



ที่ อว ๐๖๕๗.๒๐๐๐/ ว ๑๙๗๒

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน
วิทยาเขตสุรินทร์ อ.เมือง จ.สุรินทร์
๓๒๐๐๐

๒๒ สิงหาคม ๒๕๖๒

เรื่อง แจ้งผลการพิจารณาบทความเพื่อตีพิมพ์ลงในเอกสารรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ
ระดับชาติราชมงคลสุรินทร์ ครั้งที่ ๑๐ (Conference Proceedings)

เรียน คุณ สาวิตรี วงศ์สุรเศรษฐ์ และ ดอกอ้อ ขวัญนิน

ตามที่ท่านได้ส่งบทความเรื่อง “การจัดการโครงสร้างต้นทุนผลิตภัณฑ์ของฝากของ
ผู้ประกอบการ OTOP จังหวัดเพชรบูรณ์” รหัสบทความ BP4370 เพื่อนำเสนอผลงานภาคโปสเตอร์ ใน
การประชุมวิชาการระดับชาติราชมงคลสุรินทร์ ครั้งที่ ๑๐ (Conference Proceedings) หัวข้อ “วิจัยและ
นวัตกรรม นำสู่การพัฒนาอย่างยั่งยืน” ซึ่งจัดขึ้นระหว่างวันที่ ๑๙ – ๒๐ กันยายน ๒๕๖๒ ณ มหาวิทยาลัย
เทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสุรินทร์ นั้น

ในการนี้ กองบรรณาธิการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสุรินทร์
ขอเรียนให้ท่านทราบว่าบทความของท่านผ่านการพิจารณา เห็นชอบจากผู้ทรงคุณวุฒิให้ตีพิมพ์เผยแพร่
บทความดังกล่าว ในเอกสารรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติราชมงคลสุรินทร์ ครั้งที่ ๑๐
(Conference Proceedings)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(นางสาวสำราญ ผาสุข)

รักษาราชการแทน ผู้อำนวยการสำนักงานวิทยาเขตสุรินทร์
ปฏิบัติราชการแทน รองอธิการบดีประจำวิทยาเขตสุรินทร์

แผนกวิจัยและพัฒนา

โทร ๐ ๔๔๑๕ ๓๐๖๒ ต่อ ๑๓๑๐

๐๘๗ ๗๗๘๑๙๐๑ (จักรินทร์)

การจัดการโครงสร้างต้นทุนผลิตภัณฑ์ของฝากของผู้ประกอบการ OTOP จังหวัดเพชรบูรณ์

The Management in Cost Structure of Entrepreneur (OTOP)

Phetchabun, Province.

สาวิตรี วงศ์สุรเศรษฐ์¹ ดอกอ้อ ขวัญนิน²

สาขาการบัญชี คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์¹ สาขาการบัญชี คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์²

ผู้เขียนประสานงาน (Corresponding Author) : wongsuraset@hotmail.com

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสภาพทั่วไปของกลุ่มผลิตภัณฑ์ประเภทของฝากของผู้ประกอบการ OTOP และเพื่อวิเคราะห์โครงสร้างต้นทุนผลิตภัณฑ์ประเภทของฝากให้กับผู้ประกอบการ OTOP โดยเก็บข้อมูลจากการใช้แบบสอบถามและการสัมภาษณ์สมาชิกของกลุ่มเกษตรกรที่ผลิตมะขาม แห้วต้ม อำเภอหล่มเก่า จังหวัดเพชรบูรณ์ จำนวน 72 ราย จากการรวบรวมข้อมูล หนังสือ งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง โดยนำข้อมูลที่ได้มาทำการวิเคราะห์โดยใช้ค่าเฉลี่ยและร้อยละ พบว่ากลุ่มเกษตรกรที่ผลิตมะขามแห้วต้มส่วนใหญ่ประกอบกิจการมาแล้วมากกว่า 2 ปี มีแหล่งที่มาของความรู้จากการศึกษาด้วยตนเอง ปัญหาและอุปสรรคที่พบ คือ มีการแข่งขันกันสูงและต้องการการสนับสนุนจากรัฐบาลในเรื่องของแหล่งความรู้และเทคนิคการผลิต

ในการผลิตมะขามแห้วต้ม 800 กิโลกรัม มีต้นทุนการผลิตเท่ากับ 67,798.40 บาท ซึ่งประกอบด้วย วัตถุดิบเท่ากับ 59,670.00 บาท วัตถุดิบต่อกิโลกรัมเท่ากับ 74.59 บาท ค่าแรงงานเท่ากับ 1,575.00 บาท ค่าแรงงานต่อกิโลกรัมเท่ากับ 1.97 บาท ค่าใช้จ่ายในการผลิตเท่ากับ 6,553.40 บาท ค่าใช้จ่ายในการผลิตต่อกิโลกรัมเท่ากับ 8.19 บาท โดยต้นทุนการผลิต คิดเป็น 70.62 % ของยอดขาย ซึ่งวัตถุดิบทางตรงคิดเป็น 88.01 % ค่าแรงงานคิดเป็น 2.32 % ค่าใช้จ่ายในการผลิตคิดเป็น 9.67 % ส่วนรายได้จากการขายมีจำนวนเท่ากับ 96,000 บาท ราคาขายต่อกิโลกรัมเท่ากับ 120 บาท ในด้านของกำไรขั้นต้นมีจำนวนรวมเท่ากับ 28,201.60 บาท กำไรขั้นต้นต่อกิโลกรัมเท่ากับ 35.25 บาท และกำไรขั้นต้นจากการขายนั้นมีอัตราเท่ากับ 29.38 %

คำสำคัญ: โครงสร้างต้นทุน , ผู้ประกอบการ , OTOP

Abstract

The objectives of this research were to study the general condition of OTOP product groups and to analyze the cost structure of OTOP products. The data were collected by using questionnaires and interviews with members of the farmers' groups producing tamarind. Lom Kao District A total of 72 cases were collected from the related research. The information obtained. It was found that the majority of farmers producing tamarind seeds had more than two years of operation. The source of knowledge

was self-education. The problems and obstacles encountered are highly competitive and require government support in the area of knowledge and production techniques.

In the production of 800 kg of tamarind, the cost of production was 67,798.40 baht. The price is 59,670.00 baht. The raw material per kilogram is 74.59 baht. Labor cost is 1,575.00 Baht The labor cost per kilogram is 1.97 baht. The cost of production is 6,553.40 baht. The production cost per kilogram is 8.19 baht. Cost of production accounted for 70.62 % of sales. Raw materials accounted for 88.01 %, labor cost was 2.32 %, production cost was 9.67 % The sales revenue is equal to 96,000 baht. The selling price per kilogram is 120 baht. In terms of gross profit, the total amount was 28,201.60 baht. Gross profit per kilogram was 35.25 baht and the gross profit from sales was 29.38 %

Keywords: Cost Structure , Entrepreneur , OTOP

บทนำ

จังหวัดเพชรบูรณ์มีสถานที่ท่องเที่ยวที่สามารถเดินทางมาท่องเที่ยวได้ทุกฤดูกาลนั่นก็คือ เขาค้อ ซึ่งเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่ได้รับความนิยมมากที่สุดแห่งหนึ่งในจังหวัด และในปัจจุบันนักท่องเที่ยวนอกจากจะไปเที่ยวชมความงดงามของสถานที่ท่องเที่ยวแล้วยังให้ความสนใจกับการจับจ่ายซื้อสินค้าของฝากและของที่ระลึกกันเป็นจำนวนมาก ซึ่งได้แก่สินค้าศิลปหัตถกรรมพื้นเมือง และผลผลิตทางการเกษตรที่นำมาแปรรูปให้เลือกซื้อตามความชอบ ที่ไม่น่าพลาดคือสินค้าโอท็อป สถานที่ดำเนินการหรือจำหน่ายสินค้า มีตั้งแต่ระดับท้องถิ่น หรือชุมชน หมู่บ้านตามแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ ศูนย์การค้า โรงแรม และสนามบิน ทำให้สินค้าของฝากของที่ระลึกกลายเป็นสินค้าสำคัญที่นารายได้เข้าสู่ท้องถิ่น ประกอบกับภาครัฐ มีนโยบายส่งเสริมให้แต่ละท้องถิ่นมีรายได้และอาชีพจากการผลิตและจำหน่ายสินค้าของฝากของที่ระลึกในรูปแบบของสินค้าท้องถิ่น จึงทำให้สินค้าโอท็อปได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายมากขึ้น

OTOP คือ ONE TAMBON ONE PRODUCT “หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์” เป็นแนวคิดที่ต้องการให้แต่ละหมู่บ้านมีผลิตภัณฑ์หลักเป็นของตัวเอง และใช้วัตถุดิบหรือทรัพยากรและภูมิปัญญาท้องถิ่นมาทำการพัฒนาจนกลายเป็นสินค้าที่สามารถสร้างรายได้แก่ชุมชน ส่งเสริมให้ประชาชนมีรายได้เพิ่มจากการกระตุ้นเศรษฐกิจระดับรากหญ้า โดยผลักดันโครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) คัดค้านสินค้าจากท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์ สามารถพัฒนาคุณภาพตรงใจตลาด และเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า จนสามารถนำส่งออกไปขายยังต่างประเทศได้ มีหน่วยงานของรัฐเข้ามาสนับสนุนในเรื่องวิชาการ เทคโนโลยี ช่องทางการตลาด ซึ่งชุมชนต้องปรับเปลี่ยนตนเองยกระดับจากผู้ผลิตสินค้าขึ้นมาเหมือนเป็นบริษัทย่อย ๆ ครอบคลุม ทั้งการบริหารจัดการ ดูแลระบบการเงินและระบบบัญชี ควบคุม การผลิตให้ได้มาตรฐาน ออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้มีความทันสมัย มีความคล่องตัวในการติดต่อทำให้รายได้จากการขายสินค้าหมุนเวียนอยู่ในชุมชน เศรษฐกิจของชุมชนเข้มแข็ง สมาชิกในชุมชนพึ่งตนเองได้

ของฝากจากจังหวัดเพชรบูรณ์ที่นิยมซื้อกันมากได้แก่ ผลิตภัณฑ์มะขาม ซึ่งมะขามเป็นพืชเศรษฐกิจอย่างหนึ่งของจังหวัดเพชรบูรณ์ มีรสหวานขึ้นชื่อจนเป็นที่รู้จักกันทั่วไป โดยมะขามหวานเป็นพืชตามฤดูกาล และให้ผลผลิตพร้อมกันทุกสวน ผลผลิตจึงล้นตลาด จึงจำเป็นต้องแปรรูปเพื่อยืดอายุ และเพิ่มมูลค่าให้กับมะขามหวาน ในการแปรรูปวัตถุดิบทางการเกษตรที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภค ทุกเพศ ทุกวัยนั้น ถ้าให้พูดถึงคงหนีไม่พ้นการแช่อิ่ม ซึ่งเป็นการนำผลไม้แช่น้ำเชื่อมจนกระทั่งผลไม้มีรสหวาน โดยไม่มีการต้มหรือให้ความร้อนในขณะแช่น้ำเชื่อม ซึ่งน้ำเชื่อมที่ใช้มีความ

เข้มข้นตั้งแต่ 30-70 % เพราะเป็นอาหารกินเล่นยอดนิยมที่อยู่คู่กับคนไทยมาอย่างยาวนานด้วยกรรมวิธีในการถนอมอาหารแบบภูมิปัญญาชาวบ้าน โดยจับผลไม้ที่เหลือๆ หรือทานไม่หมด มาสร้างสรรค์เป็นเมนูใหม่ๆ อร่อยยิ่งกว่าเดิมนอกจากนี้ยังสามารถนำไปทำขาย สร้างเป็นรายได้เสริม หรือรายได้หลักได้อีกด้วย

ด้วยเหตุนี้ผู้วิจัยจึงสนใจศึกษาโครงสร้างต้นทุนสินค้าประเภทของฝากของผู้ประกอบการ OTOP จังหวัดเพชรบูรณ์ เนื่องจากปัจจุบันรายได้จากการจำหน่ายสินค้า OTOP ในจังหวัดเพชรบูรณ์มีปริมาณเพิ่มมากขึ้นอย่างรวดเร็ว (แผนพัฒนาจังหวัดเพชรบูรณ์ 4 ปี 2561-2564 : 2561) และพบปัญหาในเรื่องที่ผู้ประกอบการยังไม่มีความรู้ความเข้าใจในวิธีการคิดคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์ตามหลักวิชาการ ซึ่งส่งผลต่อการตั้งราคาขายที่เหมาะสมสำหรับผลิตภัณฑ์ของตนเอง จึงควรทำการส่งเสริมให้ผู้ประกอบการมีความรู้และความเข้าใจในเรื่องของต้นทุนและผลตอบแทนจากการดำเนินงานอย่างเป็นระบบตามหลักวิชาการให้มากขึ้น เพื่อเป็นการช่วยเหลือผู้ประกอบการในเรื่องการทำธุรกิจ

ดังนั้นผู้วิจัยจึงมีความประสงค์จะทำการศึกษาคู่มือต้นทุนสินค้าของผู้ประกอบการ OTOP จ.เพชรบูรณ์ จากการดำเนินงานตามหลักวิชาการ เพื่อให้ผลที่ได้จากการวิเคราะห์นั้นช่วยสะท้อนให้เห็นถึงความเป็นจริงเกี่ยวกับต้นทุนที่มีความชัดเจนยิ่งขึ้น และสามารถนำมาใช้วางแผนลดค่าใช้จ่ายบางตัวที่จะสามารถทำได้เพื่อเป็นการลดต้นทุนในการผลิตสินค้า และก่อให้เกิดกำไรได้มากยิ่งขึ้นในอนาคต

วิธีการศึกษา

กลุ่มประชากรที่สนใจศึกษา คือ สมาชิกของกลุ่มเกษตรกรที่ผลิตมะขามแช่อิ่ม อำเภอหล่มเก่า จังหวัดเพชรบูรณ์ (กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน กรมส่งเสริมการเกษตร : 2561) ที่ยังคงดำเนินงานอยู่ในปัจจุบัน จำนวน 3 กลุ่ม และมีสมาชิกรวมทั้งหมด 88 ราย จากที่ขึ้นทะเบียนไว้ทั้งหมด 8 กลุ่ม

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ศึกษา คือ สมาชิกของกลุ่มเกษตรกรที่ผลิตมะขามแช่อิ่ม อำเภอหล่มเก่า จังหวัดเพชรบูรณ์ จำนวน 72 ราย จากกลุ่มเกษตรกร 3 กลุ่มที่ยังคงดำเนินงานอยู่ในปัจจุบัน โดยใช้สูตรของทาโร ยามาเน่ ในการคำนวณที่ระดับความเชื่อมั่น 95 % และใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบง่าย

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล ใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์ แล้วจึงนำข้อมูลที่ได้มากรอกในแบบสอบถามดังกล่าว โดยแบบสอบถามได้แบ่งออกเป็น 2 ส่วนได้แก่

ส่วนที่ 1 การรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับลักษณะทั่วไปของสมาชิกของกลุ่มเกษตรกรที่ผลิตมะขามแช่อิ่ม อำเภอหล่มเก่า จังหวัดเพชรบูรณ์

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับรายได้และต้นทุนในการผลิตมะขามแช่อิ่ม

วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

1. การรวบรวมข้อมูลได้จากการสังเกตและสัมภาษณ์โดยการใช้แบบสอบถาม
2. ศึกษาจากเอกสาร วารสารต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตมะขามแช่อิ่ม รวมถึงศึกษาจากงานวิจัยอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง และแนวคิด ทฤษฎีที่จะนำมาใช้คำนวณหารายละเอียดต้นทุนการผลิต

การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้ วิเคราะห์ข้อมูลโดยการแจกแจงความถี่ ค่าเฉลี่ย และร้อยละ

ผลการศึกษา

จากการสัมภาษณ์เกษตรกรผู้ผลิตมะขามแช่อิ่มโดยส่วนใหญ่จะใช้น้ำมะขามในการผลิตมะขาม แช่อิ่มในแต่ละครั้งเป็นจำนวน 1,000 กิโลกรัม เพราะกรรมวิธีในการผลิตแต่ละขั้นตอนนั้นต้องมีการแช่ทิ้งไว้เป็นเวลาหลายวัน ทำให้

ต้องใช้เวลามากในแต่ละขั้นตอน ปริมาณมะขาม 1,000 กิโลกรัม จึงมีความเหมาะสมในการผลิตต่อครั้ง หลังจากที่ทำน้ำมะขามไปแช่ในน้ำเชื่อมจำนวน 2 ครั้งจนเสร็จกระบวนการแช่แล้ว ปริมาณมะขามจะอยู่ที่ 800 กิโลกรัม เนื่องจากกระบวนการแช่จะทำให้น้ำหนักของมะขามลดไป 20 %

จากการสัมภาษณ์ถึงส่วนประกอบที่ใช้ในกระบวนการผลิตมะขามแช่อิ่มของเกษตรกร โดยส่วนใหญ่ใช้การประมาณการในสัดส่วนของการใช้ส่วนประกอบต่าง ๆ ดังนี้

1. น้ำตาล ใช้ในสัดส่วน 100 % ต่อการทำน้ำเชื่อม 1 ครั้ง กระบวนการผลิตจะทำน้ำเชื่อม เพื่อแช่มะขาม จำนวน 2 ครั้ง ซึ่งน้ำตาลจะช่วยเพิ่มรสชาติให้มะขามหวาน อร่อยมากขึ้น
2. เกลือ ใช้ในสัดส่วน 5 % ซึ่งจะช่วยลดความเปรี้ยวในมะขาม และเพิ่มรสชาติ
3. ปูนแดง ใช้ในสัดส่วน 3 % ซึ่งจะช่วยให้มะขามกรอบ และมีสีเหลืองสวยงามน่าทาน

ตารางที่ 1 อุปกรณ์เฉลี่ยในการผลิตมะขามแช่อิ่ม 800 กิโลกรัม

รายการ	จำนวน	ราคาต่อหน่วย	จำนวนเงิน	อายุการใช้งาน	ค่าเสื่อมราคาต่อปี
โอ่ง	10	950	9,500.00	10	950.00
หม้อ เบอร์ 40	4	854.86	3,419.44	10	341.94
กะละมังพลาสติก เบอร์ 72	30	160.14	4,804.20	3	1,601.40
ถังเหล็ก ขนาด 200 ลิตร	2	498.19	996.38	10	99.64
มีด	4	115	460.00	5	92.00
เตาแก๊ส	1	984.72	984.72	5	196.94
เตาอังโล่	2	240.28	480.56	2	240.28
รวม			20,645.30		3,522.20

จากตารางที่ 1 แสดงให้เห็นว่ามีการลงทุนในอุปกรณ์ต่าง ๆ เพื่อการผลิตมะขามแช่อิ่ม จำนวน 20,645.30 บาท และคิดค่าเสื่อมราคาต่อปีของอุปกรณ์ต่าง ๆ ปีละ 3,522.20

จากส่วนประกอบดังกล่าวข้างต้น จะแบ่งส่วนประกอบออกเป็นวัตถุดิบทางตรง และวัตถุดิบทางอ้อมตามแนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง ได้ดังนี้

วัตถุดิบทางตรงนั้นมีลักษณะเป็นวัตถุดิบที่ใช้เป็นจำนวนมาก และสำคัญที่ใช้ในการผลิตสินค้าชนิดนั้น ๆ ได้แก่ มะขาม และน้ำตาล

วัตถุดิบทางอ้อมนั้นจะไม่ใช้วัตถุดิบส่วนใหญ่ที่ใช้ในการผลิตสินค้า และใช้ในปริมาณที่น้อยจนไม่ถือว่าเป็นวัตถุดิบหลักในการผลิตได้ ได้แก่ เกลือ และปูนแดง (ซึ่งส่วนประกอบทั้งสองชนิดนี้ใช้ในสัดส่วนที่ไม่ถึง 10 % จึงไม่สามารถนำมาเป็นวัตถุดิบทางตรงได้)

ตารางที่ 2 รายละเอียดวัตถุดิบทางตรงเฉลี่ยที่ใช้ในการผลิตมะขามแช่อิ่ม 800 กิโลกรัม

รายการ	ปริมาณที่ใช้	หน่วยนับ	ราคาต่อหน่วย	จำนวนเงิน
มะขามเปรี้ยวสด	1,000	กิโลกรัม	15.83	15,830.00
น้ำตาลทราย	2,000	กิโลกรัม	21.92	43,840.00
รวมวัตถุดิบทางตรง				59,670.00

จากตารางที่ 2 แสดงรายละเอียดวัตถุดิบทางตรงเฉลี่ยที่ใช้ในการผลิตมะขามแช่อิ่มจำนวน 800 กิโลกรัม คือ มะขามเปรี้ยวสด ปริมาณที่ใช้ 1,000 กิโลกรัม ซึ่งมีต้นทุน 15,830.00 บาท และน้ำตาลทราย ปริมาณที่ใช้ 2,000 กิโลกรัม ซึ่งมีต้นทุน 43,840.00 บาท

ตารางที่ 3 รายละเอียดวัตถุดิบทางอ้อมเฉลี่ยที่ใช้ในการผลิตมะขามแช่อิ่ม 800 กิโลกรัม

รายการ	ปริมาณที่ใช้	หน่วยนับ	ราคาต่อหน่วย	จำนวนเงิน
เกลือ	50	กิโลกรัม	13.15	657.50
ปูนแดง	30	กิโลกรัม	35.79	1,073.70
รวมวัตถุดิบทางอ้อมเฉลี่ย				1,731.20

จากตารางที่ 3 แสดงรายละเอียดวัตถุดิบทางอ้อมเฉลี่ยที่ใช้ในการผลิตมะขามแช่อิ่มจำนวน 800 กิโลกรัม ได้แก่ เกลือ ปริมาณที่ใช้ 50 กิโลกรัม ต้นทุนเท่ากับ 657.50 บาท ปูนแดง ปริมาณที่ใช้ 30 กิโลกรัม ต้นทุนเท่ากับ 1,073.70 บาท และมีต้นทุนวัตถุดิบทางอ้อมเฉลี่ยเท่ากับ 1,731.20 บาท

ตารางที่ 4 รายละเอียดค่าแรงงานทางตรงที่ใช้ในการผลิตมะขามแช่อิ่ม 800 กิโลกรัม

ขั้นตอนการผลิต	จำนวน ชั่วโมง ต่อวัน	จำนวนวัน ต่อครั้ง	จำนวน แรงงาน	จำนวนชั่วโมง (2)×(3)×(4) (5)	ค่าแรงงาน ต่อวัน (6)	จำนวนเงิน (7)
(1)	(2)	(3)	(4)		(6)	
การแกะเปลือกมะขาม	8	1	2	16 ชั่วโมง	300	600.00
การแช่น้ำปูนแดง	3	1	1	3 ชั่วโมง	300	112.50
การแช่น้ำเกลือ	3	1	1	3 ชั่วโมง	300	112.50
การแช่น้ำเชื่อม	5	2	2	20 ชั่วโมง	300	750.00
รวม				42 ชั่วโมง		1,575.00

จากตารางที่ 4 แสดงถึงค่าแรงงานทางตรงของการผลิตมะขามแช่อิ่ม จำแนกตามขั้นตอนการผลิตมะขามแช่อิ่ม 800 กิโลกรัม ประกอบด้วย ค่าแรงงานในการแกะเปลือกมะขาม จำนวน 600.00 บาท ค่าแรงงานในการแช่น้ำปูนแดง จำนวน 112.50 บาท ค่าแรงงานในการแช่น้ำเกลือ จำนวน 112.50 บาท ค่าแรงงานในการแช่น้ำเชื่อม 750.00 บาท รวมค่าแรงงานทั้งสิ้นเท่ากับ 1,575.00 บาท และใช้ชั่วโมงแรงงานในการผลิตทั้งสิ้น 42 ชั่วโมง ต่อการผลิต 1 ครั้ง

* ค่าแรงงานนั้นคิดจากค่าแรงงานขั้นต่ำ เท่ากับ 300 บาทต่อวัน

ตารางที่ 5 ค่าใช้จ่ายที่ใช้ในการผลิตมะขามแช่อิ่ม 800 กิโลกรัม

รายการ	จำนวนเงิน
วัตถุดิบทางอ้อม	1,731.20
ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ต่างๆ	3,522.20
ไม้ฟืน	200.00
ค่าน้ำประปา	600.00
ค่าแก๊สหุงต้ม	500.00
รวม	6,553.40

จากตารางที่ 4.17 แสดงถึงค่าใช้จ่ายในการผลิตมะขามแช่อิ่ม 800 กิโลกรัม ประกอบด้วย วัตถุดิบทางอ้อม จำนวน 1,731.20 บาท ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ต่างๆ จำนวน 3,522.20 บาท ค่าไม้ฟืน จำนวน 200.00 บาท ค่าน้ำประปา จำนวน 600.00 บาท ค่าแก๊สหุงต้ม จำนวน 500 บาท รวมค่าใช้จ่าย ในการผลิตทั้งสิ้น 6,553.40 บาท ต่อการผลิต 1 ครั้ง

ตารางที่ 6 สรุปต้นทุนการผลิตมะขามแช่อิ่ม 800 กิโลกรัม

รายการ	จำนวนเงิน
วัตถุดิบทางตรง	59,670.00
ค่าแรงงานทางตรง	1,575.00
ค่าใช้จ่ายในการผลิต	6,553.40
รวม	67,798.40

จากตารางที่ 6 สรุปต้นทุนการผลิตมะขามแช่อิ่ม มีจำนวนทั้งสิ้น 67,798.40 บาท ซึ่ง ประกอบด้วยวัตถุดิบทางตรงจำนวน 59,670.00 บาท ค่าแรงงานทางตรงจำนวน 1,575.00 บาท และค่าใช้จ่ายในการผลิตจำนวน 6,553.40 บาท

ตารางที่ 7 สรุปต้นทุนการผลิตต่อกิโลกรัมในการผลิตมะขามแช่อิ่ม

รายการ	จำนวนเงิน	ผลผลิต	ต้นทุนต่อกิโลกรัม	ร้อยละ
วัตถุดิบทางตรง	59,670.00	800 กิโลกรัม	74.59	88.01
ค่าแรงงานทางตรง	1,575.00	800 กิโลกรัม	1.97	2.32
ค่าใช้จ่ายในการผลิต	6,553.40	800 กิโลกรัม	8.19	9.67
รวม	67,798.40	800 กิโลกรัม	84.75	100.00

จากตารางที่ 7 แสดงถึงต้นทุนการผลิตรวมทั้งสิ้น 67,798.40 บาท ซึ่งเป็นต้นทุนต่อกิโลกรัมเท่ากับ 84.75 บาท และคิดเป็นสัดส่วนร้อยละของต้นทุนการผลิตทั้งหมด วัตถุดิบมีต้นทุนต่อกิโลกรัมเท่ากับ 74.59 บาท คิดเป็นร้อยละ 88.01 ค่าแรงงานมีต้นทุนต่อกิโลกรัมเท่ากับ 1.97 คิดเป็นร้อยละ 2.32 ค่าใช้จ่ายในการผลิตมีต้นทุนต่อกิโลกรัมเท่ากับ 8.19 คิดเป็นร้อยละ 9.67

ตารางที่ 8 รายได้จากการขายมะขามแช่อิ่ม 800 กิโลกรัม

รายการ	จำนวนที่ขาย	ราคาขายต่อ กิโลกรัม	จำนวนเงินรวม
รายได้จากการขายมะขามแช่อิ่ม	800 กิโลกรัม	120	96,000

จากตารางที่ 8 แสดงรายได้จากการขายมะขามแช่อิ่ม 800 กิโลกรัม มีราคาขายต่อกิโลกรัมเท่ากับ 120 บาท รายได้จากการขายมะขามแช่อิ่มรวมทั้งสิ้นเป็นจำนวน 96,000 บาท

ตารางที่ 9 รายการกำไรขั้นต้นจากการขายมะขามแช่อิ่ม 800 กิโลกรัม

รายการ	ราคาต่อกิโลกรัม	จำนวนเงินรวม	ร้อยละ
รายได้จากการขายมะขามแช่อิ่ม	120.00	96,000.00	100.00
หัก ต้นทุนการผลิต	84.75	67,798.40	70.62
กำไรขั้นต้น	35.25	28,201.60	29.38

จากตารางที่ 9 แสดงกำไรขั้นต้นจากการขายมะขามแช่อิ่มเท่ากับ 28,201.60 บาท จากการขายมะขามแช่อิ่มจำนวน 800 กิโลกรัม และมีกำไรขั้นต้นต่อกิโลกรัมเท่ากับ 35.25 บาท ซึ่งคิดเป็นอัตรากำไรขั้นต้นต่อยอดขายเท่ากับ 29.38 %

บทสรุป

การลงทุนในอุปกรณ์การผลิตมะขามแช่อิ่มมีจำนวนเท่ากับ 20,645.30 บาท และคิดค่าเสื่อมราคาต่อปีของอุปกรณ์ต่าง ๆ ปีละ 3,522.20 โดยต้นทุนในการผลิตมะขามแช่อิ่ม ประกอบด้วย วัตถุดิบ ค่าแรงงาน ค่าใช้จ่ายในการผลิต ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้ ในการผลิตมะขามแช่อิ่ม 800 กิโลกรัม มีวัตถุดิบเท่ากับ 59,670.00 บาท วัตถุดิบต่อกิโลกรัมเท่ากับ 74.59 บาท ค่าแรงงานเท่ากับ 1,575.00 บาท ค่าแรงงานต่อกิโลกรัมเท่ากับ 1.97 บาท ค่าใช้จ่ายในการผลิตเท่ากับ 6,553.40 บาท ค่าใช้จ่าย ในการผลิตต่อกิโลกรัมเท่ากับ 8.19 บาท

ส่วนรายได้จากการขายมะขามแช่อิ่ม 800 กิโลกรัม มีจำนวนเท่ากับ 96,000.00 บาท ราคาขายต่อกิโลกรัมเท่ากับ 120 บาท ในด้านของกำไรขั้นต้นมีจำนวนรวมเท่ากับ 28,201.60 บาท กำไรขั้นต้นต่อกิโลกรัมเท่ากับ 35.25 บาท และกำไรขั้นต้นจากการขายนั้นมีอัตรากับ 29.38 % ในขณะที่ต้นทุนการผลิตคิดเป็นอัตรา 70.62 %

จากการวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตมะขามแช่อิ่ม พบว่าการผลิตมะขามแช่อิ่มนั้นผู้ผลิตได้รับ ผลกำไรขั้นต้นจากการผลิตเท่ากับ 28,201.60 บาท ซึ่งคิดเป็นอัตรากำไรขั้นต้นจากยอดขายเท่ากับ 29.38 % เนื่องจากผู้ผลิตมะขามแช่อิ่มมีต้นทุนการผลิตเท่ากับ 67,798.40 บาท คิดเป็น 70.62 % ซึ่งต้นทุนการผลิตประกอบด้วย วัตถุดิบ 59,670.00 บาท คิดเป็น 88.01 % ค่าแรงงาน 1,575.00 บาท คิดเป็น 2.32 % ค่าใช้จ่ายในการผลิต 6,553.40 บาท คิดเป็น 9.67 % ของต้นทุนการผลิตทั้งหมด ซึ่งจะเห็นได้ว่าต้นทุนการผลิตมะขามแช่อิ่มส่วนใหญ่เป็นวัตถุดิบทางตรงมากกว่าต้นทุนส่วนอื่น ๆ

จากการที่ได้ทำการสัมภาษณ์เกษตรกรผู้ผลิตมะขามแช่อิ่ม พบว่ามีปัญหาในเรื่องของอายุของผลิตภัณฑ์มะขามแช่อิ่ม ซึ่งมีระยะเวลาในการเก็บรักษาสั้น ทำให้เกิดปัญหาเกี่ยวกับคุณภาพของมะขามแช่อิ่มที่ต้องใช้ระยะเวลาในการขนส่งหลายวัน ดังนั้นหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้องควรให้ความช่วยเหลือในด้านการพัฒนาความรู้เกี่ยวกับการผลิตเพื่อให้ผลิตภัณฑ์มะขามแช่อิ่มมีระยะเวลาในการเก็บรักษาได้นานมากขึ้น

บรรณานุกรม

- กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน กรมส่งเสริมการเกษตร. (2561). รายชื่อวิสาหกิจชุมชน จังหวัดเพชรบูรณ์. เข้าถึงเมื่อ (20 เมษายน 2561). เข้าถึงได้จาก http://smce.doae.go.th/ProductCategory/SmceCategory.php?region_id=&province_id=67&hur_id=04&key_word=
- จินตนา ศรีผุย. (2546). การแปรรูปผักและผลไม้แช่อิ่ม. วารสารศูนย์บริการวิชาการ. ปีที่ 11. ฉบับที่ 1. หน้า 58-64
- ดวงมณี โกมารทัต. (2543). การบัญชีต้นทุน 2. กรุงเทพฯ :แมคกรอฮิล อินเทอร์เน็ตเนชั่นแนลเอ็นเตอร์ไพรส์อิงค์,
- แผนพัฒนาจังหวัดเพชรบูรณ์4ปี. (2561). รายได้จากการจำหน่ายสินค้า OTOP ของจังหวัดเพชรบูรณ์ ประจำปีงบประมาณ 2555-2558. เข้าถึงเมื่อ (20 เมษายน 2561). เข้าถึงได้จาก <http://www.harvardasia.co.th/wp-content/uploads/2018/01/plan-phetchabun.pdf>