ เมล็ด ซึ่งต้องนำมาผ่านกระบวนการแยกเนื้อออกก่อน หลังจากนั้นจึงนำเมล็ดมาตากแห้ง เมื่อได้เมล็ดแห้ง (Green beans) แล้ว เกษตรกรจึงนำไปขายให้แก่พ่อค้า โรงงานคั่ว เป็นที่ทราบกันดีว่ากาแฟในโลกใบนี้แบ่งออกเป็น 2 พันธุ์ใหญ่ ๆ นั้นคือ อาราบิก้า และ โรบัสต้า โดยอาราบิก้าจะสามารถเพาะปลูกให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพ

ดีได้ต้องปลูกในที่สูง สภาพอากาศ เย็น เพราะหากปลูกในที่ต่ำและอากาศร้อนเกินไปจะทำให้ผลกาแฟเชอร์รี่สุกเร็ว ซึ่งนั่นเป็นผลร้าย เพราะเมล็ดกาแฟจะไม่มีปริมาณคาเฟอีนมากพอ จึงไร้คุณภาพ ในส่วนของกาแฟโรบัสต้าสามารถ ปลูกได้ในสภาพแวดล้อมทั่วไป คือ อากาศร้อนชื้น ต้องการน้ำจำนวนมาก โดยในตัวโรบัสต่านั้นจะมี สารคาเฟอีนมากพออยู่แล้วจึงทำให้มีความทนมากกว่าอาราบิก้าที่ต้องใช้เวลาบ่มสะสม นอกจากนี้ พื้นที่ในการเพาะปลูกก็สามารถปลูกได้ในที่ ๆ ต่ำกว่าได้ เนื่องจากกาแฟที่เชอร์รี่ที่ยังไม่ได้ทำการแปรรูปนั้นจะไม่ค่อยได้รับความนิยมมากนัก แต่กลุ่มคนที่นิยมนำกาแฟไปให้ตัว ชะมดกินเพื่อเป็นการหมักกาแฟกลับได้รับความนิยมมากกว่าการที่คนทั่วไปจะกินเนื้อเชอร์รี่นี้เอง แม้สุดท้ายของการเป็นกาแฟจะไม่ใช้ผลเชอร์รี่ที่คนนิยมรับประทาน กาแฟเชอร์รี่จะถูกนำไปผ่าน 6 กระบวนการแปรรูป โดยแบ่งออกเป็น 2 วิธีใหญ่ ๆ นั่นคือการหมักเอาเนื้อเชอร์รี่ออก และ การตาก แห้งกาแฟเชอร์รี่ ซึ่งการหมักก็จะแบ่งออกเป็น 3 ประเภทใหญ่ ๆ โดยที่กล่าวไปข้างต้นคือการให้ ชะมดรับประทานกาแฟและขับถ่ายออกมา หรือการแช่หมักเอาไว้ในบ่อซีเมนต์ และการกะเทาะออก ด้วยเครื่องกะเทาะกาแฟเชอร์รี่เปียก โดยวิธีนี้จะช่วยให้กาแฟมีรสชาติที่แปลกใหม่ไปจากเดิม เนื่องจากเป็นวิธีใหม่ที่ใช้เทคโนโลยีเข้าช่วย (ภาควิชากายวิภาคศาสตร์ คณะทันตแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2552)

อาราบิก้า (Arabica: Coffea Arabica) เป็นสายพันธุ์ที่ผู้คนนิยมมากที่สุด มีลักษณะเด่นที่กลิ่นและรสชาติหอมหวานเป็นที่ ถูกใจคนทั่วโลก มีคาเฟอีนประมาณ 1-1.6% ต่อเมล็ด แต่มีข้อจำกัดในเรื่องพื้นที่ปลูก มักจะไม่ทนต่อโรคและความผันผวนทางสภาพอากาศ (กลัวน้ำค้างแข็ง) ในประเทศไทยมีการปลูก มากในจังหวัดภาคเหนือ เช่น เชียงใหม่ เชียงราย แม่ฮ่องสอน ดาก น่าน ลักษณะของเมล็ด จะเป็นเมล็ดที่ค่อนข้างเรียวยาวและส่วนผ่าตรงกลางนั้นจะเป็นเหมือนรูปตัว S พื้นที่ที่ใช้ปลูกอาราบิก้าให้ได้ผลผลิตที่ดีมีคุณภาพควรจะเป็นที่สูง อากาศเย็น เพราะสายพันธุ์นี้จะเจริญเติบโต ได้ดี จึงจำเป็นต้องปลูกบนพื้นที่ที่อยู่เหนือขึ้นไปจากระดับของน้ำทะเลประมาณ 800 – 1,000 เมตร หรือ 1,000 เมตร ขึ้น และด้วยเอกลักษณ์ของกลิ่นที่หอมอย่างพอดี พร้อมกับรสชาติที่ออกไปทางกลมกล่อมนุ่มนวล อีกทั้งยังมีปริมาณของคาเฟอีนที่ต่ำมากไม่ถึง 2% ที่ ส่งผลให้สายพันธุ์กาแฟอาราบิก้าเป็นที่นิยมและขายได้มากที่สุดในโลก เฉลี่ยถึง 80% อาราบิก้ามีสายพันธุ์ย่อยอีกหลายสายพันธุ์ เช่น ทริปปิก้า, เบอร์เบิ้ล, คาทูร่า, คาติมอร์ (เกิดจากการผสมลูกครึ่ง คาทูร่า-โรบัสต้า เข้ากับ คาทูร่า จนได้ลูกผสม 75% คา

ทุรา – 25% โรบัสต้า มีรสชาติใกล้เคียงกับสายพันธุ์บริสุทธิ์อาราบิก้า แต่มีความทนทานต่อสภาพ ภูมิอากาศและโรคราสนิมเหมือนโรบัสต้า) (พชันี สุวรรณวิสลกิจ, 2552)

การให้ผลผลิต ต้นกาแฟจะเริ่มให้ผลผลิตประมาณเดือนเมษายนจะผลิตตา ดอกในช่อใบที่ข้อของ กิ่งนอนดอกกาแฟมีสีขาวเกิดเป็นกลุ่ม แต่ละช่อดอกในแต่ละข้ออาจมี 2-20 ดอก บาน ต่อเนื่องในช่วง 8-12 วัน ดอกที่ออกในแต่ละครั้งจะมีการติดผลจนถึงการเก็บเกี่ยว ผิวผลจะมี สีเขียวและค่อนข้างแข็งต่อเมื่อมีการเจริญพัฒนาและสะสมสารอาหารมากขึ้น จนกระทั่งมี ขนาดผลโตเต็มที่ ผลที่สุกแก่เต็มที่ (Coffee cherries) ดังแสดงในภาพที่ 2.1 ผิวผลจะมีการ 7 เปลี่ยนจากสีเขียวไปเป็นสีตามลักษณะประจำพันธุ์ เช่น สีแดงสดแบบเลือดนก สีแดงเข้ม แบบสีเลือดหมู สีส้มหรือสีเหลือง เป็นต้น ผิวผลจะมีความอ่อนนุ่มขึ้น ระยะเวลาตั้งแต่การ ออกดอกจนถึงการเก็บเกี่ยวสำหรับอาราบิก้าคือ 6-8 เดือน (พชันี สุวรรณวิสลกิจ, 2549)

การเก็บเกี่ยว การเก็บเกี่ยวผลผลิตที่เป็นผลสดของกาแฟในประเทศไทยยังคงเป็นการเก็บเกี่ยว ด้วยแรงงานเกษตรกร โดยการปลิดเฉพาะผลที่สุกแก่จากช่อผลในช่วงต้นและปลายฤดูที่มีผล กาแฟสุกเต็มที่ การเก็บเกี่ยวผลสดที่สุกไม่เต็มที่ จะทำให้กาแฟเมล็ดที่มีสีซีดจาง หรือมีความ หนาแน่นน้อย ส่วนการเก็บเกี่ยวที่มีผลสุกเกินไป จะทำให้ได้กาแฟเมล็ดที่มีกลิ่นรสไม่ดี เท่าที่ควร เช่น อาจมีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว หรือรสเปรี้ยวที่เกิดจากการหมักของสารประกอบที่อยู่ ภายในเนื้อผลนานเกินไป กาแฟเมล็ดลักษณะดังกล่าวจัดว่าเป็นลักษณะที่ไม่ต้องการ และจัด ว่ามีคุณภาพต่ำ กระบวนการหลังการเก็บเกี่ยวที่นิยมปฏิบัติ ได้แก่ วิธีเปียก และวิธีแห้งซึ่งแต่ละวิธี มีความเหมาะสมในการปฏิบัติแตกต่างกัน รวมทั้งการทำให้ได้กาแฟเมล็ดดิบที่มีคุณภาพ แตกต่างกันด้วย การผลิตกาแฟอาราบิก้าในภาคเหนือของประเทศไทย ส่วนใหญ่มักได้รับการ ส่งเสริมให้ปฏิบัติ ด้วยวิธีเปียก ส่วนวิธีแห้งมีการปฏิบัติอยู่บ้างในส่วนผลผลิตที่เก็บเกี่ยวช่วง ปลายฤดู สำหรับการผลิตกาแฟโรบัสต้าในภาคใต้นั้น ผลผลิตเกือบทั้งหมดเป็นการปฏิบัติด้วยวิธีแห้ง (พชันี สุวรรณวิสลกิจ, 2549)

กรรมวิธีการผลิต เปลี่ยนผลเชอร์รี่เป็นเมล็ดกาแฟมี 2 วิธี

ก) วิธีการแบบเปียก (Wet method) การแปรรูปแบบเปียกใช้เวลา 1 – 2 สัปดาห์ มีขั้นตอนมากและต้นทุนสูง แต่จะได้กาแฟที่ สะอาดมีคุณภาพและรสชาติที่มั่นคง นิยมใช้กับกาแฟอาราบิก้า

- ขั้นแรกเริ่มจากเก็บผลเชอร์รี่มาปอกเปลือกออก ซึ่งต้องทำในวันเดียวกันกับที่เก็บผล เพื่อป้องกันไม่ให้ผลเน่าเสีย • จากนั้นนำมากำจัดเมล็ดที่ติดอยู่โดยการนำไปแช่น้ำ แช่ทิ้งไว้ประมาณ 24 – 36 ชั่วโมง ขั้นตอนนี้เป็นการล้างทำความสะอาดด้วย
- นำผลกาแฟไปตากแดดให้แห้งบนลานซีเมนต์หรือตากบนตะแกรงที่ยกให้สูงจากพื้นดิน เพื่อให้ความชื้นระบายออกได้มากยิ่งขึ้น กว่าเมล็ดกาแฟจะแห้งต้องใช้เวลาประมาณ 7 วัน กาแฟที่ได้ในขั้นตอนนี้เรียกว่า กาแฟกะลา ชื่อนี้มาจากลักษณะของเมล็ดกาแฟมีเปลือกแข็ง ห่อหุ้มเมล็ดอยู่คล้ายกะลา
- จากนั้นจะต้องนำไปสีเอากะลา(เปลือกแข็ง)ออกจึงจะได้เป็นสารกาแฟ หรือเมล็ดกาแฟดิบที่เราเห็นกันทั่วไป เรียกชื่ออีกอย่างว่ากาแฟเขียว (Green bean)

- ข) วิธีการแบบแห้ง (Dry method) วิธีการแปรรูปแบบแห้ง ง่ายและต้นทุนต่ำ มีความยุ่งยากน้อยกว่าแบบเปียกแต่ จะใช้เวลามากกว่าประมาณ 2 – 3 สัปดาห์ และสารกาแฟที่ได้เมื่อเปรียบเทียบกับกรรมวิธี แบบเปียก คุณภาพจะดีกว่า กรรมวิธีนี้เหมาะกับการผลิตกาแฟในปริมาณมากๆ นิยมใช้ กับกาแฟพันธุ์โรบัสต้า
- ขั้นตอนการทำคือนำผลเชอร์รี่ที่เก็บได้มาตากแดดบนลานซีเมนต์ ในระหว่างวันต้องหมั่นพลิกกลับด้านเพื่อให้เมล็ดกาแฟแห้งอย่างทั่วถึง ซึ่งต้องใช้เวลาประมาณ 15 วัน หรือจนกว่า จะแห้งดี ขั้นตอนนี้ก็จะได้กาแฟกะลา
 - จากนั้นนำไปสีเอาเปลือกแข็งแห้งออก ก็จะได้สารกาแฟของเมล็ดกาแฟดิบ

2.3.2 การคั่วกาแฟ (Roasting)

การคั่วกาแฟ คือ กระบวนการให้ความร้อนกับเมล็ดกาแฟดิบ จนเกิดการเปลี่ยนแปลงสารดั้งเดิมในเมล็ดกาแฟดิบให้กลายเป็นสารที่ให้กลิ่นและรสชาติอันพึงประสงค์เมื่อนำเมล็ดกาแฟที่คั่วแล้วมาชงเป็นเครื่องดื่ม กาแฟแต่ละชนิดมีจุดที่เหมาะสมที่สุด ในการคั่วแตกต่างกัน การคั่วกาแฟจึงเป็นวิธีและขั้นตอนที่สำคัญที่สุดในการดึงคุณสมบัติต่าง ของกาแฟ ออกมาไม่ว่าจะเป็นความหอม ความกลมกล่อมของรสชาติเข้ม กลมกล่อม ต่าง ๆ ออกมา ปกติการคั่วกาแฟจะใช้ความร้อนที่ 180 – 240 °C ใช้ระยะเวลาประมาณ 10 -20 นาที อุณหภูมิและระยะเวลาที่ใช้จะมีผลต่อความหอมและรสชาติกาแฟเป็นอย่างยิ่ง ระดับ ความเข้มอ่อนของการคั่ว (ลานี คิงส์ตัน , 2560)

ระดับของการคั่วโดยทั่วไปแล้วแบ่งได้หลักๆ 3 ระดับ

1. คั่วอ่อน (LIGHT ROAST หรือเรียกว่าCinnamon roast หรือ American roast) การคั่วระดับอ่อนให้กาแฟเป็นสีน้ำตาลอ่อนหรือเหลืองซีดคล้ายซินนามอน ไม่มีความมันที่ผิวเมล็ด ใช้อุณหภูมิความร้อนที่ประมาณ 350 °F (176.7 °C) ใช้เวลา ประมาณ 10-

15 นาที การคั่วระดับนี้จะคงรสของของเมล็ดกาแฟดั้งเดิมไว้ได้มากที่สุด ให้ ความรู้สึกของสมุนไพร ผลไม้ พืชเขียว และยังมีความเป็นกรดอยู่มากทำให้ออกรสอมเปรี้ยว

2. คั่วกลาง (Medium roast) แบ่งย่อยได้อีกเป็น High, City+ roast, Full city roast และ Full City+ Roast กาแฟที่ได้มีความเข้มปานกลาง เมล็ดกาแฟเป็นสีน้ำตาลและ 11 มีความมันจากน้ำมันในเมล็ดเคลือบ รสชาติเข้มข้นอย่างกลมกล่อม ความ เปรี้ยวลดลง คั่วที่อุณหภูมิ 400 – 430 °F (204.4-221.1 °C) ใช้เวลาประมาณ 15 – 20 นาที คนอเมริกันมักชอบกาแฟที่คั่วในระดับนี้ นำไปชงแบบหม้อต้มหรือใช้เครื่องแบบกด (French press) เป็นส่วนใหญ่

3. คั่วเข้ม (Dark roast หรือเรียกว่า Vienna roast, French roast, Italian roast) รสชาติกาแฟเข้ม เมล็ดกาแฟที่คั่วระดับนี้จะมีสีเข้มมาก เมล็ดจะมันวาวเหมือนมีน้ำมันมาเคลือบจนบางคนเข้าใจว่าต้องใส่น้ำมันหรือเนยการคั่วแบบนี้จะให้รสเข้มข้น เมล็ดสีน้ำตาลเกือบไหม้แต่ไม่ถึงกับดำ คั่วในอุณหภูมิ 450 °F (232.2 °C) ระยะเวลา ประมาณ 15 – 20 นาที ไม่มีรสเปรี้ยวเพราะความเป็นกรดถูกความร้อนทำลายไปจนหมด การคั่วถึงระดับนี้จะทำให้รสชาติดั้งเดิมของเมล็ดกาแฟแทบไม่หลงเหลืออยู่ แต่จะทดแทน ด้วยความหนักแน่นของกลิ่นกาแฟรุนแรง กาแฟที่คั่วระดับนี้ มักนำไปชง Espresso

การบด หลังจากการคั่วเมล็ดจะถูกบด เพื่อให้ได้รสชาติกาแฟมากที่สุดเวลาชง นับเป็น ขั้นตอนที่สำคัญอีกขั้นตอนหนึ่ง จะบดให้ละเอียดหรือหยาบ ก็ต้องแล้วแต่ว่าจะชงกาแฟชนิดใด การบดจะต้องใช้กาแฟในปริมาณที่เหมาะสมในแต่ละครั้งที่ชงเท่านั้นเพราะเมื่ออากาศ สัมผัสกับกาแฟ น้ำมันกาแฟจะหายไป ความหอมและรสชาติที่มาจากน้ำมันกาแฟก็จะเสียไป ด้วย ยิ่งบดกาแฟละเอียดเท่าไร ผิวสัมผัสของกาแฟกับน้ำก็ยิ่งมากขึ้น ทำให้ได้กาแฟอื่น ออกมามากขึ้น (เกด ริน, 2558)

2.4 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวข้องกับตลาดกาแฟ

2.4.1 สถานการณ์ผลิตกาแฟของประเทศไทย

ปัจจุบันกาแฟเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญของประเทศพืชหนึ่ง นอกจากใช้บริโภคในประเทศแล้วยังสามารถส่งออกไปจำหน่ายต่างประเทศเป็นมูลค่าหลายร้อยล้านบาท แหล่งปลูกที่สำคัญของประเทศประมาณ 90% อยู่ในภาคใต้ซึ่งผลิตกาแฟโรบัสต้า จังหวัดที่มีพื้นที่และผลิตกาแฟได้มากที่สุด ได้แก่ ชุมพร นครศรีธรรมราช สุราษฎร์ธานี และกระบี่ ตามลำดับ แหล่งทางภาคเหนือ ได้แก่ เชียงใหม่ เชียงราย แม่ฮ่องสอน และอุตรดิตถ์ พันธุ์ที่ผลิตมากคือพันธุ์อาราบิก้า เป็นพันธุ์ที่มีคุณภาพดี มีกลิ่นหอม เป็นที่ต้องการของตลาดทั้งในและต่างประเทศ ความต้องการ

ภายในประเทศเป็นความต้องการใช้โรงงานผลิตกาแฟสำเร็จรูปกับโรงงานผลิตกาแฟคั่วและบด

ผลกระทบจากการผลิตกาแฟล้นตลาด

ท่านเคยสังเกตไหมว่า กาแฟสำเร็จรูปหรืออาจจะเป็กาแฟคั่ว มีรสชาติแตกต่างไปจากกาแฟที่เคยดื่ม ในปี 2000-2001 ผลผลิตของกาแฟออกสู่ตลาดโลกมีปริมาณมากเป็นประวัติศาสตร์ เป็นผลให้ราคากาแฟดิบตกลงต่ำสุดในรอบหลายสิบปีที่ผ่านมา ผลก็คือ ผู้ดื่มกาแฟสามารถซื้อกาแฟได้ในราคาถูก แต่ผลกระทบที่ค่อนข้างรุนแรง คือ “คุณภาพของกาแฟ” กาแฟที่ถูกกลั่นกลายเป็นกาแฟที่ไม่มีคุณภาพ มีปริมาณกาแฟที่ด้อยคุณภาพมากกว่ากาแฟที่มีคุณภาพ ทำให้ผู้ผลิตรายใหญ่ของโลกหันไปซื้อกาแฟดิบที่มีราคาถูกแต่ด้อยคุณภาพไปปนกับกาแฟที่มีคุณภาพ บางรายนำเอาไปปนถึง 30% ซึ่งบริษัทใหญ่ๆเหล่านี้ก็ยอมรับว่าเป็นความจริง เพียงแต่ไม่ยอมเปิดเผยให้ผู้ออกมา เป็นผลให้สมาคมกาแฟโลก ไอซีโอ (ICO) ต้องออกระเบียบมาควบคุมผู้ผลิตกาแฟให้รักษาคุณภาพผลผลิต มิฉะนั้นก็ห้ามออกจำหน่ายสู่ตลาด คาดว่าจะเป็นผลดีต่อผู้ดื่มกาแฟ (Joseph S.G.2548: 59)

เทรนด์ใหม่ของตลาดเครื่องดื่มที่ออกกาแฟรารรณาคีร์ล่องลิมชิมรส ง่ายๆ แค่นำนวดคั่วเพียงครั้งเดียว

“Great Ideas Start With Great Coffee” คำคมการกาแฟบทหนึ่งกล่าวเอาไว้...

“Single-serve Coffee Container” เป็นนวัตกรรมใหม่ของโลกกาแฟ หมายถึงกาแฟสดแบบใช้ครั้งเดียวที่บรรจุในรูปถุงหรือแคปซูล สะดวก แปลตรงๆ ก็คือ ชงได้ครั้งเดียวในปริมาณที่สำหรับดื่มคนเดียว ออกแบบมาเพื่อลดความยุ่งยากในการใช้อุปกรณ์ประหยัดเวลา และพกพา ในท้องตลาด มีจำหน่ายอยู่หลายประเภทด้วยกัน

บริษัทที่ผลิตอุปกรณ์ชงกาแฟแนวนี้ จับจุดข้อดีไปโฆษณาในแคมเปญการขายว่า ช่วยประหยัดทั้งเวลาชงกาแฟ และลดความซับซ้อนยุ่งยากในขั้นตอนชงกาแฟแต่ก็ยังสามารถรักษา รสชาติ และ ความหอมของกาแฟสดเอาไว้ได้ดี ไม่จำเป็นต้องมีความรู้ทฤษฎีหรือวิธีการชงแต่อย่างใด แค่นำนวดคั่วเพียงครั้งเดียวก็มีกาแฟสดดื่มกันแล้ว ตอบโจทย์การดำเนินชีวิตในปัจจุบันที่ทุกอย่างต่างเร่งรีบไปหมดได้เป็นอย่างดี เรียกว่ามีข้อได้เปรียบในด้านนี้เหนือกว่าเครื่องชงกาแฟขนาดใหญ่

นอกจากนั้นแล้ว การเก็บกาแฟคั่วบดไว้ในถุงหรือแคปซูลที่ปิดสนิท ยังช่วยเก็บกาแฟให้ใหม่สดอยู่เสมอ ไม่โดนอากาศหรือแสงที่ทำให้กาแฟสูญเสียคุณภาพไป

ในปัจจุบัน กาแฟสดแบบใช้ครั้งเดียวที่บรรจุในถุงหรือแคปซูลนี้ มีการผลิตเพื่อจำหน่ายอยู่ 3 ประเภท

1. Coffee pods คือ กาแฟคั่วบดที่บรรจุอยู่ในเยื่อกระดาษทรงกลมก้นแบน ปิดสนิท นำไปใส่ในกาน้ำหรือคั่วชงกาแฟ เพื่อใช้กับเครื่องชงเอสเพรสโซ่ได้
2. Coffee bags คล้ายกับชาถุงหรือชาซอง เป็นการนำกาแฟคั่วบดมาบรรจุใส่ถุงเยื่อกระดาษที่มีหูแขวนสำหรับวางบนถ้วย เวลาใช้ก็จึ้นกรอชงปุ้ด้นบนถุงออก แล้วเทน้ำร้อนลงไป คล้ายวิธีชงกาแฟเช่นกัน ใช้เวลาประมาณ 3 นาที
3. Coffee capsule เรียกกันว่า ‘กาแฟแคปซูล’ มีความแตกต่างไปจาก coffee pods ตรงที่กาแฟคั่วบดถูกบรรจุในแคปซูล แทนที่จะเป็นเยื่อกระดาษ กาแฟคั่วบดบรรจุอยู่ในแคปซูลที่ทำจากพลาสติกแข็งหรืออะลูมิเนียมเพื่อใช้ชงกาแฟแบบครั้งเดียว และต้องใช้กับเครื่องชงกาแฟที่ถูกออกแบบมาเป็นการเฉพาะเท่านั้น ไม่สามารถนำแคปซูลบรรจุกาแฟคั่วบดไปใช้กับเครื่องชงชนิดอื่นๆ ได้ ต่อมา มีการผลิตแคปซูลจากสแตนเลส เพื่อให้สามารถนำกลับมาใช้ชงกาแฟได้อีกครั้ง

และหากพูดถึงประเด็นความสะดวก ง่าย และรวดเร็วกันแล้ว ก็ต้องยกให้ ‘กาแฟแคปซูล’ ที่แม้จะเป็นนวัตกรรมใหม่บนโลกกาแฟ มีการประดิษฐ์คิดค้นกันมาไม่ถึง 50 ปี แต่ ณ เวลานี้กลับได้รับความนิยมอย่างสูง จนถูกจัดให้เป็นหนึ่งในเครื่องชงกาแฟยอดนิยมที่ใช้กันประจำตามบ้านหรือประจำออฟฟิศแทบจะทั่วโลก รวมไปถึงประเทศไทยเราด้วย รู้จักกันเป็นอย่างดีในชื่อ ‘Nespresso’

(https://www.bangkokbiznews.com/news/detail/1564?utm_source=category&utm_medium=internal_referral)

ธุรกิจสีเขียว หมายถึง เป็นเครื่องมือของการพัฒนาอย่างยั่งยืนและการแข่งขันทางธุรกิจ เป็นการส่งเสริมภาพลักษณ์ของธุรกิจ โดยการทางธุรกิจที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมช่วยให้องค์กรมีชื่อเสียงที่ดีและได้เปรียบทางการแข่งขัน ตลอดจนสร้างความมั่นคงให้กับธุรกิจและอยู่ร่วมกับชุมชนได้อย่างยั่งยืน (สุนีย์ สุทธิปธรรม, 2556)

2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนของการปลูกและการแปรรูปเมล็ดกาแฟสายพันธุ์อาราบิก้า กรณีศึกษากาแฟตัวกะหมิ ตำบลแจ้ซ้อน อำเภอเมืองปาน จังหวัดลำปาง ในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อการศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนของการปลูกและการแปรรูปเมล็ดกาแฟสายพันธุ์อาราบิก้า กรณีศึกษา กาแฟตัวกะหมิ ตำบลแจ้ซ้อน อำเภอเมืองปาน จังหวัดลำปาง โดยการเก็บข้อมูลด้วยแบบสัมภาษณ์จากเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟสายพันธุ์อาราบิก้า เพื่อนำมาศึกษาต้นทุนการปลูกกาแฟ และการแปรรูปเมล็ดกาแฟและผลตอบแทนในรูปแบบของการวิเคราะห์วิธีระยะคืนทุน วิธีมูลค่าปัจจุบันสุทธิ และอัตราผลตอบแทนภายใน ผลการศึกษา การคำนวณต้นทุนการปลูกกาแฟ มีค่าใช้จ่ายในการลงทุนเฉลี่ย เท่ากับ 7,890.73 บาทต่อไร่ ต้นทุนการปลูกกาแฟ มีต้นทุนการปลูกเฉลี่ยเท่ากับ 10,501.13 บาทต่อไร่ รายได้เฉลี่ย เท่ากับ 30,696.92 บาทต่อไร่ ด้านผลตอบแทนจากการลงทุน อายุโครงการ 10 ปี มีระยะเวลาคืนทุน เท่ากับ 3 ปี 8 เดือน 21 วัน มูลค่าปัจจุบันสุทธิที่อัตราคิดลดร้อยละ 7 (MRR ของธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์) เท่ากับ 2,420,636.38 บาท และมีอัตราผลตอบแทนโครงการลงทุน เท่ากับ ร้อยละ 23.75 การแปรรูปผลกาแฟ พบว่า มีค่าใช้จ่ายในการลงทุนเฉลี่ย เท่ากับ 78.13 บาทต่อกิโลกรัม มีต้นทุนการแปรรูปเฉลี่ย เท่ากับ 86.06 บาทต่อกิโลกรัมและมีรายได้เฉลี่ยเท่ากับ 120.00 บาทต่อกิโลกรัม มีอายุโครงการเท่ากับ 10 ปี พบว่า มีระยะเวลาคืนทุน เท่ากับ 2 ปี 21 วัน มูลค่าปัจจุบันสุทธิ ที่อัตราคิดลดร้อยละ 5 เท่ากับ 8,539,647.26 บาท และมีอัตราผลตอบแทนโครงการลงทุน เท่ากับร้อยละ 24.90 ต้นทุน การแปรรูปกาแฟถึงสำเร็จรูป พบว่า มีค่าใช้จ่าย ในการลงทุนเฉลี่ย เท่ากับ 207.13 บาทต่อกิโลกรัม ต้นทุนการแปรรูปเฉลี่ยเท่ากับ 269.40 บาทต่อกิโลกรัม และมีรายได้เฉลี่ยเท่ากับ 600.00 บาทต่อกิโลกรัม อายุโครงการ 10 ปี มีระยะเวลาคืนทุน เท่ากับ 5 เดือน 21 วัน มูลค่าปัจจุบันสุทธิ ที่อัตราคิดลด ร้อยละ 5 เท่ากับ 11,711,328.76 บาทซึ่งมีค่ามากกว่าศูนย์ และมีอัตราผลตอบแทนโครงการลงทุน เท่ากับร้อยละ 25.01 (กรณีการ ใจมา : วารสารวิจัยเทคโนโลยีนวัตกรรม, 2561)

การจัดการความรู้เพื่อเสริมสร้างศักยภาพการผลิตกาแฟ และคุณภาพของกาแฟชุมชนบ้านสันเจริญ ตำบลผาทอง อำเภอท่าวังผา จังหวัดน่าน มีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวม จัดการองค์ความรู้ ที่มีอยู่ภายในตัวบุคคลและในชุมชน เกี่ยวกับการผลิตกาแฟและคุณภาพของกาแฟ ด้านการคัดสรรพันธุ์กาแฟ วิธีการปลูกการดูแลรักษาการ

เก็บเกี่ยว การแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์กาแฟคั่ว และกาแฟคั่วบด และเพื่ออนุรักษ์ภาพ การผลิตกาแฟและคุณภาพของกาแฟ กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย คือ สมาชิกกลุ่ม วิสาหกิจชุมชนแปรรูปกาแฟสวนยาหลวงจำนวน 30 ราย มาจากการเลือกแบบเจาะจง เครื่องมือที่ใช้เก็บรวบรวมข้อมูล ใช้แบบสำรวจข้อมูลเบื้องต้น ใช้กระบวนการจัดการ ความรู้ เทคนิคการประชุมกลุ่มย่อย การระดมสมอง การเรียนรู้จากการปฏิบัติ การสรุป ประเมินผลหลังกิจกรรม การรวบรวมองค์ความรู้และการจัดการความรู้ ใช้วิธีบรรยาย เชิงพรรณนา ผลการศึกษาพบว่า 1) ความรู้ที่มีอยู่ในตัวบุคคลของเกษตรกรที่บ้าน สันเจริญ ถูกกระตุ้นและยกระดับความรู้ออกมาเป็นความรู้ที่เปิดเผยชัดแจ้ง สามารถจับ ต้อง ศึกษา และพัฒนาได้ เมื่อผ่านกระบวนการจัดการความรู้ มีเวทีสำหรับการบ่งชี้ ความรู้ ชุติกัน รวบรวม จัดหมวดหมู่ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ แบ่งปันประสบการณ์เกี่ยวกับ กระบวนการผลิต การรักษาและพัฒนาคุณภาพของกาแฟ ตั้งแต่ กระบวนการปลูก ได้แก่ การคัดสรรพันธุ์การดูแลบำรุงรักษา การเก็บผลผลิต กระบวนการแปรรูปกาแฟ ได้แก่ ขั้นตอนการล้าง การหมัก การกะเทาะเปลือกการสีสารกาแฟ การคั่ว การบด การชง จนถึงกระบวนการบริหารจัดการ การตลาด การจำหน่ายผลผลิตกาแฟใน รูปแบบต่างๆ ทั้งผลกาแฟเชอรี่ กาแฟกะลา กาแฟสาร กาแฟคั่ว บด และเครื่องของดื่ม กาแฟสด 2) การเสริมสร้างศักยภาพการผลิตกาแฟ และคุณภาพของกาแฟ ต้องเพิ่มขีด ความสามารถด้านการแปรรูป การรักษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์กาแฟให้อยู่ในเกณฑ์ มาตรฐานของตลาด การคัดเกรดตามเกณฑ์สากล มาตรฐานความชื้น การผลิตตามหลัก สุขอนามัย การเก็บรักษาผลผลิตที่เหมาะสม และพัฒนาการบริหารจัดการกิจการ ได้แก่ การตั้งเกณฑ์เพื่อควบคุมวัตถุดิบที่ป้อนเข้ากระบวนการแปรรูป การเรียนรู้กลไก การตลาด การเพิ่มอำนาจในการต่อรองกับคู่ธุรกิจ เพิ่มความรู้สึของการเป็นเจ้าของ สร้างความสามัคคี กลมเกลียว ความรับผิดชอบต่อบทบาทหน้าที่ของสมาชิก ยึดหลัก ความโปร่งใส บริสุทธิ์ยุติธรรมตามหลักธรรมาภิบาล และ 3) การศึกษาวิจัยครั้งนี้มี ส่วนในการกระตุ้นให้กลุ่มเกษตรกรรับรู้ และตระหนักถึงความสำคัญของการเพิ่มและ พัฒนาศักยภาพของตนเองและกลุ่ม ด้วยการยกระดับความรู้ที่มีอยู่ในตัวบุคคลแต่ละ คน แบ่งปันแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกันและเปิดโอกาสให้เกษตรกรทุกคนของบ้านสัน เจริญเข้ามามีส่วนร่วม (ปิยะนุช สิ้นันตาและพิบูล สุพรรณไพบูลย์, 2557)

ผลของการวิจัยพบว่าโครงสร้างการลงทุนเริ่มแรกใช้เงินลงทุนจำนวน 3,595,000 บาท ต้นทุนขาย ในปีแรก จำนวน 1,967,440 บาท รายได้ของโครงการ ในปีแรก จำนวน 3,618,000 บาท และการวิเคราะห์ความอ่อนไหวของโครงการกรณี

ต้นทุนเพิ่มขึ้นร้อยละ 5 ในขณะที่รายได้คงที่พบว่าได้ค่าเป็นบวก จำนวน 5,488,409.36 บาท ซึ่งแสดงให้เห็นว่าควรลงทุนในโครงการ เนื่องจากกระแสเงินสดสุทธิที่ได้รับจากโครงการมีค่ามากกว่าเงินลงทุนเริ่มแรก ดังนั้น จึงยอมรับโครงการ มีระยะเวลาคืนทุนเท่ากับ 3 ปี 5 เดือนและกรณีรายได้ลดลงร้อยละ 5 ในขณะที่ต้นทุนคงที่พบว่าได้ค่าเป็นบวก จำนวน 5,571,035.28 บาท ซึ่งแสดงให้เห็นว่าควรลงทุนในโครงการ เนื่องจากกระแสเงินสดสุทธิที่ได้รับจากโครงการมีค่ามากกว่าเงินลงทุนเริ่มแรก ดังนั้น จึงยอมรับโครงการ มีระยะเวลาคืนทุนเท่ากับ 3 ปี 6 เดือน (พัทธนันท์ สุดยอด และธีระวัฒน์ จันทิก, 2560)

ผลตอบแทนจากโครงการลงทุนดังนี้ **ระยะเวลาคืนทุน (Payback Period)** คือ ระยะเวลาที่ทำให้ผลรวมของกระแสเงินสดรับสุทธิจากการดำเนินโครงการเท่ากับเงินสดจ่ายลงทุนสุทธิ หรือก็คือจำนวนปีในการดำเนินงานซึ่งให้ได้รับกำไรในแต่ละปีรวมกันแล้ว มีค่าเท่ากับจำนวนเงินลงทุนเริ่มแรก

$$\text{ระยะเวลาคืนทุน} = (\text{เงินสดจ่ายลงทุนสุทธิ} / \text{เงินรับสุทธิต่อปี})$$

นภาพร นิลาภรณ์กุล (2562) และคณะ

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

การดำเนินงานครั้งนี้เป็นการศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนการผลิตกาแฟแก้วอำเภอเขาค้อ จังหวัดเพชรบูรณ์ โดยการเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยแบบสัมภาษณ์ ผู้วิจัยได้ดำเนินการตามขั้นตอนดังนี้

1. ประชากร
2. การเลือกกลุ่มตัวอย่าง
3. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

3.1 ประชากร

ประชากรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้คือผู้ผลิตกาแฟแก้ว อำเภอเขาค้อ จังหวัดเพชรบูรณ์

3.2 การเลือกกลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย โดยเลือกกลุ่มผู้ผลิตกาแฟแก้วในอำเภอเขาค้อ จังหวัดเพชรบูรณ์ จำนวน 2 ราย

3.3 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

แบบสัมภาษณ์เชิงลึกเกี่ยวกับข้อมูลในการลงทุนผลิตกาแฟแก้ว อำเภอเขาค้อ จังหวัดเพชรบูรณ์ มีลักษณะเป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับข้อมูลทั่วไปของผู้ผลิต สอบถามเกี่ยวกับการลงทุนเริ่มแรก สอบถามเกี่ยวกับต้นทุนการผลิตกาแฟแก้ว และรายได้จากการจำหน่ายกาแฟแก้ว

3.4 การเก็บรวบรวมข้อมูล

3.3.1 ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลแบบทฤษฎีภูมิ จะเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก ผู้วิจัยจะสัมภาษณ์จากแบบสัมภาษณ์ที่จัดทำขึ้น

3.3.2 ศึกษาต้นทุนและผลตอบแทน ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลทั่วไป ข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนการผลิตทั้งสิ้น รายได้จากจำหน่าย และปัญหาอุปสรรค

3.5 การวิเคราะห์ข้อมูล

ข้อมูลที่ได้จากการรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์นั้นจะนำมาวิเคราะห์โดยใช้การวิเคราะห์ข้อมูลเพื่ออธิบายลักษณะ ดังต่อไปนี้

3.5.1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับต้นทุนและผลตอบแทนจะนำมาทำการวิเคราะห์โดยใช้เทคนิคการวิเคราะห์เนื้อหา(Content Analysis)

3.5.2 วิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนผู้ผลิตกาแฟแก้ว อำเภอเขาค้อจังหวัดเพชรบูรณ์ และหาข้อมูลจากการสัมภาษณ์

บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

การดำเนินงานครั้งนี้เป็นการศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนการผลิตกาแฟคั่ว
อำเภอเขาค้อ จังหวัดเพชรบูรณ์ ได้ทำการสัมภาษณ์เชิงลึกของผู้ผลิตกาแฟคั่วในพื้นที่อำเภอเขา
ค้อ จังหวัดเพชรบูรณ์ ได้ดังนี้

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

4.1 ข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนการผลิตกาแฟคั่ว

ข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนและค่าใช้จ่ายต่างๆ ของการแปรรูปผลิตภัณฑ์ แบ่งเป็น 3 ส่วน ได้แก่

1) ค่าใช้จ่ายในการลงทุนเริ่มแรก 2) ต้นทุนการผลิต 3) ค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร

4.1.1 ค่าใช้จ่ายในการลงทุนเริ่มแรก (Initial investment cost) ซึ่งถือเป็นเงินลงทุน
เริ่มแรกเพื่อใช้เป็นเงินลงทุนสำหรับการซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์ในการผลิตกาแฟคั่ว จากการ
สัมภาษณ์ผู้ผลิตรายใหญ่ จำนวน 2 ราย ซึ่งได้ข้อมูลดังนี้

ตารางที่ 4.1.1 ค่าใช้จ่ายในการลงทุนเริ่มแรก

รายการที่ 1			รายการที่ 2			คาดว่าจะใช้ งานได้	รายการที่ 1	รายการที่ 2
รายการ	จำนวน	ราคาทุน	รายการ	จำนวน	ราคาทุน		ค่าเสื่อม ราคา/ปี	ค่าเสื่อม ราคา/ปี
เครื่องสี	1	220,000	เครื่องสี	1	150,000	10	22,000.00	15,000.00
เครื่องคั่ว	1	250,000	เครื่องคั่ว	1	200,000	10	25,000.00	20,000.00
เครื่องชั่ง	1	9,000	เครื่องชั่ง	1	3,500	3	3,000.00	116.67
รวม		479,000			353,500		50,000.00	35,116.67

จากตารางที่ 4.1.1 แสดงค่าใช้จ่ายในการลงทุนเริ่มแรก และคิดค่าเสื่อมราคาแบบวิธี
เส้นตรง ได้ดังนี้

รายการที่ 1 เงินลงทุนเริ่มแรกเท่ากับ 479,000 บาท โดยมีค่าเสื่อมอยู่ที่ 50,000 บาทต่อปี
และคิดค่าเสื่อมราคาต่อเดือนอยู่ที่ $50,000/12$ เท่ากับ 4,166.67 บาท

รายการที่ 2 เงินลงทุนเริ่มแรกเท่ากับ 353,500 บาท โดยมีค่าเสื่อมอยู่ที่ 35,116.67 บาทต่อปี
และคิดค่าเสื่อมราคาต่อเดือนอยู่ที่ $35,116.67/12$ เท่ากับ 2,926.39 บาท

4.1.2 ต้นทุนการผลิต (Production Cost) จากการสัมภาษณ์ระยะเวลา 1 เดือน ซึ่งเป็นต้นทุนวัตถุดิบทางตรงเกี่ยวกับการผลิตกาแฟแก้ว คือ เมล็ดกาแฟ ต้นทุนวัตถุดิบทางตรงได้ดังนี้
จากตารางที่ 4.1.2 ต้นทุนการผลิต

รายการ	รายการที่ 1			รายการที่ 2		
	จำนวน กิโลกรัม/เดือน	ราคาต่อหน่วย (บาท/กิโลกรัม)	จำนวนวัตถุดิบ/ เดือน (บาท)	จำนวน กิโลกรัม/เดือน	ราคาต่อหน่วย (บาท/กิโลกรัม)	จำนวนวัตถุดิบ/ เดือน (บาท)
เมล็ดกาแฟ	40	120	4,800.00	100	120	12,000

หมายเหตุ : 1 กิโลกรัมกับ 1,000 กรัม

จากตารางที่ 4.1.2 แสดงต้นทุนการผลิตทางตรง ได้ดังนี้

รายการที่ 1 ผลิตกาแฟแก้ว วัตถุดิบทางตรงที่ใช้ทั้งหมด 40 กิโลกรัม ต้นทุนวัตถุดิบที่ใช้

4,800 บาท สามารถผลิตได้จำนวน 400 ถ้วย ต่อ 1 เดือนการผลิต

$$\begin{aligned}
 \text{ต้นทุนวัตถุดิบทางตรงเฉลี่ยต่อถ้วย} &= \text{ต้นทุนวัตถุดิบรวม} / \text{จำนวนถ้วย} \\
 &= 4,800 / 400 \\
 &= 12 \text{ บาทต่อถ้วย}
 \end{aligned}$$

รายการที่ 2 ผลิตกาแฟแก้ว วัตถุดิบทางตรงที่ใช้ทั้งหมด 100 กิโลกรัม ต้นทุนวัตถุดิบที่ใช้

12,000 บาท สามารถผลิตได้จำนวน 200 ถ้วย ต่อ 1 เดือนการผลิต

$$\begin{aligned}
 \text{ต้นทุนวัตถุดิบทางตรงเฉลี่ยต่อถ้วย} &= \text{ต้นทุนวัตถุดิบรวม} / \text{จำนวนถ้วย} \\
 &= 12,000 / 200 \\
 &= 60 \text{ บาทต่อถ้วย}
 \end{aligned}$$

4.1.3 ค่าแรงงานทางตรง (Labor cost)

ค่าแรงงานทางตรงประกอบด้วย ค่าแรงงานคนในกระบวนการผลิตใน 1 เดือน

ตารางที่ 4.1.3 ค่าแรงงานทางตรง

รายการ	รายการที่ 1			รายการที่ 2		
	จำนวน /คน	ค่าแรง/คน (บาท)	ค่าแรง/เดือน (บาท)	จำนวน /คน	ค่าแรง/คน (บาท)	ค่าแรง/เดือน (บาท)
ค่าแรงงาน	2	300	15,600.00	2	400	20,800.00

จากตารางที่ 4.1.3 แสดงค่าแรงงานทางตรง ได้ดังนี้

รายที่ 1 ค่าแรงงานทางตรง ได้ดังนี้

$$\begin{aligned}\text{ต้นทุนค่าแรงงานทางตรงเฉลี่ยต่อถุง} &= \text{ต้นทุนแรงงานรวม/ จำนวนถุง} \\ &= 15,600 \text{ บาท} / 400 \text{ ถุง} \\ &= 39 \text{ บาทต่อถุง}\end{aligned}$$

รายที่ 2 ค่าแรงงานทางตรง ได้ดังนี้

$$\begin{aligned}\text{ต้นทุนค่าแรงงานทางตรงเฉลี่ยต่อถุง} &= \text{ต้นทุนแรงงานรวม/ จำนวนถุง} \\ &= 20,800 \text{ บาท} / 200 \text{ ถุง} \\ &= 104 \text{ บาทต่อถุง}\end{aligned}$$

4.1.4 ค่าใช้จ่ายการผลิต

ค่าใช้จ่ายการผลิตประกอบด้วย ค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า ค่าแก๊ส ถุงบรรจุภัณฑ์ สตีกเกอร์
ผลิตภัณฑ์ ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์

ตารางที่ 4.1.4 ค่าใช้จ่ายการผลิต

รายการ	รายที่ 1	รายที่ 2
	ค่าใช้จ่าย/เดือน (บาท)	ค่าใช้จ่าย/เดือน (บาท)
1. ค่าประปา	300.00	300.00
2. ค่าไฟฟ้า	300.00	200.00
3. ค่าแก๊ส	1,600.00	2,600.00
4. ค่าถุงบรรจุภัณฑ์	2,800.00	2,000.00
5. สตีกเกอร์ผลิตภัณฑ์	1,200.00	400.00
6. ค่าเสื่อมราคา - อุปกรณ์	4,166.67	2,926.39
รวม	10,366.67	8,426.39

หมายเหตุ : สตีกเกอร์รายที่ 1 แผ่นละ 3 บาท, สตีกเกอร์รายที่ 2 แผ่นละ 2 บาท

จากตารางที่ 4.1.4 แสดงค่าใช้จ่ายการผลิต ได้ดังนี้

รายที่ 1 ค่าใช้จ่ายการผลิตรวมทั้งหมด 10,366.67 บาท

$$\begin{aligned}\text{ค่าใช้จ่ายการผลิตเฉลี่ยต่อถุง} &= \text{ค่าใช้จ่ายการผลิตรวม/ จำนวนถุง} \\ &= 10,366.67 \text{ บาท} / 400 \text{ ถุง} \\ &= 25.92 \text{ บาทต่อถุง}\end{aligned}$$

รายที่ 2 ค่าใช้จ่ายการผลิตรวมทั้งหมด 8,426.39 บาท

$$\begin{aligned}\text{ค่าใช้จ่ายการผลิตเฉลี่ยต่อถุง} &= \text{ค่าใช้จ่ายการผลิตรวม/ จำนวนถุง} \\ &= 8,426.39 \text{ บาท} / 200 \text{ ถุง} \\ &= 42.13 \text{ บาทต่อถุง}\end{aligned}$$

4.1.5 ต้นทุนผลิตภัณฑ์รวม

ต้นทุนผลิตภัณฑ์ทั้งหมดประกอบด้วย วัตถุดิบรวม ค่าแรงงานทางตรง ค่าใช้จ่ายการผลิต

ตารางที่ 4.1.5 ต้นทุนผลิตภัณฑ์รวม

รายการ	รายที่ 1		รายที่ 2	
	ต้นทุน/เดือน (บาท)	ต้นทุน/ถุง (บาท)	ต้นทุน/เดือน (บาท)	ต้นทุน/ถุง (บาท)
1. วัตถุดิบทางตรง	4,800.00	12.00	12,000.00	60.00
2. ค่าแรงงานทางตรง	15,600.00	39.00	20,800.00	104.00
3. ค่าใช้จ่ายการผลิต	10,366.67	25.92	8,426.39	42.13
รวม	30,766.67	76.92	51,826.39	206.13

จากตารางที่ 4.1.5 แสดงต้นทุนการผลิตรวม จำนวนได้ดังนี้

รายที่ 1 คัดต้นทุนผลิตภัณฑ์รวม ได้ดังนี้

$$\begin{aligned}\text{ต้นทุนผลิตภัณฑ์เฉลี่ยต่อถุง} &= \text{ต้นทุนผลิตภัณฑ์ทั้งหมด} / \text{จำนวนถุง} \\ &= 30,766.67 \text{ บาท} / 400 \text{ ถุง} \\ &= 76.92 \text{ บาทต่อถุง}\end{aligned}$$

รายที่ 2 คัดต้นทุนผลิตภัณฑ์รวม ได้ดังนี้

$$\begin{aligned}\text{ต้นทุนผลิตภัณฑ์เฉลี่ยต่อถุง} &= \text{ต้นทุนผลิตภัณฑ์ทั้งหมด} / \text{จำนวนถุง} \\ &= 51,826.39 \text{ บาท} / \text{ถุง} \\ &= 206.13 \text{ บาทต่อถุง}\end{aligned}$$

4.2 ผลการวิเคราะห์ผลตอบแทน

จากการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ผลิตกาแฟแก้ว ในพื้นที่อำเภอเขาค้อ จังหวัดเพชรบูรณ์ จำนวน 2 ราย ซึ่งมีการตั้งราคาที่ไม่เหมือนกัน และปริมาณที่ไม่เท่ากัน ซึ่งรายที่ 1 ตั้งราคาขายถุงละ 100 บาท โดยบรรจุภัณฑ์ปริมาณถุงละ 100 กรัม ปริมาณการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ทั้งหมดเฉลี่ย โดยประมาณเดือนละ 400 ถุง เป็นจำนวนเงินเฉลี่ย 40,000 บาทต่อเดือน และรายที่ 2 ตั้งราคาขายถุงละ 225 บาท โดยบรรจุภัณฑ์ปริมาณถุงละ 500 กรัม ปริมาณการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ทั้งหมดเฉลี่ยโดยประมาณเดือนละ 200 ถุง เป็นจำนวนเงินเฉลี่ย 45,000 บาทต่อเดือน ดังนั้น จากข้อมูลข้างต้นสามารถวิเคราะห์ รายได้จากการขาย ต้นทุนการผลิต ต้นทุนขาย ค่าใช้จ่ายในการผลิต และรวมถึงกำไร(ขาดทุน)สุทธิ ได้ดังต่อไปนี้

ผู้ผลิตกาแฟแก้ว รายที่ 1

ตารางที่ 4.2.1 แสดงกำไรสุทธิของผู้ผลิตรายที่ 1

รายการ	หน่วย : บาท
ปริมาณการขาย (ถุง)	400.00
ราคาขายต่อถุง	100.00
รายได้จากการขายสินค้า (400 ถุง x 100 บาท/ถุง)	40,000.00
ต้นทุนขาย (400 ถุง x 76.92 บาท/ถุง)	<u>30,768.00</u>
กำไรขั้นต้น	9,232.00
ค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร	-
กำไร(ขาดทุน)สุทธิ	9,232.00

$$\begin{aligned}
 1. \text{อัตราส่วนกำไรขั้นต้นต่อยอดขาย} &= \frac{\text{กำไรขั้นต้น}}{\text{ยอดขาย}} \times 100 \\
 &= \frac{9,232}{40,000} \times 100 \\
 &= 23.08 \%
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 2. \text{อัตราส่วนกำไรสุทธิต่อยอดขาย} &= \frac{\text{กำไรสุทธิ}}{\text{ยอดขาย}} \times 100 \\
 &= \frac{9,232}{40,000} \times 100 \\
 &= 23.08 \%
 \end{aligned}$$

3. ระยะเวลาคืนทุน

เงินลงทุนเริ่มแรก	479,000 บาท
กระแสเงินสดรับสุทธิ	110,784 บาท
ระยะเวลาคืนทุน	4 ปี 3 เดือน

$$\begin{aligned}
 \text{ระยะเวลาคืนทุนสำหรับเงินลงทุน} &= \frac{\text{เงินลงทุน/ผลตอบแทนจากการลงทุน}}{\text{กระแสเงินสดรับสุทธิ}} \\
 &= \frac{479,000}{110,784} \\
 &= 4.32 \\
 &\approx 4 \text{ ปี } 3 \text{ เดือน}
 \end{aligned}$$

4. จุดคุ้มทุน

$$\text{จุดคุ้มทุน (จำนวนหน่วย)} = \frac{\text{ค่าใช้จ่ายคงที่ทั้งสิ้น}}{\text{ราคาขายต่อหน่วย} - \text{ค่าใช้จ่ายผันแปรต่อหน่วย}}$$

$$\text{B.E. (Q)} = \frac{\text{Fixed Expenses}}{\text{Price} - \text{Variable cost}}$$

$$\begin{aligned}
 \text{กำหนดให้} \quad Q &= \text{ปริมาณลูกค้าแฟกซ์ ณ จุดคุ้มทุน} \\
 Fc &= \text{ต้นทุนคงที่รวม (บาท)} \\
 Vc &= \text{ต้นทุนผันแปรต่อคู่} \\
 P &= \text{ราคาขายต่อคู่} \\
 Q &= \frac{FC}{P - Vc} \\
 &= \frac{30,766.67}{100 - 76.92}
 \end{aligned}$$

$$= \frac{30,766.67}{23.08}$$

$$= 1,333.04 \text{ หรือ } 1,334$$

จากการคำนวณหาจุดคุ้มทุนจากการผลิตกาแฟแก้ว ซึ่งมีจุดคุ้มทุนของหน่วยขายที่ 1,334 ถัง และจุดคุ้มทุนของยอดขายที่ 133,400 บาท

หมายเหตุ : Fc = ต้นทุนคงที่รวม (บาท) มาจากตารางที่ 4.4 รวมต้นทุนการผลิต

Vc = ต้นทุนผันแปรต่อถัง มาจาก ตารางที่ 4.5 รวมต้นทุนการผลิตต่อถัง

จุดคุ้มทุนของยอดขาย มาจากหน่วยขาย 1,334 ถัง x ราคาขาย 100 บาท = 133,400 บาท

ผู้ผลิตกาแฟแก้ว รายที่ 2

ตารางที่ 4.2.2 แสดงกำไรสุทธิของผู้ผลิตรายที่ 2

รายการ	หน่วย : บาท
ปริมาณการขาย (ถัง)	200.00
ราคาขายต่อถัง	225.00
รายได้จากการขายสินค้า (200 ถัง x 225 บาท/ถัง)	45,000.00
ต้นทุนขาย (200 ถัง x 206.13 บาท/ถัง)	41,226.00
กำไรขั้นต้น	3,774.00
ค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร	-
กำไร(ขาดทุน)สุทธิ	3,774.00

$$1. \text{อัตราส่วนกำไรขั้นต้นต่อยอดขาย} = \frac{\text{กำไรขั้นต้น}}{\text{ยอดขาย}} \times 100$$

$$= \frac{3,774}{45,000} \times 100$$

$$= 8.39 \%$$

$$\begin{aligned}
 2. \text{อัตราส่วนกำไรสุทธิต่อยอดขาย} &= \frac{\text{กำไรสุทธิ}}{\text{ยอดขาย}} \times 100 \\
 &= \frac{3,774}{45,000} \times 100 \\
 &= 8.39 \%
 \end{aligned}$$

3.ระยะเวลาคืนทุน

เงินลงทุนเริ่มแรก	353,000 บาท
กระแสเงินสดรับสุทธิ	45,288 บาท
ระยะเวลาคืนทุน	7 ปี 8 เดือน

$$\begin{aligned}
 \text{ระยะเวลาคืนทุนสำหรับเงินลงทุน} &= \frac{\text{เงินลงทุน/ผลตอบแทนจากการลงทุน}}{\text{กระแสเงินสดรับสุทธิ}} \\
 &= \frac{353,000}{45,288} \\
 &= 7.79 \\
 &\approx 7 \text{ ปี } 8 \text{ เดือน}
 \end{aligned}$$

4.จุดคุ้มทุน

$$\text{จุดคุ้มทุน (จำนวนหน่วย)} = \frac{\text{ค่าใช้จ่ายคงที่ทั้งสิ้น}}{\text{ราคาขายต่อหน่วย - ค่าใช้จ่ายผันแปรต่อหน่วย}}$$

$$\text{B.E. (Q)} = \frac{\text{Fixed Expenses}}{\text{Price - Variable cost}}$$

$$\begin{aligned}
 \text{กำหนดให้ } Q &= \text{ปริมาณลูกค้าแฟกซ์ ณ จุดคุ้มทุน} \\
 Fc &= \text{ต้นทุนคงที่รวม (บาท)} \\
 Vc &= \text{ต้นทุนผันแปรต่อคู่} \\
 P &= \text{ราคาขายต่อคู่} \\
 Q &= \frac{FC}{P - Vc} \\
 &= \frac{51,826.39}{225 - 206.13}
 \end{aligned}$$

$$= \frac{51,826.39}{18.87}$$

$$= 2,746.49 \text{ หรือ } 2,747$$

จากการคำนวณหาจุดคุ้มทุนจากการผลิตกาแฟแก้ว ซึ่งมีจุดคุ้มทุนของหน่วยขายที่ 2,747 ถัง และจุดคุ้มทุนของยอดขายที่ 618,075 บาท

หมายเหตุ : F_c = ต้นทุนคงที่รวม (บาท) มาจากตารางที่ 4.4 รวมต้นทุนการผลิต

V_c = ต้นทุนผันแปรต่อถัง มาจาก ตารางที่ 4.5 รวมต้นทุนการผลิตต่อถัง

จุดคุ้มทุนของยอดขาย มาจากหน่วยขาย 2,747 ถัง x ราคาขาย 225 บาท = 618,075 บาท

4.3 ปัญหาและอุปสรรค

จากการสัมภาษณ์ผู้ผลิตกาแฟแก้วในอำเภอเขาค้อ พบว่า ในช่วงปีนี้ได้เจอกับสถานการณ์โรคระบาด Covid-19 ส่งผลให้ยอดขายลดลงอย่างเห็นได้ชัด

บทที่ 5

สรุปและอภิปรายผลการวิจัย

การดำเนินงานครั้งนี้เป็นการศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนการผลิตกาแฟแก้วอำเภอกะลา จังหวัดเพชรบูรณ์ ได้ทำการสัมภาษณ์เชิงลึกของผู้ผลิตกาแฟแก้วในพื้นที่อำเภอกะลา จังหวัดเพชรบูรณ์ สามารถสรุปได้ดังนี้

5.1 สรุปผล

5.1.1 การศึกษาต้นทุนการผลิตกาแฟแก้ว

ข้อมูลเกี่ยวกับของผู้ผลิตรายที่ 1

ค่าใช้จ่ายในการลงทุนเริ่มแรก จะประกอบไปด้วยอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต ได้แก่ เครื่องสี 1 เครื่อง ราคา 220,000 บาท เครื่องคั่ว 1 เครื่อง ราคา 250,000 บาท และเครื่องชั่ง 1 เครื่อง ราคา 9,000 บาท รวมค่าใช้จ่ายในการลงทุนเริ่มแรก 479,000 บาท วัตถุดิบที่ใช้ คือเมล็ดกาแฟ กิโลกรัมละ 120 บาท ค่าวัตถุดิบรวมต่อเดือนเท่ากับ 4,800 บาท ($4,800/400$ ถุง) ฉะนั้นค่าวัตถุดิบเท่ากับ 12 บาท/ถุง

ค่าแรงงาน จะประกอบไปด้วย ค่าแรงงานทำจำนวน 2 คน ค่าแรงต่อคนวันละ 300 บาท รวมค่าแรงงานต่อเดือนทั้งหมดเท่ากับ 15,600 บาท ($12,000/400$ ถุง) ฉะนั้นค่าแรงงานเท่ากับ 39 บาท/ถุง

ค่าใช้จ่ายการผลิต จะประกอบไปด้วย ค่าน้ำประปาโดยประมาณสำหรับระยะเวลา 1 เดือนเท่ากับ 300 บาทต่อเดือน ด้วย ค่าไฟฟ้าโดยประมาณสำหรับระยะเวลา 1 เดือนเท่ากับ 300 บาทต่อเดือน ค่าแก๊สราคาถังละ 400 บาทต่อ 1 เตาเท่ากับ 20 กิโลกรัม การใช้แก๊สโดยประมาณเท่ากับ 1,600 บาท ค่าถุงบรรจุภัณฑ์ต่อเดือนเท่ากับ 2,800 บาท ค่าสติ๊กเกอร์ผลิตภัณฑ์ ชิ้นละ 3 บาท เท่ากับ 1,200 บาทต่อเดือน และค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ 4,166.67 บาทต่อเดือน รวมค่าใช้จ่ายในการผลิต 10,366.67 บาทต่อเดือน ($10,366.67/400$ ถุง) ฉะนั้นค่าใช้จ่ายในการผลิตเท่ากับ 25.92 บาท/ถุง รวมต้นทุนการผลิตต่อถุง 76.92 บาท ดังนั้นต้นทุนการผลิตต่อเดือนเท่ากับ 30,766.67 บาท

ข้อมูลเกี่ยวกับผู้ผลิตรายที่ 2

ค่าใช้จ่ายในการลงทุนเริ่มแรกของ จะประกอบไปด้วยอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต ได้แก่ เครื่องสี 1 เครื่อง ราคา 150,000 บาท เครื่องคั่ว 1 เครื่อง ราคา 200,000 บาท และเครื่องซีล 1 เครื่อง ราคา 3,000 บาท รวมค่าใช้จ่ายในการลงทุนเริ่มแรก 353,000 บาท วัตถุดิบที่ใช้คือเม็ดกาแฟ กิโลกรัมละ 120 บาท ค่าวัตถุดิบรวมต่อเดือนเท่ากับ 12,000 บาท ($12,000/200$ ถุง) ฉะนั้นค่าวัตถุดิบเท่ากับ 60 บาท/ถุง

ค่าแรงงาน จะประกอบไปด้วย ค่าแรงงานค่าทำจำนวน 3 คน ค่าแรงต่อคนวันละ 400 บาท รวมค่าแรงงานต่อเดือนทั้งหมดเท่ากับ 20,800 บาท ($20,800 /200$ ถุง) ฉะนั้นค่าแรงงานเท่ากับ 104 บาท/ถุง

ค่าใช้จ่ายการผลิต จะประกอบไปด้วย ค่าน้ำประปาโดยประมาณสำหรับระยะเวลา 1 เดือนเท่ากับ 300 บาทต่อเดือน ด้วย ค่าไฟฟ้าโดยประมาณสำหรับระยะเวลา 1 เดือนเท่ากับ 200 บาทต่อเดือน ค่าแก๊สราคาถังละ 400 บาทต่อ 1 เตาเท่ากับ 15 กิโลกรัม การใช้แก๊สโดยประมาณเท่ากับ 2,000 บาท ค่าถุงบรรจุภัณฑ์ต่อเดือนเท่ากับ 2,000 บาท ค่าสติ๊กเกอร์ผลิตภัณฑ์ ขึ้นละ 2 บาท เท่ากับ 400 บาทต่อเดือน และค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ 2,926.39 บาทต่อเดือน รวมค่าใช้จ่ายในการผลิต 8,426 บาทต่อเดือน ($8,426/200$ ถุง) ฉะนั้นค่าใช้จ่ายในการผลิตเท่ากับ 42.13 บาท/ถุง รวมต้นทุนการผลิตต่อถุง 206.13 บาท ดังนั้นต้นทุนการผลิตต่อเดือนเท่ากับ 51,826.39 บาท

5.1.2 การศึกษาผลตอบแทนการผลิตกาแฟแก้ว

ผลตอบแทนที่ได้จากการจำหน่ายกาแฟแก้ว จากผู้ผลิตรายที่ 1 ซึ่งได้ตั้งราคาขายถุงละ 100 บาท โดยมีปริมาณบรรจุภัณฑ์ถุงละ 100 กรัม จึงมีรายได้จากการจำหน่ายรวม 40,000 บาท ต่อเดือน มีกำไรขั้นต้นต่อยอดขายเท่ากับ 23.08% มีกำไรสุทธิต่อยอดขายเท่ากับ 23.08% มีระยะเวลาคืนทุนสำหรับเงินลงทุนเท่ากับ 4 ปี 3 เดือน ปริมาณการขาย ณ จุดคุ้ม ประมาณ 1,334 ถุง และมียอดขาย ณ จุดคุ้มทุน ประมาณ 133,400 บาท

ผลตอบแทนที่ได้จากการจำหน่ายกาแฟแก้ว จากผู้ผลิตรายที่ 2 ซึ่งได้ตั้งราคาขายถุงละ 225 บาท โดยมีปริมาณบรรจุภัณฑ์ถุงละ 500 กรัม มีรายได้จากการจำหน่ายรวม 45,000 บาท

ต่อเดือน มีกำไรขั้นต้นต่อยอดขายเท่ากับ 8.39% มีกำไรสุทธิต่อยอดขายเท่ากับ 8.39% มีระยะเวลาคืนทุนสำหรับเงินลงทุนเท่ากับ 7 ปี 8 เดือน ปริมาณการขาย ณ จุดคุ้ม ประมาณ 2,747 ถู และมียอดขาย ณ จุดคุ้มทุน ประมาณ 618,075 บาท

5.2 อภิปรายผล

การผลิตกาแฟแก้วของผู้ผลิตรายที่ 1 ใช้ผลิตต่อเดือน 4,800 บาท ค่าแรงงานเท่ากับ 15,600 บาท และค่าใช้จ่ายในการผลิตรวมเท่ากับ 10,366.67 บาท รายได้ต่อปีเท่ากับ 480,000 บาท เหลือต่อเดือน 40,000 บาท กำไรสุทธิต่อปีเท่ากับ 110,784 บาท เหลือต่อเดือน 9,232 บาท และ ผู้ผลิตราย ที่ 2 ใช้ผลิตต่อเดือน 12,000 บาท ค่าแรงงานเท่ากับ 20,800 บาท และค่าใช้จ่ายในการผลิตรวมเท่ากับ 51,826.39 บาท รายได้ต่อปีเท่ากับ 540,000 บาท เหลือต่อเดือน 45,000 บาท กำไรสุทธิต่อปีเท่ากับ 45,288 บาท เหลือต่อเดือน 3,774 บาท

ผู้ผลิตกาแฟถ้วยรายที่ 1 มีอัตรากำไรสุทธิ 23.08% ต่อยอดขาย แสดงให้เห็นว่าผู้ผลิตกาแฟถ้วยรายที่ 1 มีผลการดำเนินงานที่มีประสิทธิภาพทำให้กำไรสุทธิต่อยอดขายสูงกว่าเมื่อเปรียบเทียบกับอัตรากำไรสุทธิของผู้ผลิตกาแฟถ้วยรายที่ 2 ซึ่งมีอัตรากำไรสุทธิเพียง 8.39% ต่อยอดขายเท่านั้น เนื่องจากผู้ผลิตกาแฟถ้วยทั้ง 2 ราย มีความแตกต่างในส่วนของการผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับด้านของปริมาณบรรจุภัณฑ์ต่อหน่วย และราคาขายต่อหน่วยที่ต่างกัน จึงเห็นได้ว่าผู้ผลิตรายที่ 2 มีอัตรากำไรสุทธิน้อยกว่าผู้ผลิตรายที่ 1 ดังนั้นหากผู้ผลิตกาแฟถ้วยต้องการอัตรากำไรสุทธิที่มากขึ้น ก็ควรปรับเปลี่ยนปริมาณบรรจุภัณฑ์ และราคาขายให้สอดคล้องกัน จะทำให้ผลตอบแทนได้ดีกว่า

5.3 ข้อเสนอแนะ

5.3.1 ข้อเสนอแนะที่ได้จากการวิจัย

จากผลการศึกษาพบว่า การผลิตมีต้นทุนที่สูง ควรเพิ่มราคาสินค้าให้สูงขึ้น

5.3.2 ข้อเสนอแนะสำหรับงานวิจัยครั้งนี้

- 1) ความศึกษาแนวทางการขยายกลุ่มลูกค้าและตลาดให้มากยิ่งขึ้น
- 2) ควรศึกษาเก็บข้อมูลหลากหลายพื้นที่เพื่อหาค่าเฉลี่ยในการเปรียบเทียบข้อมูล

บรรณานุกรม

- กุลวรา เลิศสิทธิชัย. (2551). “ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกรูปแบบลงทุนธุรกิจร้านกาแฟสด ณ ตำบลพระปฐมเจดีย์ อำเภอเมือง จังหวัดนครปฐม.” วิทยานิพนธ์ บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการ ภาครัฐและภาคเอกชน มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- พัชรนันท์ สุดยอด และธีระวัฒน์ จันทิก. (2560) การวิเคราะห์ต้นทุนและความอ่อนไหวของธุรกิจร้านกาแฟสีเขียวที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมพื้นที่จังหวัดนครปฐม. ปรินญาบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- เนรัญชลา จอมศรี. (2556). “การศึกษาความเป็นไปได้ในการลงทุนธุรกิจร้านกาแฟเอือนอีสาน กาแฟสดใน บริเวณศูนย์ราชการ อำเภอเมือง จังหวัดหนองคาย” การค้นคว้าอิสระ บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต วิทยาลัยบัณฑิตศึกษาการจัดการ มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- ปิยะนุช สิ้นันตาและพิกุล สุรไพบูลย์. (2557) การจัดการความรู้เพื่อเสริมสร้างศักยภาพการผลิตกาแฟและคุณภาพของกาแฟ ชุมชนบ้านสันเจริญ ตำบลผาทอง อำเภอท่าวังผา จังหวัดน่าน. วารสารการพัฒนาชุมชนและคุณภาพชีวิต 2(3): 325-331.
- กรรณิการ์ ใจมา. (2561) ต้นทุนและผลตอบแทนของการปลูก และการแปรรูปเมล็ดกาแฟสายพันธุ์อาราบิก้า กรณีศึกษา กาแฟตัวกะหมี่ตำบลแจ้ซ้อน อำเภอเมืองปาน จังหวัดลำปาง.
- อินทรา สุวรรณดี, ภัทรวดี พิมโกทา, พรทิพา ทมถา, สุพรรณษา อามาศย์สมบัติ, อัจฉราภรณ์ บุตรภักดี และหทัยกาญจน์ เวียงหลวง. (2563) การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนการผลิตปลาร้าแปรรูป : กรณีศึกษา กลุ่มแจ้บอง OTOP 3 ดาว บ้านหนองแก อำเภอศรีบุญเรือง จังหวัดหนองบัวลำภู มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี
- ณัฐเสกฐ์ สร้อยทองดี, นภาพร นิลาภรณ์กุล .(2562) ต้นทุนและผลตอบแทนในการเพาะเลี้ยงจิ้งหรีดเชิงพาณิชย์. วารสารวิทยาลัยบัณฑิตศึกษาการจัดการ มข.12 (1) ม.ค. - มิ.ย. 62.
- วารสารวิจัยเทคโนโลยี-นวัตกรรม ปีที่ 2ฉบับที่ 2 กรกฎาคม – ธันวาคม 2561. (น.69 – 78)
- สถาบันพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม. (2551). ธุรกิจร้านกาแฟสด. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ: เลคแอนด์ฟาวด์เท้นพรีนติ้ง.

(https://www.bangkokbiznews.com/news/detail/1564?utm_source=category&utm_medium=internal_referral)

ภาคผนวก ก

แบบสัมภาษณ์

เรื่อง การศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนการผลิตกาแฟดำ อำเภอเขาค้อ จังหวัดเพชรบูรณ์

ข้อมูลการสัมภาษณ์

ส่วนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต (ค่าใช้จ่ายในการลงทุนเริ่มแรก)

รายการ	จำนวน	หน่วยนับ	ราคาทุน
อุปกรณ์การลงทุนเริ่มแรก			
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต			
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนการผลิตกาแฟแก้ว

รายการ	จำนวน	หน่วยนับ	ราคาทุนต่อหน่วย
วัตถุดิบทางตรง			
1.			
2.			
3.			
ค่าแรงงานทางตรง			
1.			
2.			
3.			
ค่าใช้จ่ายในการผลิต			
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			

ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับผลตอบแทนจากการผลิตกาแฟ

รายการ	จำนวน	ราคาต่อหน่วย
1. รายได้จากการขาย		
2. รายได้อื่นๆ ระบุ.....		

ภาคผนวก ข

เม็ดกาแฟสด



เม็ดกาแฟตากแห้ง



เม็ดกาแฟก่อนสี



เม็ดกาแฟหลังสี



ภาคผนวก ก

ประวัติคณะผู้วิจัย

1. ชื่อ-นามสกุล นางสาวรุ่งลักษณ์ ดีแจ่ม
MissRungluksana Deejam
2. ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์
3. ตำแหน่งทางวิชาการ ไม่มี
4. หน่วยงานและสถานที่อยู่ติดต่อได้สะดวก
สาขาวิชาการบัญชี คณะวิทยาการจัดการ
มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์ อ.เมือง จ.เพชรบูรณ์ 76000
โทรศัพท์ 056-717100 ต่อ 1206, 0805147744
Email : T.jib.pcru@hotmail.com
5. ประวัติการศึกษา บธ.บ.(บัญชี)
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์
บช.ม.
มหาวิทยาลัยรังสิต
6. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัย
 - การศึกษาวิจัยที่มีผลต่อการจัดทำงบการเงินล้ำค่า และการวางแผนทางแก้ไข กรณีศึกษา : บริษัท ABD จำกัด (งานวิจัย)
 - คุณลักษณะการเป็นผู้ประกอบการของนักเรียนในจังหวัดเพชรบูรณ์ (บทความวิชาการ)
 - ปัจจัยที่มีผลต่อการจัดทำบัญชีของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนการแปรรูปผลิตภัณฑ์มะขาม จังหวัดเพชรบูรณ์ (งานวิจัย)
 - การพัฒนาดิจิทัลมาร์เก็ตติ้งผลิตภัณฑ์เมล็ดบัววิสาหกิจชุมชนจังหวัดพิจิตร (ตีพิมพ์วารสาร TCI กลุ่ม 2)

ประวัติคณะผู้วิจัย

1. ชื่อ-นามสกุล นายเจน จันทรสุภาแสน
MissRungluksana Deejam
2. ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์
3. ตำแหน่งทางวิชาการ ไม่มี
4. หน่วยงานและสถานที่อยู่ติดต่อได้สะดวก
สาขาวิชาบริหารธุรกิจ คณะวิทยาการจัดการ
มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์ อ.เมือง จ.เพชรบูรณ์ 76000
โทรศัพท์
Email : Jane.cha@pcru.ac.th
5. ประวัติการศึกษา วท.บ. (เคมี)
สถาบันราชภัฏเชียงใหม่
บธ.ม. (การเป็นผู้ประกอบการ)
มหาวิทยาลัยฟาร์อีสเทอร์น
บธ.ค. (บริหารธุรกิจ)
มหาวิทยาลัยกรุงเทพธนบุรี
6. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัย
 - การส่งเสริมการค้าปลีกมะม่วงน้ำดอกไม้แปรรูป ตำบลงมูลเหล็ก
จังหวัดเพชรบูรณ์ (วิจัย)
 - คุณลักษณะที่พึงประสงค์ของผู้ประกอบการทางด้านการท่องเที่ยว
(บทความวิชาการ)
 - การกำหนดกลยุทธ์ทางการตลาด ผลิตภัณฑ์กล้วย เพื่อสร้างความ
ได้เปรียบทางการแข่งขันของการส่งออกไทยสู่ตลาดโลก (วิจัย)
 - ภาวะผู้นำเชิงกลยุทธ์กับประสิทธิผล ของธุรกิจเทคโนโลยี
สารสนเทศและการสื่อสารที่จดทะเบียนในตลาดหลักทรัพย์แห่ง
ประเทศไทย (บทความวิจัย)

- การวิเคราะห์เพื่อหามลพิษทางอากาศในอนุภาคฝุ่นในจังหวัด
เชียงใหม่และจังหวัดลำพูน (วิจัย)
- การวิเคราะห์หากรดแอสคอร์บิกในตัวอย่างน้ำผลไม้และยาเม็ด
วิตามินซีโดยใช้แคปิลลารีอิเล็กโตรโฟรีซิส (วิจัย)
- การวิเคราะห์สารอินทรีย์ระเหยบางชนิดในตัวอย่างดินโดยใช้
เฮดสเปสแก๊สโครมาโทกราฟี
- การผลิตเบียร์จากข้าวหอมมะลิ (วิจัย)
- การใช้เทคนิค AIC เพื่อการเฝ้าระวังและการมีส่วนร่วมของชุมชน
ในการอนุรักษ์แมงกะพรุนน้ำจืดในพื้นที่ ตำบลหนองแม่นา อำเภอ
เขาค้อ จังหวัดเพชรบูรณ์ (ตีพิมพ์วารสาร TCI กลุ่ม 2)
- อิทธิพลของพฤติกรรมผู้ประกอบการ ความสามารถในการปรับตัว
และความสามารถทางนวัตกรรมที่มีผลต่อการดำเนินงานทางธุรกิจ:
ข้อมูลเชิงประจักษ์จากโครงการร้านค้าธงฟ้าประชารัฐ (ตีพิมพ์
วารสาร TCI กลุ่ม 2)
- การพัฒนาดิจิทัลมาร์เก็ตติ้งผลิตภัณฑ์เมล็ดบัววิสาหกิจชุมชน
จังหวัดพิจิตร (ตีพิมพ์วารสาร TCI กลุ่ม 2)