

## บทที่ 1

### บทนำ

#### หลักการและเหตุผล

ลำไยเป็นไม้ผลเศรษฐกิจที่สำคัญพืชหนึ่งของภาคเหนือ มีพื้นที่ปลูกมาก ใน 8 จังหวัด ภาคเหนือจำนวน 876,381 ไร่ ได้แก่ จังหวัดเชียงใหม่ ลำพูน เชียงราย พะเยา น่าน ตาก ลำปาง และ น่าน ให้ผลผลิตในฤดูประมาณ 450,000 ตัน/ปี ผลผลิตเฉลี่ย 513 กิโลกรัม/ไร่ มีเกษตรกรปลูกลำไย ประมาณ 110,000 ราย ลำไยในเขตพื้นที่ 8 จังหวัดภาคเหนือ จะเริ่มออกดอกในช่วงต้นปี หลังจากที่ มีอากาศหนาวเย็นและเก็บเกี่ยวผลผลิตได้ในช่วงเดือน กรกฎาคม ถึง สิงหาคม ของทุกปี ใน ขณะเดียวกัน ประเทศจีน ซึ่งเป็นตลาดส่งออกหลักของลำไยไทย ได้มีการส่งเสริมและขยายพื้นที่ ปลูกลำไยเพิ่มขึ้น จากข้อมูลปี 2544 มีพื้นที่ปลูกถึง 2,775,000 ไร่หรือ 4 เท่าของพื้นที่ปลูกลำไยของ ประเทศไทย (พาวิณและคณะ, 2548) และนอกจากนี้ยังมีประเทศเวียดนามก็ยังคงเป็นคู่แข่งสำคัญใน การผลิตลำไยซึ่งผลผลิตออกสู่ตลาดในช่วงเวลาเดียวกันอีกด้วย

จังหวัดลำพูนเป็นจังหวัดแรก ๆ ที่ได้นำลำไยมาปลูกในพื้นที่ของจังหวัด สภาพของ การปลูกมีความหลากหลายซึ่งในอดีตเริ่มต้นการปลูกลำไยในเขตอำเภอเมืองซึ่งเป็นที่ราบลุ่ม แต่ใน ปัจจุบันได้ขยายพื้นที่ไปทั่วจังหวัด ไม่ว่าจะเป็นภูเขาหรือที่นาในเขตชลประทาน ตั้งแต่เหนือจรด ใต้ จนกลายเป็นเอกลักษณ์ “ลำไย คือ ลำพูน” “ลำพูน คือ ลำไย” ในปี 2550 จังหวัดลำพูนมี พื้นที่ปลูกลำไยทั้งสิ้น 270,620 ไร่ พื้นที่ให้ผล 261,292 ไร่ มีเกษตรกรปลูก 32,795 ราย ผลผลิต 158,845 ตัน ผลผลิตเฉลี่ย 608 กิโลกรัมต่อไร่ หรือประมาณ 60 วัน เฉลี่ยจะออกสู่ตลาดวันละ 2,600 ตันหรือ 2,600,000 กิโลกรัมต่อวัน ซึ่งเพิ่มขึ้นจากปี 2549 ที่มีพื้นที่ปลูกลำไยทั้งสิ้น 267,259 ไร่ มี ผลผลิต 155,187 ตัน (ยุทธศาสตร์ลำไยจังหวัดลำพูน, 2551: ออนไลน์)จากการที่ผลผลิตลำไยที่ล้น ตลาดแทบทุกปี ส่งผลให้ราคาตกต่ำ ชาวบ้านขาดทุนย่อยยับบางรายถึงกับทำอาชีพ เลิกอาชีพ ชาวสวนลำไย ดังนั้นการแปรรูปเป็นอีกวิธีการหนึ่งที่จะดูดซับลำไยออกจากตลาดให้เร็วที่สุด(กลุ่ม แม่บ้านห้วยกานชวนชิมเค้กโอท็อป, 2552: 7)

วิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอรี่ ตำบลบ้านโฮ้ง อำเภอบ้านโฮ้ง จังหวัดลำพูน เริ่มก่อตั้ง ขึ้นในปี พ.ศ.2544 จากกลุ่มผู้ผลิตภัณฑ์ขนมอบขนมไทย โดยผู้ก่อตั้งครั้งแรกมีจำนวน 6 คนซึ่งได้ สนใจเข้ารับการอบรมฝึกปฏิบัติการทำขนมโดยได้รับงบประมาณค่าใช้จ่ายจากสำนักงานการศึกษา นอกโรงเรียนอำเภอบ้านโฮ้ง จังหวัดลำพูน ผู้ก่อตั้งได้ดำเนินการประสานและรวบรวมสมาชิกใน

ชุมชนบ้านห้วยกาน ตำบลบ้านโฮ้ง อำเภอบ้านโฮ้ง จังหวัดลำพูน และผลิตขนมเรื่อยมา ต่อมาในปี 2549 ได้จดทะเบียนจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้สมาชิกมีความรัก ความสามัคคี ความผูกพัน มีวิถีชีวิตร่วมกันในกลุ่ม การส่งเสริมความรู้และพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่น การสร้างรายได้และพัฒนาคุณภาพชีวิตที่ดีแก่สมาชิกของกลุ่ม การช่วยเหลือซึ่งกันและกัน และพัฒนา กลุ่มให้เข้มแข็ง พัฒนาความสามารถในการบริหารจัดการและพัฒนารูปแบบของวิสาหกิจชุมชน ซึ่งปัจจุบันมีสมาชิกจำนวน 137 คน มีหุ้นทั้งหมด 296 หุ้น ผลิตภัณฑ์หลัก คือ เค้กกล้วยสีทอง (รายงาน กิจการประจำปี 2551, 2551)

สำหรับจุดเด่นของเค้กกล้วยสีทองอยู่ที่ความนุ่มของเนื้อเค้ก รสชาติดีไม่หวาน จนเกินไป รวมถึงมีการควบคุมคุณภาพและรสชาติให้คงที่ ไม่ใช่สารกันบูด หรือสารเคมีใดๆ ที่ อาจจะเป็นอันตราย ซึ่งการจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านห้วยกานเบเกอร์ได้ช่วยเหลือชาวบ้านในชุมชน ให้มีรายได้เพิ่มขึ้น สร้างความยั่งยืนในอาชีพและการดำรงชีวิตให้กับชาวบ้าน บ้านห้วยกาน ตำบล บ้านโฮ้ง อำเภอบ้านโฮ้ง จังหวัดลำพูน ได้อย่างภาคภูมิใจ ธุรกิจนี้ยังสร้างชื่อเสียงให้กับจังหวัดลำพูน หลังจากที่ได้รับรางวัลผลิตภัณฑ์ดีเด่นอันดับหนึ่งของภาคเหนือ และกำลังจะเข้าสู่เวทีระดับประเทศ (หนังสือพิมพ์ผู้จัดการ, 2552: ออนไลน์) ข้อมูลทางบัญชีในด้านต้นทุนและผลตอบแทนเป็น เครื่องมือที่สำคัญที่จะช่วยให้กลุ่มประสบความสำเร็จ และสามารถตั้งราคาขายที่เหมาะสมรวมถึง ความมีประสิทธิภาพในการบริหารต้นทุนเพื่อเพิ่มศักยภาพในการแข่งขัน ตลอดจนทำให้กลุ่มมี ความเจริญเติบโตได้อย่างยั่งยืนต่อไปในอนาคต ดังนั้นผู้ศึกษาจึงสนใจที่จะศึกษาต้นทุนและ ผลตอบแทนจากการทำเค้กกล้วยสีทองของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านห้วยกานเบเกอร์ ตำบลบ้านโฮ้ง อำเภอบ้านโฮ้ง จังหวัดลำพูนเพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาสินค้าให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้นและ เป็นข้อมูลประกอบการตัดสินใจในการลงทุนทำขนมเค้กกล้วยสีทอง

### วัตถุประสงค์ของการศึกษา

เพื่อศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนจากการทำเค้กกล้วยสีทองของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน บ้านห้วยกานเบเกอร์ ตำบลบ้านโฮ้ง อำเภอบ้านโฮ้ง จังหวัดลำพูน

## ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการศึกษา

1. ทำให้ทราบต้นทุนและผลตอบแทนจากการทำเค้กกล้วยสีทองของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ ตำบลบ้านโสัง อำเภอบ้านโสัง จังหวัดลำพูน
2. สามารถนำข้อมูลไปใช้สำหรับผู้ที่มีความสนใจจะลงทุนทำขนมเค้กกล้วยสีทองและเป็นแนวทางในการพัฒนาสินค้าให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

## นิยามศัพท์

**ต้นทุน** หมายถึง ต้นทุนทั้งสิ้นจากการลงทุนผลิตเค้กกล้วยสีทอง ตั้งแต่การจัดการวัตถุดิบจนกระทั่งแปรสภาพเป็นสินค้าสำเร็จรูป ได้แก่ วัตถุดิบ ค่าแรงงาน และค่าใช้จ่ายในการผลิต

**ผลตอบแทน** หมายถึง รายได้จากการจำหน่ายเค้กกล้วยสีทอง คำนวณจากปริมาณการผลิต คูณกับราคาขายต่อหน่วย

**เค้กกล้วยสีทอง** หมายถึง เค้กเนื้อนุ่ม หอมหวานที่มีส่วนผสมของกล้วยที่มีคุณภาพดี เนื้อหนาเมื่อนำมาอบด้วยความร้อนจะกลายเป็นกล้วยที่มีเนื้อสีทอง

**วิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์** หมายถึง กิจการของชุมชนบ้านห้วยกาน ตำบลบ้านโสัง อำเภอบ้านโสัง จังหวัดลำพูน เริ่มก่อตั้งขึ้นในปี พ.ศ.2544 จากกลุ่มผู้ผลิตภัณฑ์ขนมอบขนมไทย ดำเนินการโดยคณะบุคคลที่มีความผูกพัน มีวิถีชีวิตร่วมกันและรวมตัวกันประกอบกิจการดังกล่าว เพื่อสร้างรายได้ให้กับสมาชิกและพัฒนาคุณภาพชีวิตที่ดีแก่ชุมชน