

บทที่ 4

ผลการศึกษา

การวิเคราะห์ผลการศึกษาจากข้อมูลที่ได้รับจากการการสัมภาษณ์ประธานกลุ่มและผู้มีหน้าที่รับผิดชอบที่เกี่ยวข้องของวิสาหกิจชุมชนบ้านแคว อำเภอสารภ จังหวัดเชียงใหม่ จำนวนทั้งสิ้น 35 ราย จะนำมาวิเคราะห์โดยใช้เทคนิคการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงพรรณนา (Descriptive Method) ซึ่งจะอธิบายลักษณะการดำเนินงานของกลุ่ม กรรมวิธีการผลิต การจัดจำหน่าย ปัญหาและอุปสรรคในการผลิต และใช้ตารางแสดงต้นทุนการผลิต และผลตอบแทนจากการจำหน่ายสินค้า โดยจะแสดงผลการวิเคราะห์แบ่งเป็น 3 ส่วน คือ

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านแคว อำเภอสารภ จังหวัดเชียงใหม่

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนจากการแปรรูปลำไย

ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับผลตอบแทนจากการแปรรูปลำไย

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของกลุ่ม

ข้อมูลทั่วไปของกลุ่ม ประกอบไปด้วย ชื่อสถานประกอบการ สถานที่ตั้ง ประวัติความเป็นมา โครงสร้างการบริหารงาน ลักษณะการดำเนินงาน กรรมวิธีการผลิต ปริมาณการผลิต รวมทั้งปัญหาและอุปสรรคที่ต้องการความช่วยเหลือและการสนับสนุน โดยมีรายละเอียดดังนี้

1. ชื่อสถานประกอบการ วิสาหกิจชุมชนบ้านแคว อำเภอสารภ จังหวัดเชียงใหม่

2. สถานที่ตั้ง บ้านเลขที่ 70/1 หมู่ 3 บ้านแคว ตำบลท่ากว้าง อำเภอสารภ จังหวัดเชียงใหม่

3. ประวัติความเป็นมา กลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านแควจัดตั้งครั้งแรกในปี พ.ศ. 2529 โดยมีนางทองเพียร ศรีสว่าง เป็นประธานกลุ่มเข้าฝึกอบรมเรื่องการแปรรูปและถนอมอาหารจากเจ้าหน้าที่เคหะกิจ โดยนางทองเพียรจะนำน้ำพริกตาแดงที่ทำขึ้นไปให้เจ้าหน้าที่เคหะกิจชิม และเห็นว่ามีรสชาติดีจึงแนะนำให้ทำจำหน่าย นางทองเพียรจึงคิดริเริ่มที่จะรวมกลุ่มกันเพื่อทำการผลิต ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผลผลิตทางการเกษตร โดยมีสมาชิกแรกเริ่ม 17 คน มีนางฟองนวล พงศ์เต้า เป็นประธานกลุ่ม มีการระดมทุนจากสมาชิกเพื่อนำมาผลิตผลิตภัณฑ์ต่างๆ ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยว กวน ถั่วทอด มะม่วงแช่อิ่ม จิงคอง มะเขือเทศแช่อิ่ม เป็นต้น ในการรวมกลุ่มระยะแรกประสบกับปัญหา คือ สมาชิกได้รับผลตอบแทนจากการผลิตน้อย ทำให้มีสมาชิกบางคนลาออกไป ทำให้เหลือสมาชิกเพียง 5 คน แต่ก็ยังดำเนินการผลิตต่อไป และมีการลดผลิตผลิตภัณฑ์บางอย่างลงทำให้มี

กำไรมากขึ้น แต่กลุ่มฯ ก็ยังประสบปัญหาในเรื่องการจัดสรรกำไรอยู่จึงทำให้เกิดความแตกแยกขึ้น เป็นครั้งที่สอง และสมาชิกถอนหุ้นออกไปจนเหลือสมาชิกเพียง 2 คน คือ ประธานกลุ่มและนางทองเพียร ต่อมาจึงมีการรวบรวมสมาชิกใหม่อีกครั้งเพื่อทำการผลิตน้ำพริกตาแดง ลำไยอบแห้ง และมีการรับเหมามาจำหน่าย แต่ผลกำไรที่แบ่งให้สมาชิกก็ยังคงไม่เป็นที่น่าพอใจ ประกอบกับขณะนั้นประธานกลุ่มกับนางทองเพียรมีปัญหาขัดแย้งกันเอง จึงทำให้กลุ่มมีความแตกแยกกันอีก เป็นครั้งที่สาม จากประสบการณ์ทั้ง 3 ครั้งที่ผ่านมาในอดีตนั้น ทำให้นางทองเพียร ศรีสว่าง ได้คิดจัดตั้งกลุ่มแม่บ้านขึ้นมาอีกครั้ง โดยดำรงตำแหน่งเป็นประธานของกลุ่มแม่บ้านเอง โดยได้จัดตั้งกลุ่มขึ้นมาใหม่ในนาม “กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านแคว” เมื่อวันที่ 27 กันยายน 2538 โดยใช้บริเวณบ้านของตนเองเป็นสถานที่ทำการกลุ่มแม่บ้าน ซึ่งกลุ่มตั้งอยู่ที่ บ้านเลขที่ 70/1 หมู่ที่ 3 ตำบลท่ากว้าง อำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่ โดยมีสมาชิกเริ่มแรก 35 คน เป็นคณะกรรมการ 5 คน ในเริ่มแรกนี้กลุ่มมีการระดมทุนโดยการให้สมาชิกซื้อหุ้น โดยกำหนดราคาไว้หุ้นละ 50 บาท ซึ่งสามารถรวบรวมได้ 2,100 หุ้น คิดเป็นเงินทุนเริ่มแรก 105,000 บาท ผลิตภัณฑ์เริ่มแรกที่กลุ่มทำการผลิตคือ น้ำพริกตาแดง น้ำพริกเผา จิงคอง มะขามแช่อิ่มอบแห้ง มะเขือแช่อิ่มอบแห้ง ไข่เค็ม ท็อแช่อิ่มอบแห้ง มะม่วงแช่อิ่ม ลำไยอบแห้ง และมะขามแก้ว

ด้วยการส่งเสริมความรู้และพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อสร้างรายได้ให้แก่สมาชิก เป็นการช่วยเหลือซึ่งกันและกันในชุมชน ทำให้ระบบเศรษฐกิจของชุมชนมีความเข้มแข็ง สามารถพัฒนาไปสู่การเป็นผู้ประกอบการของหน่วยธุรกิจที่สูงขึ้น ประกอบกับเล็งเห็นว่าลำไยเป็นผลผลิตที่ปลูกกันมากในชุมชนของตนเองและพื้นที่ใกล้เคียง และยังสามารถแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์จากลำไยได้อีกด้วย ซึ่งปัจจุบันลำไยกำลังเป็นที่นิยมจากกลุ่มลูกค้าทั้งในและต่างประเทศ จึงเริ่มผลิตลำไยแปรรูปเพื่อจำหน่ายในชุมชน พร้อมทั้งมีการพัฒนาสินค้าให้มีคุณภาพมากขึ้น ทำให้สินค้าของกลุ่มมีความแตกต่างจากสินค้าในท้องตลาดทั่วไป ต่อมาในปี 2548 ได้จดทะเบียนเป็นวิสาหกิจชุมชนบ้านแคว ตามโครงการสนับสนุนเศรษฐกิจชุมชนให้เป็นพื้นฐานของการพัฒนาเศรษฐกิจแบบพอเพียง พร้อมกันนี้ได้มีการลงทุนเพิ่มเติม อีกจำนวน 140,000 บาท เพื่อระดมทุนมาใช้ในการเพิ่มกำลังการผลิตให้มากขึ้น ปัจจุบันมีจำนวนสมาชิกทั้งหมด 108 คน โดยร่วมกันถือหุ้นรวมทั้งหมดจำนวน 2,638 หุ้น หุ้นละ 50 บาท มีการจ่ายปันผลไม่ต่ำกว่า 20% ทุกปี โดยเริ่มจ่ายตั้งแต่ปีแรกที่เริ่มดำเนินงานแม้ว่าจะยังคงมีผลขาดทุนอยู่ก็ตาม ทั้งนี้เพื่อเป็นขวัญและกำลังใจให้สมาชิกร่วมกันปรับปรุงและพัฒนาสินค้า เพื่อให้กลุ่มมีความเข้มแข็งและสามารถดำเนินงานได้ต่อไปในระยะยาว

4. โครงสร้างการบริหารงาน การบริหารงานนำโดยประธานกลุ่ม เป็นผู้บริหารจัดการหลักทั้งทางด้านการศึกษาหาความรู้เพื่อปรับปรุงผลิตภัณฑ์ การวางแผนการผลิต การจัดหาวัสดุ

อุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต สั่งซื้อและจัดเตรียมวัตถุดิบ รวมถึงเอื้อเฟื้อสถานที่ให้ดำเนินกิจกรรมการผลิตอีกด้วย โดยมีค่าตอบแทนให้เป็นเงินเดือน เดือนละ 15,000 บาท นอกจากนี้ยังมีผู้ดูแลด้านบัญชีการเงิน ดูแลทางด้านงบการเงินเบิกจ่ายค่าใช้จ่าย และจัดเก็บรายได้จากการจำหน่าย ทำบัญชีรายรับรายจ่ายเพื่อสรุปผลการดำเนินงานประจำปี และจัดสรรเงินปันผลให้กับสมาชิกในกลุ่ม โดยมีค่าตอบแทนให้เป็นเงินเดือน เดือนละ 2,000 บาท ผู้ดูแลด้านการตลาด การประชาสัมพันธ์ ติดตามข่าวสารการออกร้านตามงานต่างๆ ติดต่อตัวแทนจำหน่าย รวมทั้งต้องประมาณการณ์ยอดสั่งซื้อล่วงหน้าเพื่อแจ้งให้ประธานกลุ่มสามารถวางแผนการผลิตได้อย่างถูกต้อง โดยมีค่าตอบแทนให้เป็นเงินเดือน เดือนละ 5,000 บาท และมีค่าพาหนะและเบี้ยเลี้ยงให้เพิ่มเติมหากมีการเดินทางไปออกร้านตามต่างจังหวัด โดยจะเหมาจ่ายค่าพาหนะครั้งละ 2,000 บาท และค่าเบี้ยเลี้ยงวันละ 1,500 บาท ส่วนงานด้านกระบวนการผลิตนั้นได้ว่าจ้างสมาชิกในกลุ่ม หมุนเวียนเปลี่ยนกันมาช่วยงานผลิต โดยกำหนดค่าตอบแทนเป็นค่าจ้างรายวัน วันละ 250 บาท นอกจากนี้สมาชิกท่านอื่นในกลุ่มยังมีส่วนร่วมในการดำเนินการ กล่าวคือสมาชิกจะช่วยกันจัดหาลำไย ซึ่งต้องใช้เป็นวัตถุดิบสำคัญในการผลิต ในราคารับซื้อถั่วเฉลี่ยกิโลกรัมละ 15 บาท ซึ่งราคาจะถูกกว่าซื้อในท้องตลาดทั่วไป นอกจากจะช่วยให้ลดต้นทุนในการจัดหาวัตถุดิบแล้ว ยังเป็นการช่วยเพิ่มรายได้เสริมให้กับสมาชิกอีกด้วย

5. ลักษณะการดำเนินงานของกลุ่ม การดำเนินงานหลัก คือ ผลิตสินค้าที่แปรรูปมาจากผลผลิตทางการเกษตร เพื่อใช้บริโภคภายในกลุ่มและจำหน่ายแก่ลูกค้าทั่วไป โดยอาศัยความรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่นเดิมของสมาชิกในการเลือกและแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร และความรู้ด้านการผลิตที่ประธานกลุ่มได้รับการฝึกอบรมจากที่ต่าง ๆ แล้วถ่ายทอดสู่สมาชิกท่านอื่น จากนั้นร่วมกันลองผิดลองถูกในการผลิตสินค้าต่าง ๆ พร้อมทั้งปรับปรุงสูตรให้เหมาะสมกับวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น จนปัจจุบันมีสินค้าหลัก 3 ชนิด ได้แก่ ลำไยอบแห้ง ท็อฟฟี่ลำไย และเครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป สินค้าที่สร้างรายได้สูงสุด ได้แก่ ลำไยอบแห้ง โดยมากเป็นการขายส่งไปยังตัวแทนจำหน่ายที่ได้รู้จักจากการออกร้านยังสถานที่ต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นงานสินค้าโอท็อปที่เมืองทองธานี งานพืชสวนโลกที่จังหวัดเชียงใหม่ และงานจำหน่ายสินค้าที่ทางอุตสาหกรรมแต่ละจังหวัดจัดขึ้น ซึ่งหลังจากได้มีการจดทะเบียนเป็นวิสาหกิจชุมชน และผลิตภัณฑ์ได้รับใบอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ในช่วงเดือน สิงหาคม พ.ศ.2544 และได้ผ่านการตรวจสอบตามมาตรฐาน GMP โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข ในเดือนมกราคม พ.ศ. 2551 อันเป็นข้อกำหนดพื้นฐานที่จำเป็นในการผลิตและควบคุม ทำให้สามารถผลิตอาหารได้อย่างปลอดภัย เพื่อเน้นการป้องกันและขจัดความเสี่ยงต่อการทำให้อาหารเป็นพิษ เป็นอันตรายต่อ

ผู้บริโภครู้แล้วปรากฏว่าได้รับการเชิญชวนให้ไปออกร้านอย่างสม่ำเสมอประกอบกับมีคุณภาพดี แต่ราคาต่ำกว่าคู่แข่ง จึงมีผู้สนใจซื้อบริโภคเองและซื้อไปจำหน่ายต่อจำนวนมาก

6. กรรมวิธีการผลิตลำไยอบแห้ง กรรมวิธีการผลิตลำไยอบแห้งเริ่มจากการรับซื้อลำไยจากสมาชิกและชาวบ้านในชุมชน เตรียมอุปกรณ์และภาชนะบรรจุให้สะอาดและพร้อมใช้โดยมีขั้นตอนหลัก 5 ขั้นตอน คือ การแกะเปลือกและคว้านเมล็ด การล้างแช่สารละลายโปแตสเซียมเมตาไบซัลไฟต์ การวางเรียงบนตะแกรง การอบ และการบรรจุ ในขั้นตอนแรก คือการแกะเปลือกและคว้านเมล็ด จะใช้เวลา 1 วัน ใช้แรงงาน 3 คน ในขั้นตอนที่ 2-4 คือ การล้างแช่สารละลายโปแตสเซียมเมตาไบซัลไฟต์ การวางเรียงบนตะแกรง การอบ นั้นจะใช้เวลา 1 วัน ใช้แรงงาน 1 คน และขั้นตอนสุดท้าย คือ การบรรจุใช้เวลา 1/2 วัน ใช้แรงงาน 1 คน ได้ลำไยอบแห้งทั้งหมด 300 กิโลกรัมต่อการผลิต 1 ครั้ง โดยลำไยอบแห้ง 300 กิโลกรัมใช้ในการจำหน่าย 100 กิโลกรัม ส่วนที่เหลือ 200 กิโลกรัม แบ่งไว้ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตท็อฟฟี่ลำไย และเครื่องคัมลำไยผงสำเร็จรูป ส่วนกรรมวิธีการผลิตท็อฟฟี่ลำไย เริ่มจากการเตรียมพื้นที่ เตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์ให้พร้อม โดยต้องทำความสะอาดก่อนและหลังจากนำมาใช้ทุกครั้ง ประกอบด้วยขั้นตอนหลัก 5 ขั้นตอน คือ การนำลำไยอบแห้งมาต้ม การปั่นเนื้อให้ละเอียด การกวน การปั้น และการบรรจุ ในขั้นตอนที่ 1-3 คือ การนำเนื้อลำไยมาต้มในน้ำจืด การปั่น และการกวน ใช้เวลา 1 วัน ใช้แรงงาน 1 คน ส่วนขั้นตอนที่ 4 การปั้น ใช้เวลา 1 วัน ใช้แรงงาน 2 คน และขั้นตอนสุดท้าย คือ การบรรจุใช้เวลา 1/2 วัน ใช้แรงงาน 1 คน ได้ท็อฟฟี่จำนวน 50 กิโลกรัม ต่อการผลิต 1 ครั้ง ส่วนกรรมวิธีการผลิตเครื่องคัมลำไยผงสำเร็จรูป เริ่มจากการเตรียมพื้นที่ เตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์ให้พร้อม โดยต้องทำความสะอาดก่อนและหลังจากนำมาใช้ทุกครั้ง ประกอบด้วยขั้นตอนหลัก 4 ขั้นตอน คือการนำลำไยอบแห้งมาต้ม การเคี้ยว การตีปั่นให้เป็นผง และการบรรจุ ในขั้นตอนที่ 1-3 คือการนำลำไยอบแห้งมาต้ม การเคี้ยว การตีปั่นให้เป็นผง ใช้เวลา 1 วัน ใช้แรงงาน 2 คน ขั้นตอนสุดท้าย คือ การบรรจุ ใช้เวลา 1/2 วัน ใช้แรงงาน 1 คน ได้เครื่องคัมลำไยผงสำเร็จรูป จำนวน 50 กิโลกรัม ต่อการผลิต 1 ครั้ง

7. ปริมาณการผลิต ลำไยอบแห้งถือเป็นวัตถุดิบส่วนหนึ่งของท็อฟฟี่ และเครื่องคัมลำไยผงสำเร็จรูป จึงทำการผลิตลำไยอบแห้งในช่วงเดือนมิถุนายน - สิงหาคม เนื่องจากช่วงนี้เป็นช่วงเก็บเกี่ยวลำไย ซึ่งจะทำการผลิตครั้งละ 300 กิโลกรัม ปริมาณการผลิตประมาณ 9,000 กิโลกรัมต่อปี ส่วนท็อฟฟี่ลำไยเป็นสินค้าของกลุ่มอีกอย่างหนึ่งที่มียอดขายสูง ปริมาณการผลิตประมาณ 3,000 กิโลกรัมต่อปี โดยปกติจะทำการผลิตเฉลี่ยอาทิตย์ละ 1 ครั้ง ครั้งละ 50 กิโลกรัม รวม 60 ครั้งต่อปี ส่วนเครื่องคัมลำไยผงสำเร็จรูปเป็นสินค้าของกลุ่มอีกตัวหนึ่งที่มียอดขายสูง ปริมาณการผลิต

ประมาณ 3,000 กิโลกรัมต่อปี โดยปกติจะทำการผลิตเฉลี่ยอาทิตย์ละ 1 ครั้ง ครั้งละ 50 กิโลกรัม รวม 60 ครั้ง ต่อปี

8. ปัญหาและอุปสรรคที่ต้องการความช่วยเหลือและการสนับสนุน ปัจจุบันสินค้าของทางกลุ่มเริ่มมีการสั่งซื้ออย่างต่อเนื่องจากตัวแทนจำหน่ายเป็นหลักเนื่องจากมีจุดเด่นทางด้านคุณภาพดีและราคาถูก แต่ทางกลุ่มมีความกังวลในเรื่อง คือ บรรจุกัญชาและรูปลักษณ์ของสินค้า ไม่สวยงาม ไม่ดึงดูดใจเท่าที่ควร อีกทั้งยังมีราคาสูงเนื่องจากการรับซื้อต่อมาจากพ่อค้าคนกลางอีกทอดหนึ่ง และซื้อในปริมาณไม่มาก สิ่งที่ต้องการสนับสนุน คืออยากให้มีหน่วยงานมาช่วยออกแบบผลิตภัณฑ์ พัฒนาการด้านรูปลักษณ์ พร้อมเสนอแนะแนวทางแก้ไขให้โดยไม่คิดค่าใช้จ่าย เป็นต้น ทางด้านการตลาดก็มีปัญหาอยู่บ้าง กล่าวคือ กลุ่มลูกค้ายังคงเป็นกลุ่มเดิมๆ ที่ลองใช้แล้วได้ผลดี จึงมีการซื้อซ้ำอย่างต่อเนื่อง แต่หากมีการขยายตลาดไปยังกลุ่มลูกค้าใหม่ได้ อาจทำให้ยอดขายเพิ่มขึ้น สิ่งที่ต้องการให้มีการสนับสนุน คือ จัดให้มีการออกร้านให้บ่อยครั้งขึ้น และขยายไปยังจังหวัดต่างๆ ให้มากขึ้นด้วย เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์ให้ลูกค้าได้รู้จักสินค้ามากขึ้น โดยปัจจุบันก็มีการจัดงานลักษณะนี้ประมาณเดือนละ 1 ครั้ง แต่มักจะจัดที่เดิมซ้ำ ๆ กัน ทำให้สินค้ายังไม่เป็นที่รู้จักแพร่หลายอีกหนึ่งปัญหาสำคัญคือราคาวัตถุดิบที่เพิ่มขึ้น ได้แก่ ลำไย มีราคาเพิ่มสูงขึ้นเกือบเท่าตัวจากปี พ.ศ. 2552 ราคาประมาณกิโลกรัมละ 10 – 15 บาท แต่ในปี พ.ศ. 2553 นี้ราคาปรับเพิ่มขึ้นเป็นกว่า 30 บาทแล้ว ซึ่งมีผลกระทบต่อทางกลุ่มมากเนื่องจากเป็นวัตถุดิบหลักในการผลิตซึ่งตอนนี้ทางกลุ่มยังคงแบกรับต้นทุนส่วนเพิ่มนี้ไว้เอง เนื่องจากเป็นช่วงที่สินค้ากำลังเริ่มขยายตลาดเกรงว่าหากขึ้นราคาอาจทำให้เสียลูกค้าได้ จึงมีความกังวลว่าหากราคาของลำไยเพิ่มขึ้นอีกทางกลุ่มคงจะแบกรับภาระไว้ไม่ได้ คงต้องขึ้นราคาผลิตภัณฑ์แน่นอน และคาดว่าคงต้องมีผลกระทบตามมาคือลูกค้าต้องลดลงอย่างแน่นอนเช่นกัน จึงอยากให้นักวิจัยที่เกี่ยวข้องช่วยดูแลในส่วนนี้ หรืออาจช่วยแนะนำแหล่งวัตถุดิบที่มีราคาถูกลงให้

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนจากการแปรรูปลำไย

ผลการศึกษาจากการวิเคราะห์ข้อมูลด้านต้นทุนจากการแปรรูปลำไย จากการสัมภาษณ์ของวิสาหกิจชุมชนบ้านแคว อำเภอสาร์ภักดิ์ จังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งมีผลิตภัณฑ์จากการแปรรูปลำไยแบ่งเป็น 3 ประเภท คือ ลำไยอบแห้ง ท็อฟฟี่ลำไย และเครื่องดื่mlำไยผงสำเร็จรูป มีรายละเอียดดังนี้

1. การลงทุนด้านโรงงานและสิ่งปลูกสร้าง ประกอบด้วย

1.1 ที่ดิน ในการศึกษาครั้งนี้ จะไม่คิดมูลค่าที่ดินที่ใช้ในการประกอบกิจการเนื่องจากที่ดินเป็นกรรมสิทธิ์ของผู้ประกอบการก่อนการประกอบกิจการ

1.2 โรงเรือนใช้สำหรับการผลิต และเก็บสินค้า ใช้เงินลงทุนจำนวน 500,000.00 บาท
 ดังภาพที่ 6



ที่มา : วิสาหกิจชุมชนบ้านแคว อำเภอสารภ จังหวัดเชียงใหม่ : 2553

ภาพที่ 6 โรงเรือน

ตารางที่ 7 แสดงเงินลงทุนโรงเรือน และค่าเสื่อมราคาโรงเรือน (บาท/ปี)

รายการ	จำนวน	หน่วยนับ	ราคาต่อหน่วย (บาท)	มูลค่ารวม	อายุการใช้ งาน (ปี)	ค่าเสื่อมราคา (บาท/ปี)
โรงเรือน	1	หลัง	500,000.00	500,000.00	10	50,000.00
รวม				500,000.00		50,000.00

จากตารางที่ 7 จะเห็นได้ว่ามีเงินลงทุนในโรงเรือน 500,000.00 บาท และมีค่าเสื่อมราคาโรงเรือนสำหรับผลิตลำไยอบแห้ง ที่ออฟฟิศลำไย และเครื่องคั้นลำไยผงสำเร็จรูป จำนวน 50,000.00 บาทต่อปี

2. การลงทุนด้านเครื่องจักรและอุปกรณ์ แบ่งตามประเภทผลิตภัณฑ์ ได้ดังตารางที่ 8
 ดังนี้

ตารางที่ 8 แสดงเงินลงทุนเครื่องจักรและอุปกรณ์ และค่าเสื่อมราคาเครื่องจักรและอุปกรณ์สำหรับ
ผลิตลำโพงแห่ง ท็อปไฟลำโพง และเครื่องดีมลำโพงสำเร็จรูป (บาท/ปี)

รายการ	จำนวน	หน่วย นับ	ราคาต่อ หน่วย (บาท)	มูลค่ารวม	อายุการใช้ งาน (ปี)	ค่าเสื่อมราคา (บาท/ปี)
เครื่องจักรและอุปกรณ์สำหรับลำโพงแห่ง						
เครื่องซั๋งใหญ่	1	เครื่อง	1,000	1,000	5	200.00
เครื่องซั๋งเล็ก	1	เครื่อง	500	500	5	100.00
ถังพลาสติก	5	ใบ	250	1,250	5	250.00
กะละมังสแตนเลส	5	ใบ	150	750	5	150.00
เตาอบ	1	เครื่อง	30,000	30,000	10	6,000.00
			รวม	33,500		6,700.00
เครื่องจักรและอุปกรณ์สำหรับท็อปไฟลำโพง						
เครื่องผสม	1	เครื่อง	20,000	20,000	5	4,000
เครื่องซั๋งเล็ก	1	เครื่อง	500	500	5	100
กะละมังสแตนเลส	2	ใบ	150	300	5	60
ใบพาย	2	อัน	50	100	5	20
ถ้วยตวง	2	อัน	500	1,000	5	200
ถาดสแตนเลส	5	ใบ	100	500	5	100
เครื่องปั่น	1	เครื่อง	2,000	2,000	5	400
กะทะกวน	2	ใบ	3,000	6,000	5	1,200
			รวม	23,200		6,080
เครื่องจักรและอุปกรณ์สำหรับเครื่องดีมลำโพงสำเร็จรูป						
เครื่องบด	1	เครื่อง	2,500	2,500	5	500
ตะแกรงร่อน	1	อัน	500	500	5	100
			รวม	3,000		600
เครื่องจักรและอุปกรณ์สำหรับลำโพงแห่ง ท็อปไฟลำโพง เครื่องดีมลำโพงสำเร็จรูป						
โต๊ะวางของ	2	ตัว	2,000	4,000	10	400
ชั้นวางของ	3	ตัว	2,000	6,000	10	600
ช้อนตวง	2	ชุด	100	200	5	40
เครื่องชั่งตวง	1	เครื่อง	2,500	2,500	5	500
			รวม	12,700		1,540

จากตารางที่ 8 จะเห็นได้ว่ากลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านแคว อำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่ ใช้เงินในการลงทุนด้านเครื่องจักรและอุปกรณ์ต่างๆ เพื่อใช้ในการผลิตลำไยอบแห้งจำนวน 33,500.00 บาท มีค่าเสื่อมราคา 6,700.00 บาทต่อปี ท็อฟฟี่ลำไยจำนวน 23,200.00 บาท มีค่าเสื่อมราคา 6,080.00 บาทต่อปี เครื่องคั้นลำไยผงสำเร็จรูปจำนวน 3,000.00 บาท มีค่าเสื่อมราคา 600.00 บาทต่อปี และมีเครื่องจักรและอุปกรณ์สำหรับลำไยอบแห้ง ท็อฟฟี่ลำไย เครื่องคั้นลำไยผงสำเร็จรูป จำนวน 12,700.00 บาท มีค่าเสื่อมราคา 1,540.00 บาทต่อปี

ตารางที่ 9 สรุปเงินลงทุนที่ใช้ในการดำเนินการเริ่มแรก (บาท/ปี)

รายการ	มูลค่า (บาท)	ค่าเสื่อมราคา (บาท/ปี)
โรงเรือน	500,000.00	50,000.00
เครื่องจักรและอุปกรณ์สำหรับลำไยอบแห้ง	33,500.00	6,700.00
เครื่องจักรและอุปกรณ์สำหรับท็อฟฟี่ลำไย	23,200.00	6,080.00
เครื่องจักรและอุปกรณ์สำหรับเครื่องคั้นลำไยผงสำเร็จรูป	3,000.00	600.00
เครื่องจักรและอุปกรณ์สำหรับผลิตภัณฑ์ทั้ง 3 ประเภท	12,700.00	1,540.00
รวมเงินลงทุน	572,400.00	64,920.00

จากตารางที่ 9 จะเห็นได้ว่ากลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านแคว อำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่ ใช้เงินในการลงทุนเริ่มแรก ในการแปรรูปลำไยของผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้ง ท็อฟฟี่ลำไย เครื่องคั้นลำไยผงสำเร็จรูป เท่ากับ 572,400.00 บาท

3. ต้นทุนทางด้านวัตถุดิบ

จากการสัมภาษณ์ ต้นทุนวัตถุดิบทางตรง แบ่งตามผลิตภัณฑ์ออกเป็น 3 ประเภท คือ วัตถุดิบทางตรงของลำไยอบแห้ง วัตถุดิบทางตรงของท็อฟฟี่ลำไย และวัตถุดิบทางตรงของเครื่องคั้นลำไยผงสำเร็จรูป โดยมีวิธีการคำนวณ คือ

$$\text{มูลค่าวัตถุดิบทางตรงต่อปี (3)} = \text{ปริมาณการใช้ (1)} \times \text{ราคาต่อหน่วย (2)}$$

ดังรายละเอียดต่อไปนี้

ตารางที่ 10 วัตถุดิบทางตรงของลำไยอบแห้ง (บาท/ปี)

รายการ	ปริมาณ การใช้ (1)	หน่วยนับ	ราคา ต่อหน่วย (2)	มูลค่ารวม (3) = (1) x (2)	แหล่งวัตถุดิบ
ลำไย	9,000.00	กิโลกรัม	15.00	135,000.00	รับซื้อจากสมาชิก
สารละลายโปแตสเซียมเมตาไบซัลไฟต์	15.00	กิโลกรัม	120.00	1,800.00	ร้านค้าทั่วไป
ถุงพลาสติก	10,000.00	ชิ้น	2.50	25,000.00	ร้านค้าทั่วไป
สติ๊กเกอร์	10,000.00	ชิ้น	2.00	20,000.00	จ้างผลิตในลำพูน
รวม				181,800.00	

จากตารางที่ 10 แสดงถึงวัตถุดิบทางตรงของลำไยอบแห้งทั้งสิ้นสิ้นต่อปีเท่ากับ 181,800.00 บาท ประกอบไปด้วย ลำไย จำนวน 9,000.00 กิโลกรัม ราคา กิโลกรัมละ 15.00 บาท รวมเป็นเงิน 135,000.00 บาท สารละลายโปแตสเซียมเมตาไบซัลไฟต์ จำนวน 15 กิโลกรัม ราคา กิโลกรัมละ 120.00 บาท รวมเป็นเงิน 1,800.00 บาท ถุงพลาสติกสำหรับบรรจุลำไยอบแห้ง จำนวน 10,000.00 ชิ้น ราคาชิ้นละ 2.50 บาท รวมเป็นเงิน 25,000.00 บาท และสติ๊กเกอร์ จำนวน 10,000.00 ชิ้น ราคาชิ้นละ 2.00 บาท รวมเป็นเงิน 20,000.00 บาท โดยแหล่งวัตถุดิบที่ทางกลุ่มจัดหามาใช้ ได้แก่ ลำไยรับซื้อจากสมาชิกกลุ่ม สารละลายโปแตสเซียมเมตาไบซัลไฟต์ และถุงพลาสติกสำหรับบรรจุลำไยอบแห้งซื้อจากร้านค้าทั่วไป ส่วนสติ๊กเกอร์จ้างผลิตในจังหวัดลำพูน

ตารางที่ 11 วัตถุดิบทางตรงของท็อฟฟี่ลำไย (บาท/ปี)

รายการ	ปริมาณ การใช้ (1)	หน่วยนับ	ราคา ต่อหน่วย (2)	มูลค่ารวม (3) = (1) x (2)	แหล่งวัตถุดิบ
ลำไยอบแห้ง	3,000.00	กิโลกรัม	31.90	95,700.00	ผลิตเอง
น้ำตาล	900.00	กิโลกรัม	12.00	10,800.00	ร้านค้าทั่วไป
พลาสติกใส	15.00	ม้วน	200.00	3,000.00	ร้านค้าทั่วไป
ถุงพลาสติก	5,000.00	ชิ้น	2.50	12,500.00	ร้านค้าทั่วไป
สติ๊กเกอร์	5,000.00	ชิ้น	2.00	10,000.00	จ้างผลิตในลำพูน
รวม				132,000.00	

จากตารางที่ 11 วัตถุดิบทางตรงของท่อพีอีลำไยทั้งสิ้นต่อปีเท่ากับ 132,000.00 บาท ประกอบไปด้วย ลำไยอบแห้ง จำนวน 3,000.00 กิโลกรัม ราคา กิโลกรัมละ 31.90 บาท รวมเป็นเงิน 95,700.00 บาท น้ำตาล จำนวน 900.00 กิโลกรัม ราคา กิโลกรัมละ 12.00 บาท รวมเป็นเงิน 10,800.00 บาท พลาสติกใส จำนวน 15.00 ม้วน ราคา ม้วนละ 200.00 บาท รวมเป็นเงิน 3,000.00 บาท ถุงพลาสติกสำหรับบรรจุท่อพีอีลำไย จำนวน 5,000.00 ชิ้น ราคา ชิ้นละ 2.50 บาท รวมเป็นเงิน 12,500.00 บาท และสติ๊กเกอร์ จำนวน 5,000.00 ชิ้น ราคา ชิ้นละ 2.00 บาท รวมเป็นเงิน 10,000.00 บาท โดยแหล่งวัตถุดิบที่ทางกลุ่มจัดหามาใช้ ได้แก่ ลำไยอบแห้งได้จากการผลิตของทางกลุ่มเอง น้ำตาล พลาสติกใส ถุงพลาสติก ซื้อจากร้านค้าทั่วไป และสติ๊กเกอร์จากการจ้างผลิตในจังหวัดลำพูน

ตารางที่ 12 วัตถุดิบทางตรงของเครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป (บาท/ปี)

รายการ	ปริมาณการใช้ (1)	หน่วยนับ	ราคาต่อหน่วย (2)	มูลค่ารวม (3) = (1) x (2)	แหล่งวัตถุดิบ
ลำไยอบแห้ง	3,000.00	กิโลกรัม	31.90	95,700.00	ผลิตเอง
น้ำตาล	900.00	กิโลกรัม	12.00	10,800.00	ร้านค้าทั่วไป
ถุงพลาสติกขนาดเล็ก	20,000.00	ชิ้น	0.50	10,000.00	ร้านค้าทั่วไป
ถุงพลาสติกขนาดใหญ่	5,000.00	ชิ้น	2.50	12,500.00	ร้านค้าทั่วไป
สติ๊กเกอร์	5,000.00	ชิ้น	2.00	10,000.00	จ้างผลิตในลำพูน
รวม				139,000.00	

จากตารางที่ 12 แสดงวัตถุดิบทางตรงของเครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป ทั้งสิ้นต่อปีเท่ากับ 139,000.00 บาท ประกอบไปด้วย ลำไยอบแห้ง จำนวน 3,000.00 กิโลกรัม ราคา กิโลกรัมละ 31.90 บาท รวมเป็นเงิน 95,700.00 บาท น้ำตาล จำนวน 900.00 กิโลกรัม ราคา กิโลกรัมละ 12.00 บาท รวมเป็นเงิน 10,800.00 บาท ถุงพลาสติกขนาดเล็กสำหรับบรรจุเครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป จำนวน 20,000.00 ชิ้น ราคา ชิ้นละ 0.50 บาท รวมเป็นเงิน 10,000.00 บาท ถุงพลาสติกสำหรับบรรจุเครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูปขนาดใหญ่ จำนวน 5,000.00 ชิ้น ราคา ชิ้นละ 2.50 บาท รวมเป็นเงิน 12,500.00 บาท และสติ๊กเกอร์ จำนวน 5,000.00 ชิ้น ราคา ชิ้นละ 2.00 บาท รวมเป็นเงิน 10,000.00 บาท โดยแหล่งวัตถุดิบที่ทางกลุ่มจัดหามาใช้ ได้แก่ ลำไยอบแห้งจากการผลิตของทาง

กลุ่มเอง น้ำตาล กระจกพลาสติกขนาดเล็กและขนาดใหญ่ ซื่อจากร้านค้าทั่วไป และสติกเกอร์จากการจ้างผลิตในจังหวัดลำพูน

4. **แรงงานทางตรง** แบ่งเป็นแรงงานทางตรงของลำไยอบแห้ง ท็อปฟี่ลำไย และเครื่องดื่มผงสำเร็จรูป ในการผลิตสินค้าทั้ง 3 ชนิดของทางกลุ่มนั้นจะไม่ใช้แรงงานชุดเดียวกัน และไม่ทำการผลิตพร้อมกันในวันเดียว โดยกำหนดชั่วโมงการทำงานต่อวันเท่ากับ 8 ชั่วโมง มีค่าตอบแทนเป็นค่าจ้างแรงงานรายวัน วันละ 250.00 บาท โดยมีวิธีการคำนวณจำนวนชั่วโมงแรงงานต่อปี และมูลค่าค่าแรงงานต่อปี ดังนี้

จำนวนชั่วโมงแรงงานต่อปี (5) = จำนวนชั่วโมงต่อครั้ง (1) x จำนวนแรงงานต่อครั้ง (3) x จำนวนครั้งการผลิตต่อปี (4)

มูลค่าค่าแรงงานต่อปี (7) = จำนวนวันต่อครั้ง (2) x จำนวนแรงงานต่อครั้ง (3) x จำนวนครั้งการผลิตต่อปี (4) x ค่าแรงต่อวัน (6)

ดังรายละเอียดต่อไปนี้

ตารางที่ 13 แรงงานทางตรงของลำไยอบแห้ง (บาท/ปี)

ขั้นตอนการผลิต	จำนวนชั่วโมงต่อครั้ง (1)	จำนวนวันต่อครั้ง (2)	จำนวนแรงงานต่อครั้ง (3)	จำนวนครั้งการผลิตต่อปี (4)	จำนวนชั่วโมงแรงงานต่อปี (5) = (1) x (3) x (4)	ค่าแรงต่อวัน (6)	มูลค่ารวม (7) = (2) x (3) x (4) x (6)
การแกะเปลือกคว้านเมล็ด	8	1.0	3	30	720	250	22,500.00
การล้างแช่สารละลายฯ	8	1.0	1	30	240	250	7,500.00
การวางเรียง							
การอบ							
การบรรจุ	4	0.5	1	30	120	250	3,750.00
รวม					1,080		33,750.00

จากตารางที่ 13 แสดงถึงแรงงานทางตรงของลำไยอบแห้งทั้งสิ้นต่อปี จำแนกตามขั้นตอนการแปรรูปลำไยอบแห้ง สามารถคำนวณค่าแรงงานได้ดังนี้

การคิดค่าแรงงานในขั้นตอนที่ 1 การแกะเปลือกและคว้านเมล็ด

$$\text{จาก (5)} = (1) \times (3) \times (4)$$

คิดเป็นจำนวนชั่วโมงแรงงานต่อปี เท่ากับ $8 \times 3 \times 30 = 720$ ชั่วโมง

$$\text{จาก (7)} = (2) \times (3) \times (4) \times (6)$$

คิดเป็นมูลค่าค่าแรงงานต่อปี เท่ากับ $1 \times 3 \times 30 \times 250 = 22,500.00$ บาท

การคิดค่าแรงงานในขั้นตอนที่ 2 การล้างเชื้อสารละลายโปแตสเซียมเมตาไบซัลไฟต์ การวางเรียงบนตะแกรง การอบ

$$\text{จาก (5)} = (1) \times (3) \times (4)$$

คิดเป็นจำนวนชั่วโมงแรงงานต่อปี เท่ากับ $8 \times 1 \times 30 = 240$ ชั่วโมง

$$\text{จาก (7)} = (2) \times (3) \times (4) \times (6)$$

คิดเป็นมูลค่าค่าแรงงานต่อปี เท่ากับ $1 \times 1 \times 30 \times 250 = 7,500.00$ บาท

การคิดค่าแรงงานในขั้นตอนที่ 3 การบรรจุลำไยอบแห้ง

$$\text{จาก (5)} = (1) \times (3) \times (4)$$

คิดเป็นจำนวนชั่วโมงแรงงานต่อปี เท่ากับ $4 \times 1 \times 30 = 120$ ชั่วโมง

$$\text{จาก (7)} = (2) \times (3) \times (4) \times (6)$$

คิดเป็นมูลค่าค่าแรงงานต่อปี เท่ากับ $0.5 \times 1 \times 30 \times 250 = 3,750.00$ บาท

สรุปได้ว่า แรงแรงงานทางตรงของลำไยอบแห้งรวมทั้งสิ้นต่อปีเท่ากับ 33,750.00 บาท และใช้จำนวนชั่วโมงในการผลิตทั้งสิ้น 1,080 ชั่วโมงต่อปี

ตารางที่ 14 แรงแรงงานทางตรงของท็อฟฟี่ลำไย (บาท/ปี)

ขั้นตอนการผลิต	จำนวนชั่วโมงต่อครั้ง (1)	จำนวนวันต่อครั้ง (2)	จำนวนแรงงานต่อครั้ง (3)	จำนวนครั้งการผลิตต่อปี (4)	จำนวนชั่วโมงแรงงานต่อปี (5) = (1) x (3) x (4)	ค่าแรงต่อวัน (6)	มูลค่ารวม (7) = (2) x (3) x (4) x (6) (6)
การตัดลำไย	8	1	1	60	480	250	15,000.00
การป่น							
การกวน							
การป่น	8	1	2	60	960	250	30,000.00
การบรรจุ	4	0.5	1	60	240	250	7,500.00
รวม					1,680		52,500.00

จากตารางที่ 14 แสดงถึงแรงงานทางตรงของท็อฟฟี่ลำไยทั้งสิ้นต่อปี จำแนกตามขั้นตอนการแปรรูปท็อฟฟี่ลำไย สามารถคำนวณค่าแรงงานได้ดังนี้

การคิดค่าแรงงานในขั้นตอนที่ 1-3 การนำเนื้อลำไยมาต้มในน้ำจืด การปั่น และการกวน

$$\text{จาก (5)} = (1) \times (3) \times (4)$$

$$\text{คิดเป็นจำนวนชั่วโมงแรงงานต่อปี เท่ากับ } 8 \times 1 \times 60 = 480 \text{ ชั่วโมง}$$

$$\text{จาก (7)} = (2) \times (3) \times (4) \times (6)$$

$$\text{คิดเป็นมูลค่าค่าแรงงานต่อปี เท่ากับ } 1 \times 1 \times 60 \times 250 = 15,000.00 \text{ บาท}$$

การคิดค่าแรงงานในขั้นตอนที่ 4 การปั่น

$$\text{จาก (5)} = (1) \times (3) \times (4)$$

$$\text{คิดเป็นจำนวนชั่วโมงแรงงานต่อปี เท่ากับ } 8 \times 2 \times 60 = 960 \text{ ชั่วโมง}$$

$$\text{คิดเป็นมูลค่าค่าแรงงานต่อปี เท่ากับ } 1 \times 2 \times 60 \times 250 = 30,000.00 \text{ บาท}$$

การคิดค่าแรงงานในขั้นตอนที่ 5 การบรรจุท็อฟฟี่ลำไย

$$\text{จาก (5)} = (1) \times (3) \times (4)$$

$$\text{คิดเป็นจำนวนชั่วโมงแรงงานต่อปี เท่ากับ } 4 \times 1 \times 60 = 240 \text{ ชั่วโมง}$$

$$\text{จาก (7)} = (2) \times (3) \times (4) \times (6)$$

$$\text{คิดเป็นมูลค่าค่าแรงงานต่อปี เท่ากับ } 0.5 \times 1 \times 60 \times 250 = 7,500.00 \text{ บาท}$$

สรุปได้ว่า แรงงานทางตรงของท็อฟฟี่ลำไยรวมทั้งสิ้นต่อปีเท่ากับ 52,500.00 บาท และใช้จำนวนชั่วโมงในการผลิตทั้งสิ้น 1,680 ชั่วโมงต่อปี แบ่งเป็นขั้นตอนการการนำเนื้อลำไยมาต้มในน้ำจืด การปั่น และการกวน 480 ชั่วโมง ขั้นตอนการปั่น 960 ชั่วโมง และขั้นตอนการบรรจุ 240 ชั่วโมง

ตารางที่ 15 แรงงานทางตรงของเครื่องดัดไม้ผองสำเร็จรูป (บาท/ปี)

ขั้นตอนการผลิต	จำนวนชั่วโมงต่อครั้ง	จำนวนวันต่อครั้ง	จำนวนแรงงานต่อครั้ง	จำนวนครั้งการผลิตต่อปี	จำนวนชั่วโมงแรงงานต่อปี	ค่าแรงต่อวัน	มูลค่ารวม (7) = (2) x (3) x (4) x (6)
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5) = (1) x (3) x (4)	(6)	(6)
การดัดไม้	8	1.0	1	60	480	250	15,000.00
การเคี้ยว							
การตีป็น							
การบรรจุ	4	0.5	1	60	240	250	7,500.00
รวม					720		22,500.00

จากตารางที่ 15 แสดงถึงแรงงานทางตรงของเครื่องดัดไม้ผองสำเร็จรูปทั้งสิ้นต่อปี จำแนกตามขั้นตอนการแปรรูปเครื่องดัดไม้ผองสำเร็จรูป สามารถคำนวณค่าแรงงานได้ดังนี้

การคิดค่าแรงงานในขั้นตอนที่ 1-3 การนำเนื้อไม้มาดัดในน้ำจมนสุก การเคี้ยว และการตีป็น

$$\text{จาก (5) = (1) x (3) x (4)}$$

$$\text{คิดเป็นจำนวนชั่วโมงแรงงานต่อปี เท่ากับ } 8 \times 1 \times 60 = 480 \text{ ชั่วโมง}$$

$$\text{จาก (7) = (2) x (3) x (4) x (6)}$$

$$\text{คิดเป็นมูลค่าค่าแรงงานต่อปี เท่ากับ } 1 \times 1 \times 60 \times 250 = 15,000.00 \text{ บาท}$$

การคิดค่าแรงงานในขั้นตอนที่ 4 การบรรจุเครื่องดัดไม้ผองสำเร็จรูป

$$\text{จาก (5) = (1) x (3) x (4)}$$

$$\text{คิดเป็นจำนวนชั่วโมงแรงงานต่อปี เท่ากับ } 4 \times 1 \times 60 = 240 \text{ ชั่วโมง}$$

$$\text{คิดเป็นมูลค่าค่าแรงงานต่อปี เท่ากับ } 0.5 \times 1 \times 60 \times 250 = 7,500.00 \text{ บาท}$$

สรุปได้ว่า แรงงานทางตรงของเครื่องดัดไม้ผองสำเร็จรูป รวมทั้งสิ้นต่อปีเท่ากับ 22,500.00 บาท และใช้จำนวนชั่วโมงในการผลิตทั้งสิ้น 720 ชั่วโมงต่อปี แบ่งเป็นขั้นตอนการนำเนื้อไม้มาดัดในน้ำจมนสุก การเคี้ยว และการตีป็น 480 ชั่วโมง และขั้นตอนการบรรจุ 240 ชั่วโมง

5. ค่าใช้จ่ายในการผลิต จากการสัมภาษณ์ สามารถสรุปได้ดังตาราง ต่อไปนี้

ตารางที่ 16 ค่าใช้จ่ายในการผลิตของลำไยอบแห้ง ท็อฟฟี่ลำไย และเครื่องดื่mlำไยผงสำเร็จรูป

ค่าใช้จ่ายการผลิต	ค่าใช้จ่ายการผลิตรวม	ลำไยอบแห้ง	ท็อฟฟี่ลำไย	เครื่องดื่mlำไยผงสำเร็จรูป
	(1)	(2)	(3)	(4)
ค่าเสื่อมราคา-โรงเรือน (ตารางที่ 7)	50,000.00	15,517.24	24,137.93	10,344.83
ค่าเสื่อมราคา-เครื่องจักรและอุปกรณ์ (ตารางที่ 8)	59,700.00	33,500.00	23,200.00	3,000.00
ค่าเสื่อมราคา-เครื่องจักรและอุปกรณ์ ที่ใช้ร่วมกัน (ตารางที่ 8)	12,700.00	3,941.38	6,131.03	2,627.59
วัสดุสิ้นเปลือง	1,500.00	465.52	724.14	310.34
ค่าน้ำประปา	3,000.00	931.03	1,448.28	620.69
ค่าไฟฟ้า	20,000.00	6,206.90	9,655.17	4,137.93
ค่าแก๊สหุงต้ม	10,000.00	3,103.44	4,827.59	2,068.97
รวม	156,900.00	63,665.51	70,124.14	23,110.35

จากตารางที่ 16 แสดงถึงค่าใช้จ่ายในการผลิตของลำไยอบแห้ง ท็อฟฟี่ลำไย และเครื่องดื่mlำไยผงสำเร็จรูป ผู้ศึกษาได้ป็นส่วนตามชั่วโมงแรงงานทางตรงของการผลิตแต่ละประเภท โดยมีวิธีการป็นส่วน ดังนี้

ค่าใช้จ่ายการผลิตรวม (1) x จำนวนชั่วโมงแรงงานทางตรง (ตารางที่ 13 - 15)

จำนวนชั่วโมงแรงงานทางตรงทั้งหมด (ตารางที่ 13 - 15)

โดยใช้ข้อมูลชั่วโมงแรงงานทางตรง จากตารางที่ 13 สำหรับแรงงานทางตรงของลำไยอบแห้ง จากตารางที่ 14 สำหรับแรงงานทางตรงของท็อฟฟี่ลำไย และจากตารางที่ 15 สำหรับแรงงานทางตรงของเครื่องดื่mlำไยผงสำเร็จรูป โดยการป็นส่วนค่าเสื่อมราคา-โรงเรือน ที่มีข้อมูลจากตารางที่ 7 ซึ่งมีมูลค่า 50,000.00 บาทต่อปี ได้ดังนี้

$$\text{ค่าเสื่อมราคา-โรงเรือน ของลำไยอบแห้ง} = \frac{50,000 \times 1,080}{3,480} = 15,517.24 \text{ บาท}$$

$$\text{ค่าเสื่อมราคา-โรงเรือน ของท็อฟฟี่ลำไย} = \frac{50,000 \times 1,680}{3,480} = 24,137.93 \text{ บาท}$$

$$\text{ค่าเสื่อมราคา-โรงเรือน ของเครื่องดัดผงสำเร็จรูป} = \frac{50,000 \times 720}{3,480} = 10,344.83 \text{ บาท}$$

สำหรับค่าเสื่อมราคา-เครื่องจักรและอุปกรณ์ วัสดุสิ้นเปลือง ค่าน้ำประปา และค่าไฟฟ้านั้น สามารถปันส่วนค่าใช้จ่ายการผลิตได้ด้วยวิธีการปันส่วนข้างต้นเช่นเดียวกัน

ดังนั้นโดยสรุป พบว่าค่าเสื่อมราคา-เครื่องจักรและอุปกรณ์ ลำโพงแห้ง ท็อปฟีลล์ และ ลำโพงสำเร็จรูป ใช้ข้อมูลจากตารางที่ 9 มีมูลค่า 59,700.00 บาท 33,500.00 บาท 23,200.00 บาท และ 3,000.00 บาท ตามลำดับ ค่าเสื่อมราคา-เครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ร่วมกันทั้ง 3 ผลิตภัณฑ์ ใช้ข้อมูลจากตารางที่ 9 มีมูลค่า 12,700.00 บาทต่อปี ส่วนวัสดุสิ้นเปลืองมีมูลค่า 1,500.00 บาทต่อปี ประกอบไปด้วยค่ากันเปื้อนมูลค่า 1,000.00 บาทต่อปี และถุงมือยางมูลค่า 500.00 บาทต่อปี ค่าน้ำประปามีมูลค่า 3,000.00 บาทต่อปี ค่าไฟฟ้า 2,000.00 บาทต่อปี และค่าแก๊สหุงต้ม 10,000.00 บาทต่อปี

หลังจากได้คำนวณวัตถุดิบทางตรง แรงงานทางตรง และค่าใช้จ่ายการผลิตแล้วจึงนำมาสรุปรวมเป็นต้นทุนการผลิต ดังแสดงในตารางที่ 17

ตารางที่ 17 สรุปต้นทุนการผลิตของลำโพงแห้ง ท็อปฟีลล์ และเครื่องดัดผงสำเร็จรูป (บาท/ปี)

รายการ	ลำโพงแห้ง (1)	ท็อปฟีลล์ (2)	เครื่องดัดผง สำเร็จรูป (3)	ต้นทุนการผลิตรวม (4) = (1) + (2) + (3)
วัตถุดิบทางตรง	181,800.00	132,000.00	139,000.00	452,800.00
แรงงานทางตรง	33,750.00	52,500.00	22,500.00	108,750.00
ค่าใช้จ่ายการผลิต	63,665.51	70,124.14	23,110.35	156,900.00
รวม	279,215.51	254,624.14	184,610.35	718,450.00

จากตารางที่ 17 สรุปต้นทุนการผลิตของลำโพงแห้ง ท็อปฟีลล์ และเครื่องดัดผงสำเร็จรูป มีวิธีการคำนวณ ดังนี้

ลำโพงแห้ง (1) = วัตถุดิบทางตรง (จากตาราง 10) + ค่าแรงงานทางตรง (จากตาราง 13) + ค่าใช้จ่ายการผลิต (จากตาราง 16)

ท็อปฟีลล์ (2) = วัตถุดิบทางตรง (จากตาราง 11) + ค่าแรงงานทางตรง (จากตาราง 14) + ค่าใช้จ่ายการผลิต (จากตาราง 16)

เครื่องดัดไม้สำเร็จรูป (3) = วัตถุดิบทางตรง (จากตาราง 12) + ค่าแรงงานทางตรง (จากตาราง 15) + ค่าใช้จ่ายการผลิต (จากตาราง 16)

จากตารางที่ 17 ต้องนำข้อมูลต้นทุนในส่วนของลำไยอบแห้ง มาแบ่งย่อยตามวัตถุประสงค์การใช้ กล่าวคือ ปริมาณการผลิตทั้งหมด 300.00 กิโลกรัม จะใช้เพื่อการจำหน่าย 100.00 กิโลกรัม คิดเป็นร้อยละ 33.33 ได้เป็นลำไยอบแห้งเพื่อจำหน่าย ส่วนที่เหลือนั้นเก็บไว้เพื่อสำรองเป็นวัตถุดิบใช้ภายในกลุ่ม 76.50 กิโลกรัม คิดเป็นร้อยละ 66.67 ได้เป็นลำไยอบแห้งเพื่อโอนเป็นวัตถุดิบ (3) ดังแสดงในตารางที่ 18

ตารางที่ 18 การปันส่วนต้นทุนการผลิตของลำไยอบแห้ง (บาท/ปี)

รายการ	ลำไยอบแห้ง (1) จากตารางที่ 17	ลำไยอบแห้ง เพื่อจำหน่าย (2)=(1) x ร้อยละ 33.33	ลำไยอบแห้ง เพื่อโอนเป็นวัตถุดิบ (3)=(1) x ร้อยละ 66.67
วัตถุดิบทางตรง	181,800.00	60,593.94	121,206.06
แรงงานทางตรง	33,750.00	11,248.88	22,501.12
ค่าใช้จ่ายการผลิต	63,665.51	21,219.71	42,445.80
รวม	279,215.51	93,062.53	186,152.98

จากตารางที่ 18 ต้องนำข้อมูลมาคำนวณอีกครั้ง เพื่อให้ได้เป็นต้นทุนการผลิตของลำไยอบแห้ง ลำไยอบแห้งเพื่อโอนเป็นวัตถุดิบ ท็อฟฟี่ลำไย และเครื่องดัดไม้สำเร็จรูปดังแสดงในตารางที่ 19

ตารางที่ 19 สรุปต้นทุนการผลิตของลำไยอบแห้ง ท็อฟฟี่ลำไย และเครื่องดัดไม้สำเร็จรูป (บาท/ปี)

รายการ	ลำไยอบแห้ง เพื่อจำหน่าย (1)	ลำไยอบแห้ง เพื่อโอนเป็น วัตถุดิบ (2)	ท็อฟฟี่ลำไย (3)	เครื่องดัด ไม้สำเร็จรูป (4)	ต้นทุนการผลิต รวม (5) = (1) + (2) + (3) + (4)
วัตถุดิบทางตรง	60,593.94	121,206.06	132,000.00	139,000.00	452,800.00
แรงงานทางตรง	11,248.88	22,501.12	52,500.00	22,500.00	108,750.00
ค่าใช้จ่ายการผลิต	21,219.71	42,445.80	70,124.14	23,110.35	156,900.00
รวม	93,062.53	186,152.98	254,624.14	184,610.35	718,450.00

จากตารางที่ 19 แสดงถึงต้นทุนการผลิตของลำไยอบแห้ง ท็อฟฟี่ลำไย และเครื่องดื่มผงสำเร็จรูปต่อไป โดยนำข้อมูลมาจากตารางที่ 17-18 ดังนี้

(1) = (2) จากตารางที่ 18

(2) = (3) จากตารางที่ 18

(3) = (2) จากตารางที่ 17

(4) = (3) จากตารางที่ 17

พบว่าต้นทุนการผลิตของลำไยอบแห้งเพื่อจำหน่ายต่อไป มีจำนวนทั้งสิ้น 93,062.53 บาท ประกอบไปด้วย วัตถุดิบทางตรง จำนวน 60,593.94 บาท แรงงานทางตรงจำนวน 11,248.88 บาท และค่าใช้จ่ายการผลิต จำนวน 21,219.71 บาท

ต้นทุนการผลิตของลำไยอบแห้งเพื่อสำรองเป็นวัตถุดิบต่อไป มีจำนวนทั้งสิ้น 186,152.98 บาท ประกอบไปด้วย วัตถุดิบทางตรง จำนวน 121,206.06 บาท ค่าแรงงานทางตรง 22,501.12 บาท และค่าใช้จ่ายการผลิต 42,445.80 บาท

ต้นทุนการผลิตของท็อฟฟี่ลำไยเพื่อจำหน่ายต่อไป มีจำนวนทั้งสิ้น 254,624.14 บาท ประกอบไปด้วย วัตถุดิบทางตรง จำนวน 132,000.00 บาท ค่าแรงงานทางตรง 52,500.00 บาท และค่าใช้จ่ายการผลิต 70,124.14 บาท

ต้นทุนการผลิตของเครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูปเพื่อจำหน่ายต่อไป มีจำนวนทั้งสิ้น 184,610.35 บาท ประกอบไปด้วย วัตถุดิบทางตรง จำนวน 139,000.00 บาท ค่าแรงงานทางตรง 22,500.00 บาท และค่าใช้จ่ายการผลิต 23,110.35 บาท

รวมเป็นต้นทุนการผลิตของผลิตภัณฑ์ทั้งหมดรวมต่อไป มีจำนวนทั้งสิ้น 718,450.00 บาท ประกอบไปด้วย วัตถุดิบทางตรง 452,800.00 บาท ค่าแรงงานทางตรง 108,750.00 บาท และค่าใช้จ่ายการผลิต 156,900.00 บาท

ต้นทุนที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิต

ต้นทุนที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตของลำไยอบแห้ง ท็อฟฟี่ลำไย และเครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป คือ ค่าใช้จ่ายที่สนับสนุนการดำเนินงานส่วนอื่นที่นอกเหนือจากการผลิต ได้แก่

- เงินเดือนฝ่ายบริหารรวม 3 ท่าน เดือนละ 22,000 บาทคิดเป็น 264,000 บาทต่อปี
- ค่าโทรศัพท์ เดือนละ 1,500 บาท คิดเป็น 18,000 บาทต่อปี
- ค่าแผ่นพับโฆษณา สั่งผลิตปีละ 1 ครั้ง จำนวน 5,000 แผ่น คิดเป็น 35,000 บาทต่อปี
- ค่าเช่าพื้นที่ออกร้าน ประมาณปีละ 15 ครั้ง ค่าเช่าต่อครั้ง 3,000 - 10,000 บาท
- ค่าพาหนะครั้งละ 2,000 บาท
- ค่าเบี้ยเลี้ยงวันละ 1,500 บาท

โดยผู้ศึกษาป็นส่วนตามสัดส่วนรายได้ของสินค้าแต่ละชนิด ดังนี้ เงินเดือนฝ่ายบริหารจะทำการป็นส่วนจากรายได้ 4 ส่วน ได้แก่ รายได้จากการจำหน่ายลำไยอบแห้งเพื่อจำหน่าย ร้อยละ 48.00 ราคาโอนของลำไยอบแห้งเพื่อโอนเป็นวัตถุดิบ ร้อยละ 2.00 รายได้จากการจำหน่ายท็อฟฟี่ลำไย ร้อยละ 25.00 และรายได้จากการจำหน่ายเครื่องคั้มลำไยผงสำเร็จรูป ร้อยละ 25.00

ส่วนค่าโทรศัพท์ ค่าแผ่นพับ โฆษณา ค่าเช่าพื้นที่ออกร้าน ค่าพาหนะ และค่าเบี้ยเลี้ยง นั้นจะทำการป็นส่วนจากรายได้ 3 ส่วน ได้แก่ รายได้จากการจำหน่ายลำไยอบแห้งเพื่อจำหน่าย ร้อยละ 50.00 รายได้จากการจำหน่ายท็อฟฟี่ลำไย ร้อยละ 25.00 และรายได้จากการจำหน่ายเครื่องคั้มลำไยผงสำเร็จรูป ร้อยละ 25.00 ดังแสดงในตารางที่ 20

ตารางที่ 20 ต้นทุนที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตของลำไยอบแห้ง ท็อฟฟี่ลำไย และเครื่องคั้มลำไยผงสำเร็จรูป (บาท/ปี)

รายการ	ลำไยอบแห้งเพื่อจำหน่าย	ลำไยอบแห้งเพื่อโอนเป็นวัตถุดิบ	ท็อฟฟี่ลำไย	เครื่องคั้มลำไยผงสำเร็จรูป	รวม
เงินเดือนฝ่ายบริหาร	126,720.00	5,280.00	66,000.00	66,000.00	264,000.00
ค่าโทรศัพท์	9,000.00	0.00	4,500.00	4,500.00	18,000.00
ค่าแผ่นพับ โฆษณา	17,500.00	0.00	8,750.00	8,750.00	35,000.00
ค่าเช่าพื้นที่ออกร้าน	33,000.00	0.00	16,500.00	16,500.00	66,000.00
ค่าพาหนะ	15,000.00	0.00	7,500.00	7,500.00	30,000.00
ค่าเบี้ยเลี้ยง	78,750.00	0.00	39,375.00	39,375.00	157,500.00
รวม	279,970.00	5,280.00	142,625.00	142,625.00	570,500.00

จากตารางที่ 20 แสดงถึงต้นทุนที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตของลำไยอบแห้ง ท็อฟฟี่ลำไย และเครื่องคั้มลำไยผงสำเร็จรูปต่อปี พบว่า ลำไยอบแห้งเพื่อจำหน่ายมีต้นทุนที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิต จำนวนทั้งสิ้น 279,970.00 บาท ประกอบไปด้วย เงินเดือนฝ่ายบริหาร จำนวน 126,720.00 บาท ค่าโทรศัพท์ จำนวน 9,000.00 บาท ค่าแผ่นพับ โฆษณา จำนวน 17,500.00 บาท ค่าเช่าพื้นที่ออกร้าน จำนวน 33,000.00 บาท ค่าพาหนะ จำนวน 15,000.00 บาท และค่าเบี้ยเลี้ยง จำนวน 78,750.00 บาท

ลำไยอบแห้งเพื่อโอนเป็นวัตถุดิบ มีต้นทุนที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิต จำนวนทั้งสิ้น 5,280.00 บาท ประกอบไปด้วย เงินเดือนฝ่ายบริหาร จำนวน 5,280.00 บาท ส่วนของค่าโทรศัพท์ ค่า

แผ่นพับโฆษณา ค่าเช่าพื้นที่ออกร้าน ค่าพาหนะ และค่าเบี้ยเลี้ยง ไม่มีการปันส่วนให้เนื่องจากเป็นสินค้าที่ใช้เองภายในกลุ่มจึงไม่มีต้นทุนในส่วนดังกล่าว

ที่ออฟฟิศลำไยเพื่อจำหน่าย มีต้นทุนที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิต จำนวนทั้งสิ้น 142,625.00 บาท ประกอบไปด้วย เงินเดือนฝ่ายบริหาร จำนวน 66,000.00 บาท ค่าโทรศัพท์ จำนวน 4,500.00 บาท ค่าแผ่นพับโฆษณา จำนวน 8,750.00 บาท ค่าเช่าพื้นที่ออกร้าน จำนวน 16,500.00 บาท ค่าพาหนะ 7,500.00 บาท และค่าเบี้ยเลี้ยง จำนวน 39,375.00 บาท

และเครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูปเพื่อจำหน่าย มีต้นทุนที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิต จำนวนทั้งสิ้น 142,625.00 บาท ประกอบไปด้วย เงินเดือนฝ่ายบริหาร จำนวน 66,000.00 บาท ค่าโทรศัพท์ จำนวน 4,500.00 บาท ค่าแผ่นพับโฆษณา จำนวน 8,750.00 บาท ค่าเช่าพื้นที่ออกร้าน จำนวน 16,500.00 บาท ค่าพาหนะ 7,500.00 บาท และค่าเบี้ยเลี้ยง จำนวน 39,375.00 บาท

จากการรวบรวมข้อมูลต้นทุนการผลิตและต้นทุนที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตของสินค้าทั้ง 3 ชนิดแล้ว สามารถนำมาสรุปเป็นต้นทุนต่อหน่วย และแสดงสัดส่วนของต้นทุนของสินค้าแต่ละประเภทได้ ดังแสดงในตารางที่ 21

ตารางที่ 21 สรุปต้นทุนต่อหน่วยของค่าโยบแห้ง ท็อปพีล่าย และเครื่องต้มต้วยผงตำเร็จรูป (บาท/ปี)

รายการ	ค่าโยบแห้งเพื่อจำหน่าย			ค่าโยบแห้งเพื่อใช้เป็นวัตถุดิบ			ท็อปพีล่าย			เครื่องต้มต้วยผงตำเร็จรูป		
	มูลค่าต่อปี	ร้อยละต่อ กก.	ร้อยละ	มูลค่าต่อปี	ร้อยละต่อ กก.	ร้อยละ	มูลค่าต่อปี	ร้อยละต่อ กก.	ร้อยละ	มูลค่าต่อปี	ร้อยละต่อ กก.	ร้อยละ
ต้นทุนการผลิต												
วัตถุดิบ	60,593.94	20.20	16.25	121,206.06	20.20	63.31	132,000.00	44.00	33.23	139,000.00	46.33	42.48
แรงงานทางตรง	11,248.88	3.75	3.02	22,501.12	3.75	11.76	52,500.00	17.50	13.22	22,500.00	7.50	6.88
ค่าใช้จ่ายการผลิต	21,219.71	7.07	5.68	42,445.80	7.07	22.17	70,124.14	23.37	17.65	23,110.35	7.70	7.06
รวม	93,062.53	31.02	24.95	186,152.98	31.02	97.24	254,624.14	84.87	64.10	184,610.35	61.53	56.42
ต้นทุนที่ไม่เกี่ยวกับการผลิต												
ค่าใช้จ่ายในการบริหาร	126,720.00	42.24	33.97	5,280.00	0.88	2.76	66,000.00	22.00	16.61	66,000.00	22.00	20.17
ค่าใช้จ่ายในการขาย	153,250.00	51.08	41.08	0.00	0.00	0.00	76,625.00	25.54	19.29	76,625.00	25.54	23.41
รวม	279,970.00	93.32	75.05	5,280.00	0.88	2.76	142,625.00	47.54	35.90	142,625.00	47.54	43.58
ต้นทุนรวม	373,032.53	124.34	100.00	191,432.98	31.90	100.00	397,249.14	132.41	100.00	327,235.35	109.07	100.00

จากตารางที่ 21 แสดงถึงต้นทุนรวมทั้งหมดของลำไยอบแห้ง ท็อปพีลำไย และเครื่องดื่ม ลำไยผงสำเร็จรูป พบว่าต้นทุนรวมทั้งหมดของลำไยอบแห้งเพื่อจำหน่ายมีจำนวนทั้งสิ้น 373,032.53 บาท มูลค่าต่อหน่วยเท่ากับ 124.34 บาทต่อกิโลกรัม ประกอบไปด้วย ต้นทุนการผลิต 93,062.53 บาท มูลค่าต่อหน่วยเท่ากับ 31.02 บาทต่อกิโลกรัม คิดเป็นร้อยละ 24.95 โดยแบ่งเป็น วัตถุดิบทางตรง จำนวน 60,593.94 บาท มูลค่าต่อหน่วยเท่ากับ 20.20 บาทต่อกิโลกรัม คิดเป็น ร้อยละ 16.25 แรงงานทางตรง จำนวน 11,248.88 บาท มูลค่าต่อหน่วยเท่ากับ 3.75 บาทต่อ กิโลกรัม คิดเป็นร้อยละ 3.02 ค่าใช้จ่ายการผลิต จำนวน 21,219.71 บาท มูลค่าต่อหน่วยเท่ากับ 7.07 บาทต่อกิโลกรัม คิดเป็นร้อยละ 5.68

และต้นทุนที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิต 279,970.00 บาท มูลค่าต่อหน่วยเท่ากับ 93.32 บาท คิดเป็นร้อยละ 75.05 โดยแบ่งเป็นค่าใช้จ่ายในการบริหาร จำนวน 126,720.00 บาท มูลค่าต่อหน่วย เท่ากับ 42.24 บาทต่อกิโลกรัม คิดเป็นร้อยละ 33.97 ค่าใช้จ่ายในการขาย จำนวน 153,250.00 บาท มูลค่าต่อหน่วยเท่ากับ 51.08 บาทต่อกิโลกรัม คิดเป็นร้อยละ 41.08

ต้นทุนรวมทั้งหมดของลำไยอบแห้งเพื่อเพื่อโอเนเป็นวัตถุดิบ มีจำนวนทั้งสิ้น 191,432.98 บาท มูลค่าต่อหน่วยเท่ากับ 31.90 บาทต่อกิโลกรัม ประกอบไปด้วย ต้นทุนการผลิต 186,152.98 บาท มูลค่าต่อหน่วยเท่ากับ 31.02 บาทต่อกิโลกรัม คิดเป็นร้อยละ 97.24 โดยแบ่งเป็นวัตถุดิบ ทางตรง จำนวน 121,206.06 บาท มูลค่าต่อหน่วยเท่ากับ 20.20 บาทต่อกิโลกรัม คิดเป็นร้อยละ 63.31 แรงงานทางตรง จำนวน 22,501.12 บาท มูลค่าต่อหน่วยเท่ากับ 3.75 บาทต่อกิโลกรัม คิด เป็นร้อยละ 11.76 ค่าใช้จ่ายการผลิต จำนวน 42,445.80 บาท มูลค่าต่อหน่วยเท่ากับ 7.07 บาทต่อ กิโลกรัม คิดเป็นร้อยละ 22.17

และต้นทุนที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิต 5,280.00 บาท มูลค่าต่อหน่วยเท่ากับ 0.88 บาท คิด เป็นร้อยละ 2.76 มาจากส่วนของค่าใช้จ่ายในการบริหารทั้งหมด โดยไม่มีค่าใช้จ่ายในการขาย เนื่องจากเป็นการนำมาใช้เองภายในกลุ่ม

ต้นทุนรวมทั้งหมดของท็อปพีลำไยเพื่อจำหน่ายมีจำนวนทั้งสิ้น 397,249.14 บาท มูลค่าต่อ หน่วยเท่ากับ 132.41 บาทต่อกิโลกรัม ประกอบไปด้วย ต้นทุนการผลิต 254,624.14 บาท มูลค่าต่อ หน่วยเท่ากับ 84.87 บาทต่อกิโลกรัม คิดเป็นร้อยละ 64.10 โดยแบ่งเป็นวัตถุดิบทางตรง จำนวน 132,000.00 บาท มูลค่าต่อหน่วยเท่ากับ 44.00 บาทต่อกิโลกรัม คิดเป็นร้อยละ 33.23 แรงงาน ทางตรง จำนวน 52,500.00 บาท มูลค่าต่อหน่วยเท่ากับ 17.50 บาทต่อกิโลกรัม คิดเป็นร้อยละ 13.22 ค่าใช้จ่ายการผลิต จำนวน 70,124.14 บาท มูลค่าต่อหน่วยเท่ากับ 23.37 บาทต่อกิโลกรัม คิดเป็นร้อยละ 17.65

และต้นทุนที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิต 142,625.00 บาท มูลค่าต่อหน่วยเท่ากับ 47.54 บาท คิดเป็นร้อยละ 35.90 โดยแบ่งเป็นค่าใช้จ่ายในการบริหาร จำนวน 66,000.00 บาท มูลค่าต่อหน่วยเท่ากับ 22.00 บาทต่อกิโลกรัม คิดเป็นร้อยละ 16.61 ค่าใช้จ่ายในการขาย จำนวน 76,625.00 บาท มูลค่าต่อหน่วยเท่ากับ 25.54 บาทต่อกิโลกรัม คิดเป็นร้อยละ 19.29

ต้นทุนรวมทั้งหมดของเครื่องคั้มลำไยผงสำเร็จรูปมีจำนวนทั้งสิ้น 327,235.35 บาท มูลค่าต่อหน่วยเท่ากับ 109.07 บาทต่อกิโลกรัม ประกอบไปด้วย ต้นทุนการผลิต 184,610.35 บาท มูลค่าต่อหน่วยเท่ากับ 61.53 บาทต่อกิโลกรัม คิดเป็นร้อยละ 56.42 โดยแบ่งเป็นวัตถุดิบทางตรง จำนวน 139,000.00 บาท มูลค่าต่อหน่วยเท่ากับ 46.33 บาทต่อกิโลกรัม คิดเป็นร้อยละ 42.48 แรงงานทางตรง จำนวน 22,500.00 บาท มูลค่าต่อหน่วยเท่ากับ 7.50 บาทต่อกิโลกรัม คิดเป็นร้อยละ 6.88 ค่าใช้จ่ายการผลิต จำนวน 23,110.35 บาท มูลค่าต่อหน่วยเท่ากับ 7.70 บาทต่อกิโลกรัม คิดเป็นร้อยละ 7.06

และต้นทุนที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิต 142,625.00 บาท มูลค่าต่อหน่วยเท่ากับ 47.54 บาท คิดเป็นร้อยละ 43.58 โดยแบ่งเป็นค่าใช้จ่ายในการบริหาร จำนวน 66,000.00 บาท มูลค่าต่อหน่วยเท่ากับ 22.00 บาทต่อกิโลกรัม คิดเป็นร้อยละ 20.17 ค่าใช้จ่ายในการขาย จำนวน 76,625.00 บาท มูลค่าต่อหน่วยเท่ากับ 25.54 บาทต่อกิโลกรัม คิดเป็นร้อยละ 23.41

ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับผลตอบแทนจากการแปรรูปลำไย

ในการศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนจากการแปรรูปลำไยของวิสาหกิจชุมชนบ้านแคว อำเภอสารภ จังหวัดเชียงใหม่ ได้ใช้วิธีวิเคราะห์ผลตอบแทนจากการแปรรูปลำไย จำนวน 6 วิธี ได้แก่

1. วิธีอัตรากำไรขั้นต้น (Gross Profit Margin)
2. วิธีอัตรากำไรจากการดำเนินงาน (Operating Income Margin)
3. วิธีผลตอบแทนในส่วนของผู้ถือหุ้น (Return on Equity: ROE)
4. วิธีระยะเวลาคืนทุน (Payback Period Method : PB)
5. วิธีมูลค่าปัจจุบันสุทธิ (Net Present Value Method : NPV)
6. วิธีคิดอัตราผลตอบแทนที่แท้จริง (Internal Rate of Return Method : IRR)

ผลตอบแทนจากการผลิตลำไยอบแห้ง ท็อปฟี่ลำไย และเครื่องคั้มลำไยผงสำเร็จรูป คือ รายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ โดยรวมทั้งรายได้จากการขายส่งและขายปลีก รวมถึงการนำสินค้าไปใช้ภายในกลุ่มด้วยดังแสดงในตารางที่ 22

ตารางที่ 22 แสดงรายได้จากการจำหน่ายสินค้า จำแนกตามช่องทางการจัดจำหน่าย (บาท/ปี)

สินค้า	ราคาต่อหน่วย	ยอดขาย (ปริมาณ)	จำนวน
รายได้จากการขายปลีก			
ลำไยอบแห้ง	150.00	1,000.00	150,000.00
ท็อปปี้ลำไย	280.00	1,200.00	336,000.00
เครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป	250.00	1,300.00	325,000.00
		รวม	811,000.00
รายได้จากการขายส่ง			
ลำไยอบแห้ง	135.00	1,900.00	256,500.00
ท็อปปี้ลำไย	260.00	1,700.00	442,000.00
เครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป	235.00	1,500.00	352,500.00
		รวม	1,051,000.00
รายได้ของลำไยอบแห้งเพื่อโอนเป็นวัตถุดิบ			
ลำไยอบแห้ง	31.90	6,000.00	191,400.00
		รวม	811,000.00
		รวมรายได้	2,053,400.00

จากตารางที่ 22 แสดงถึงรายได้จากการจำหน่ายลำไยอบแห้ง ท็อปปี้ลำไย และเครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูปต่อปี แบ่งเป็นรายได้จากการขายส่ง ขายปลีก และใช้เองภายในกลุ่ม กล่าวคือ รายได้จากการขายปลีกลำไยอบแห้ง จำนวน 1,000.00 กิโลกรัม ราคา กิโลกรัมละ 150.00 บาท รวมเป็นเงิน 150,000.00 บาท จากการขายปลีกท็อปปี้ลำไย จำนวน 1,200.00 กิโลกรัม ราคา กิโลกรัมละ 280.00 บาท รวมเป็นเงิน 336,000.00 บาท และจากการขายปลีกเครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป จำนวน 1,300.00 กิโลกรัม ราคา กิโลกรัมละ 250.00 บาท รวมเป็นเงิน 325,000.00 บาท รวมรายได้จากการขายปลีกสินค้าทั้ง 3 ชนิด เป็นจำนวนเงินทั้งสิ้น 811,000.00 บาท

รายได้จากการขายส่งลำไยอบแห้ง จำนวน 1,900.00 กิโลกรัม ราคา กิโลกรัมละ 135.00 บาท รวมเป็นเงิน 256,500.00 บาท จากการขายส่งท็อปปี้ลำไย จำนวน 1,700.00 กิโลกรัม ราคา กิโลกรัมละ 260.00 บาท รวมเป็นเงิน 442,000.00 บาท และจากการขายส่งเครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป จำนวน 1,500.00 กิโลกรัม ราคา กิโลกรัมละ 235.00 บาท รวมเป็นเงิน 352,000.00 บาท รวมรายได้จากการขายปลีกสินค้าทั้ง 3 ชนิด เป็นจำนวนเงินทั้งสิ้น 1,151,000.00 บาท

และราคาโอนของลำไยอบแห้งเพื่อโอนเป็นวัตถุดิบสำหรับผลิตท็อฟฟี่ลำไย และเครื่องคั้นลำไยผงสำเร็จรูป จำนวน 6,000 กิโลกรัม ราคา กิโลกรัมละ 31.90 บาท รวมเป็นเงิน 191,400 บาท

สรุปได้ว่า กลุ่มมีรายได้ทั้งรายได้จากการขายส่งและขายปลีก รวมถึงการนำสินค้าไปใช้ภายในกลุ่มด้วย รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 2,053,400 บาท

นอกจากนี้ยังสามารถแบ่งรายได้จากการจำหน่ายลำไยอบแห้ง ท็อฟฟี่ลำไย และเครื่องคั้นลำไยผงสำเร็จรูป ได้ตามชนิดของสินค้าต่อปีดังแสดงในตารางที่ 21

ตารางที่ 23 รายได้จากการจำหน่ายสินค้า จำแนกตามประเภทของผลิตภัณฑ์ (บาท/ปี)

รายได้สินค้า (จากตารางที่ 22)	จำนวน
รายได้จากการจำหน่ายลำไยอบแห้งเพื่อจำหน่าย	406,500.00
ราคาโอนจากการโอนลำไยอบแห้งเพื่อเป็นวัตถุดิบ	191,400.00
รายได้จากการจำหน่ายท็อฟฟี่ลำไย	778,000.00
รายได้จากการจำหน่ายเครื่องคั้นลำไยผงสำเร็จรูป	677,500.00
รวมรายได้	2,053,400.00

จากตารางที่ 23 แสดงถึงรายได้จากการจำหน่ายลำไยอบแห้ง ท็อฟฟี่ลำไย และเครื่องคั้นลำไยผงสำเร็จรูปต่อปี รวมเป็นเงิน 2,053,400.00 บาท ซึ่งนำข้อมูลจากตารางที่ 20 มาจำแนกเป็นรายได้จากการจำหน่ายลำไยอบแห้ง จำนวน 406,500.00 บาท การโอนลำไยอบแห้งเพื่อเป็นวัตถุดิบ จำนวน 191,400.00 บาท รายได้จากการจำหน่ายท็อฟฟี่ลำไย จำนวน 778,000.00 บาท รายได้จากการจำหน่ายเครื่องคั้นลำไยผงสำเร็จรูป จำนวน 677,500.00 บาท

จากผลการศึกษาส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านแคว อำเภอสารภ จังหวัดเชียงใหม่ ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนจากการแปรรูปลำไย และส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับผลตอบแทนจากการแปรรูปลำไย สามารถนำข้อมูลดังกล่าวมาจัดทำเป็นงบการเงินประจำปีของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านแคว อำเภอสารภ จังหวัดเชียงใหม่ เพื่อนำข้อมูลไปวิเคราะห์ผลตอบแทนต่อหน่วย และผลตอบแทนรวมของสินค้าทั้ง 3 ชนิดในขั้นตอนต่อไป ดังแสดงใน ตารางที่ 24

ตารางที่ 24 กำไรขั้นต้นและกำไรจากการดำเนินงาน จำแนกตามประเภทของผลิตภัณฑ์ (บาท/ปี)

รายการ	กำไรขั้นต้น	กำไรจากการดำเนินงาน	กำไรสุทธิ	รวม
รายได้จากการจำหน่าย (ตารางที่ 23)	406,500.00	778,000.00	677,500.00	1,862,000.00
(หัก) ต้นทุนการผลิต (ตารางที่ 21)	93,062.53	254,624.14	184,610.35	532,297.02
กำไรขั้นต้น	313,437.47	523,375.86	492,889.65	1,329,702.98
(หัก) ค่าใช้จ่ายในการบริหาร และการขาย (ตารางที่ 21)	279,970.00	142,625.00	142,625.00	565,220.00
กำไรจากการดำเนินงาน	33,467.47	380,750.86	350,264.65	764,482.98

จากตารางที่ 24 สามารถคำนวณผลตอบแทนของกำไรขั้นต้น กำไรจากการดำเนินงาน และกำไรสุทธิ
กำไรขั้นต้น โดยใช้อัตรากำไรขั้นต้น และอัตรากำไรจากการดำเนินงาน อัตราผลตอบแทนใน
ส่วนของผู้ถือหุ้น วิเคราะห์ปัจจุบันสุทธิ วิเคราะห์ผลตอบแทนที่แท้จริง และวิเคราะห์ระยะเวลาคืนทุน ได้
ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1. อัตรากำไรขั้นต้น (Gross profit Margin) สะท้อนให้เห็นถึงความสามารถในการทำ
กำไรขั้นต้นของกิจการ ซึ่งอาจมีผลมาจากความเหมาะสมในการกำหนดราคา และประสิทธิภาพใน
การควบคุมต้นทุนการผลิต

$$\text{อัตรากำไรขั้นต้น} = \frac{\text{กำไรขั้นต้น}}{\text{ยอดขาย}}$$

$$\text{อัตรากำไรขั้นต้นของกำไรขั้นต้นของกำไรขั้นต้น} = \frac{311,437.47}{406,500.00} = \text{ร้อยละ } 76.61$$

$$\text{อัตรากำไรขั้นต้นของกำไรขั้นต้นของกำไรขั้นต้น} = \frac{523,375.86}{778,000.00} = \text{ร้อยละ } 67.27$$

$$\text{อัตรากำไรขั้นต้นของกำไรขั้นต้นของกำไรขั้นต้น} = \frac{492,889.65}{677,500.00} = \text{ร้อยละ } 72.75$$

จากการคำนวณอัตรากำไรขั้นต้น พบว่า อัตรากำไรขั้นต้นของลำไยอบแห้งเพื่อจำหน่าย 76.61 ส่วนอัตรากำไรขั้นต้นของท็อฟฟี่ลำไย มีค่าเท่ากับร้อยละ 67.27 และอัตรากำไรขั้นต้นของเครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป มีค่าเท่ากับร้อยละ 72.75 สะท้อนให้เห็นว่าลำไยอบแห้งเพื่อจำหน่ายมีการควบคุมต้นทุนการผลิต และการกำหนดราคาได้ดีกว่าท็อฟฟี่ลำไย และเครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป

2. อัตรากำไรจากการดำเนินงาน (Operating Income Margin) สะท้อนให้เห็นถึงแนวโน้มของรายได้ และการควบคุมค่าใช้จ่าย ทั้งทางด้านการผลิต การตลาด และการดำเนินงาน โดยพิจารณาร่วมกับอัตรากำไรขั้นต้น เพื่อพิจารณาว่าปัญหาเกิดจากส่วนของการควบคุมต้นทุนการผลิต หรือส่วนของต้นทุนที่ไม่เกี่ยวข้องการผลิต

อัตรากำไรจากการดำเนินงาน	=	<u>กำไรจากการดำเนินงาน</u>	
			ยอดขาย
อัตรากำไรจากการดำเนินงานของลำไยอบแห้งเพื่อจำหน่าย	=	<u>33,467.47</u> 406,500.00	= ร้อยละ 8.23
อัตรากำไรจากการดำเนินงานของท็อฟฟี่ลำไย	=	<u>380,750.86</u> 778,000.00	= ร้อยละ 48.94
อัตรากำไรจากการดำเนินงานของเครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป	=	<u>350,264.65</u> 677,500.00	= ร้อยละ 51.70

จากการคำนวณอัตรากำไรจากการดำเนินงาน พบว่า อัตรากำไรจากการดำเนินงานของลำไยอบแห้งเพื่อจำหน่าย มีค่าเท่ากับ ร้อยละ 8.23 ส่วนอัตรากำไรจากการดำเนินงานของท็อฟฟี่ลำไย มีค่าเท่ากับ ร้อยละ 48.94 และส่วนอัตรากำไรจากการดำเนินงานของเครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป มีค่าเท่ากับ ร้อยละ 51.70 สะท้อนให้เห็นว่าเครื่องดื่มลำไยผงมีแนวโน้มรายได้ที่ดีกว่าลำไยอบแห้งเพื่อจำหน่าย และท็อฟฟี่ลำไย แสดงว่าเครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูปมีการควบคุมค่าใช้จ่ายโดยรวมทุกด้านได้ดีกว่าลำไยอบแห้งเพื่อจำหน่าย และท็อฟฟี่ลำไย

3. อัตราผลตอบแทนในส่วนของเจ้าของ (Return on Equity: ROE) เป็นการวัดประสิทธิภาพในการทำกำไรเมื่อเปรียบเทียบกับส่วนทุน

$$\text{อัตราผลตอบแทนในส่วนของเจ้าของ} = \frac{\text{กำไรสุทธิ}}{\text{ส่วนของเจ้าของ}}$$

อัตราผลตอบแทนในส่วนของผู้ถือหุ้นของลำไยอบแห้ง	=	<u>33,467.47</u>
เพื่อจำหน่าย		281,292.17
	=	ร้อยละ 11.90
อัตราผลตอบแทนในส่วนของผู้ถือหุ้นของท็อฟฟี่ลำไย	=	<u>380,750.86</u>
		281,292.17
	=	ร้อยละ 135.36
อัตราผลตอบแทนในส่วนของผู้ถือหุ้นของเครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป	=	<u>350,264.65</u>
		281,292.17
	=	ร้อยละ 124.52

จากการคำนวณอัตราผลตอบแทนในส่วนของผู้ถือหุ้นของลำไยอบแห้งเพื่อจำหน่ายมีค่าเท่ากับร้อยละ 11.90 ส่วนอัตราผลตอบแทนในส่วนของผู้ถือหุ้นของท็อฟฟี่ลำไยมีค่าเท่ากับร้อยละ 135.36 และส่วนอัตราผลตอบแทนในส่วนของผู้ถือหุ้นของเครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูปมีค่าเท่ากับร้อยละ 124.52 สะท้อนให้เห็นว่าท็อฟฟี่ลำไยมีประสิทธิภาพในการทำกำไรดีกว่าลำไยอบแห้งเพื่อจำหน่ายและเครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป ทั้งนี้ในส่วนของผู้ถือหุ้นของลำไยอบแห้งเพื่อสำรองเป็นวัตถุดิบ จะไม่มีการคำนวณอัตรากำไรจากการดำเนินงาน และอัตราผลตอบแทนในส่วนของผู้ถือหุ้น เนื่องจากไม่มีกำไรจากการดำเนินงานและกำไรสุทธิ

4. การคำนวณมูลค่าปัจจุบันของผลตอบแทนสุทธิ (Net Present Value: NPV) มูลค่าปัจจุบันของผลตอบแทนสุทธินี้หมายถึง การประเมินหาผลรวมสุทธิของมูลค่าปัจจุบันของกระแสเงินสดทั้งรับและจ่ายที่เกิดขึ้นตลอดช่วงอายุโครงการ โดยการลดค่าด้วยอัตราส่วนลด ในการศึกษาครั้งนี้ ผู้ศึกษาได้กำหนดอายุโครงการ 5 ปี อัตราคิดลดเท่ากับ อัตราดอกเบี้ยเงินกู้ของธนาคารพาณิชย์ทั่วไป ในที่นี้ผู้ศึกษาได้ใช้อัตราเงินกู้ยืมมาตรฐานขั้นต่ำสำหรับลูกค้ารายย่อยชั้นดี (Minimum Retail Rate : MRR) ของธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร เท่ากับร้อยละ 6.75 ซึ่งเป็นอัตราดอกเบี้ยที่มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 1 มิถุนายน 2552

มูลค่าปัจจุบันสุทธิสามารถคำนวณรายละเอียดได้ในตารางที่ 25 ดังนี้

ตารางที่ 25 แสดงมูลค่าปัจจุบันสุทธิของกระแสเงินสดรับสุทธิ

ปีที่	กระแสเงินสดรับสุทธิ	อัตราคิดลด 6.75*	มูลค่าปัจจุบันสุทธิ
0	-572,400.00	1.0000	-572,400.00
1	285,619.36	0.9368	267,568.22
2	398,493.00	0.8775	349,677.61
3	559,957.64	0.8220	460,285.18
4	567,476.10	0.7701	437,013.34
5	573,050.00	0.7214	413,398.27
รวมผลตอบแทน 5 ปี			1,927,942.62
มูลค่าปัจจุบันสุทธิ			1,355,542.62

หมายเหตุ * อัตราดอกเบี้ยจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 1 มิถุนายน 2552

จากตารางที่ 25 แสดงการคำนวณหามูลค่าปัจจุบันสุทธิของผลตอบแทนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากลำไย ในระยะเวลา 5 ปี จำนวน 1,927,942.62 บาท มีมูลค่าปัจจุบันสุทธิเท่ากับ 1,355,542.62 บาท

5. วิธีอัตราผลตอบแทนที่แท้จริง (Internal Rate of Return: IRR) คือ การคำนวณโดยนำข้อมูลจากตารางที่ 25 มาคำนวณหาอัตราผลตอบแทนที่แท้จริงของการลงทุนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากลำไย อัตราดอกเบี้ยที่เป็นอัตราผลตอบแทนที่แท้จริง (IRR) ของโครงการต้องเป็นอัตราคิดลดที่ทำให้มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV) เท่ากับ 0 ดังแสดงในตารางที่ 26

ตารางที่ 26 แสดงมูลค่าปัจจุบันสุทธิของกระแสเงินสดรับสุทธิ

ปีที่	รายการ	จำนวนเงิน	อัตราคิดลด $r = \text{ร้อยละ } 54$	มูลค่า ปัจจุบัน	อัตรา คิดลด $r = \text{ร้อยละ } 53$	มูลค่า ปัจจุบัน
0	เงินลงทุน	(572,400.00)	1.0000	(572,400.00)	1.0000	(572,400.00)
1	ผลตอบแทนสุทธิ	267,568.22	0.6494	173,758.80	0.6536	174,882.59
2	ผลตอบแทนสุทธิ	349,677.61	0.4217	147,459.05	0.4272	149,382.27
3	ผลตอบแทนสุทธิ	460,285.18	0.2738	126,026.08	0.2792	128,511.62
4	ผลตอบแทนสุทธิ	437,013.34	0.1778	77,700.97	0.1825	79,754.93
5	ผลตอบแทนสุทธิ	413,398.27	0.1155	47,747.50	0.1193	49,318.41
รวมผลตอบแทน 5 ปี				572,692.40		581,849.82
มูลค่าปัจจุบันสุทธิ				292.40		9,449.82

จากตารางที่ 26 แสดงการคำนวณหาอัตราผลตอบแทนที่แท้จริงจากการลงทุนแปรรูปผลิตภัณฑ์จากลำไย ในระยะเวลา 5 ปี อัตราผลตอบแทนที่แท้จริงต้องเป็นอัตราส่วนลดที่ทำให้มูลค่าปัจจุบันสุทธิเท่ากับศูนย์พอดี

ดังนั้น อัตราผลตอบแทนที่แท้จริง (IRR) ของการลงทุนผลิตผลิตภัณฑ์จากลำไย ต้องมีค่าอยู่ระหว่างร้อยละ 53 – 54

$$\begin{aligned}
 & \text{อัตราคิดลด} && \text{มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV) บาท} \\
 & \text{ร้อยละ } 54 && 292.40 \\
 & \text{ร้อยละ } 53 && 9,449.82 \\
 & \text{ผลต่าง ร้อยละ } 1 && 9,742.22 \\
 & \text{IRR} & = & 54 \% + \frac{292.40}{9,742.22} (54\% - 53\%) \\
 & & = & 54\% + 0.03 (1\%) \\
 & & = & 54\% + 0.03\% \\
 & & = & 54.03 \%
 \end{aligned}$$

ดังนั้น อัตราผลตอบแทนที่แท้จริง (IRR) ของการลงทุนผลิตผลิตภัณฑ์จากลำไย เท่ากับร้อยละ 54.03 ซึ่งเป็นอัตราผลตอบแทนที่แท้จริงสูงกว่าอัตราดอกเบี้ยเงินให้กู้ยืมจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตรจำกัด

6. **วิธีระยะเวลาคืนทุน (Payback Period: PB)** เป็นการวัดผลตอบแทนจากโครงการลงทุนต่างๆ ทำให้ทราบว่าโครงการใดเป็นโครงการที่ให้ผลตอบแทนที่ดีที่สุดที่กิจการควรลงทุนตามลำดับก่อนหลัง วิธีหาระยะเวลาคืนทุนของกลุ่มแปรรูปลำไยฯ สามารถคำนวณหาได้ดังนี้

เงินลงทุน	572,400 .00	บาท
<u>หัก</u> กระแสเงินสดสุทธิปีที่ 1	<u>(285,619.36)</u>	บาท
	286,780.64	บาท
<u>หัก</u> กระแสเงินสดสุทธิปีที่ 2	<u>(398,493.00)</u>	บาท
คงเหลือ	(111,712.36)	บาท
ถ้าจำนวนเงิน	398,493.00	เท่ากับ 1 ปี
ดังนั้นระยะเวลา	เท่ากับ <u>286,780.64</u>	= 0.72
	398,493.00	

ระยะเวลา 0.72 ปี เท่ากับ 8 เดือน กับ 8 วัน (0.72×365)

ดังนั้นระยะเวลาคืนทุนของการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากลำไย เท่ากับ 1 ปี 8 เดือนกับ 8 วัน ซึ่งระยะเวลาคืนทุนจะน้อยกว่าระยะเวลาโครงการ

สรุปผลตอบแทนของการทำลำไยอบแห้ง

จากตารางที่ 24 ถึงตารางที่ 26 สามารถนำผลประเมินมาสรุปผลตอบแทนของการแปรรูปลำไยของวิสาหกิจชุมชนบ้านแคว อำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่ ได้ดังตารางที่ 27

ตารางที่ 27 แสดงสรุปผลตอบแทนของการแปรรูปลำไยของวิสาหกิจชุมชนบ้านแคว อำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่

รายการ	รายการผลิตภัณฑ์		
	ลำไยอบแห้ง	ท็อฟฟี่ลำไย	เครื่องดื่มลำไยผง
1. วิธีอัตรากำไรขั้นต้น	ร้อยละ 76.61	ร้อยละ 67.27	ร้อยละ 72.75
2. วิธีอัตรากำไรจากการดำเนินงาน	ร้อยละ 8.23	ร้อยละ 48.94	ร้อยละ 51.70
3. วิธีผลตอบแทนในส่วนของเจ้าของ	ร้อยละ 11.90	ร้อยละ 135.36	ร้อยละ 124.52
4. มูลค่าปัจจุบันสุทธิ คิดลดร้อยละ 6.75	1,355,542.62		
5. อัตราผลตอบแทนที่แท้จริง (ร้อยละ)	ร้อยละ 54.03		
6. ระยะเวลาคืนทุน	1 ปี 8 เดือน 8 วัน		

จากตารางที่ 27 สรุปผลตอบแทนของการแปรรูปลำไยของวิสาหกิจชุมชนบ้านแคว อำเภอ สารภี จังหวัดเชียงใหม่ ผลการศึกษาพบว่า มีกำไรขั้นต้นของลำไยอบแห้ง ร้อยละ 76.61 ท็อฟฟี่ ลำไย ร้อยละ 67.27 เครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป ร้อยละ 72.75 มีอัตรากำไรจากการดำเนินงานของ ลำไยอบแห้ง ร้อยละ 8.23 ท็อฟฟี่ลำไย ร้อยละ 48.94 เครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป ร้อยละ 51.70 มี ผลตอบแทนในส่วนของผู้ถือหุ้นของลำไยอบแห้ง ร้อยละ 11.90 ท็อฟฟี่ลำไย ร้อยละ 135.36 เครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป ร้อยละ 124.52 มีมูลค่าปัจจุบันสุทธิที่อัตราคิดลดร้อยละ 6.75 เท่ากับ 1,355,542.62 บาท ซึ่งมีความมากกว่าศูนย์ มีอัตราผลตอบแทนที่แท้จริงเท่ากับ ร้อยละ 54.03 ซึ่งมีความสูง กว่าอัตราดอกเบี้ยเงินให้กู้ยืมของธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร ที่กำหนดไว้คือ ร้อยละ 6.75 และใช้ระยะเวลาคืนทุนประมาณ 1 ปี 8 เดือน และ 8 วัน

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved