

บทที่ 5

สรุปผลการศึกษา ปัญหาและข้อเสนอแนะ

การศึกษาเรื่อง ต้นทุนและผลตอบแทนจากการทำเค้กกล้วยสีทองของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ ตำบลบ้านโสัง อำเภอบ้านโสัง จังหวัดลำพูน มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนจากการทำเค้กกล้วยสีทองของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ ตำบลบ้านโสัง อำเภอบ้านโสัง จังหวัดลำพูน โดยเก็บข้อมูลจากการสัมภาษณ์ประธานกลุ่ม รองประธานกลุ่ม เภรัญญิก คนงาน และสมาชิกในกลุ่ม และจากการค้นคว้าและรวบรวมข้อมูลจากเอกสารทางวิชาการ หนังสือ รวมทั้งงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้การศึกษาครั้งนี้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น จึงนำข้อมูลที่ได้มาทำการวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนจากการทำเค้กกล้วยสีทอง โดยอาศัยเครื่องมือทางการเงิน 3 วิธี คือ ระยะเวลาคืนทุน วิธีมูลค่าปัจจุบันสุทธิ และวิธีอัตราผลตอบแทนภายใน สามารถสรุปผลการศึกษาได้ดังต่อไปนี้

สรุปผลการศึกษา

ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

จากข้อมูลที่รวบรวมได้จากการสัมภาษณ์กลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ ตำบลบ้านโสัง อำเภอบ้านโสัง จังหวัดลำพูน จำนวน 18 คน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ที่มีอายุมากกว่า 50 ปี ขึ้นไป สถานภาพสมรส ระดับการศึกษาส่วนใหญ่อยู่ในระดับประถมศึกษา ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ทำหน้าที่เป็นคนงาน

ต้นทุนและผลตอบแทนและการวิเคราะห์ผลการศึกษา

การทำเค้กกล้วยสีทองของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ ตำบลบ้านโสัง อำเภอบ้านโสัง จังหวัดลำพูน แบ่งผลิตภัณฑ์เป็น 5 ขนาด คือ เค้กกล้วยสีทองกล่องใหญ่ ขนาด 200 กรัม เค้กกล้วยสีทองกล่องเล็ก ขนาด 150 กรัม เค้กกล้วยสีทองแพ็คเกจ 4 ชั้น ขนาด 140 กรัม เค้กกล้วยสีทองแพ็คเกจ 1 ชั้น ขนาด 50 กรัม และเค้กกล้วยสีทองชั้นเล็ก ขนาด 40 กรัม

ต้นทุนในการลงทุนทำเค้กกล้วยสีทอง จะแยกเป็นค่าใช้จ่ายในการลงทุน ต้นทุนการผลิตและค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน ซึ่งค่าใช้จ่ายในการลงทุน ประกอบด้วย ค่าก่อสร้างโรงเรือนและอุปกรณ์การผลิต ต้นทุนในการผลิต ประกอบด้วย วัตถุดิบ ค่าแรงงาน ค่าบรรจุภัณฑ์ ค่าวัสดุ อุปกรณ์ใช้ไป ค่าซ่อมแซม ค่าน้ำประปา ค่าไฟฟ้า และค่าแก๊ส ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน ประกอบด้วย ค่าโทรศัพท์ ค่าเครื่องเขียนแบบพิมพ์ ค่าขนส่ง และค่าเบี่ยเลี้ยงพาหนะ ในปีแรกทาง

กลุ่มมีค่าใช้จ่ายในการลงทุน เท่ากับ 236,870.00 บาท มีต้นทุนในการผลิต เท่ากับ 2,177,232.21 บาท มีค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน เท่ากับ 38,400.00 บาท มีรายได้จากการขาย เท่ากับ 2,524,600.00 บาท

ต้นทุนการผลิตต่อหน่วยของเค้กกล้วยสีทองของเค้กกล้วยสีทองกล่องใหญ่ ขนาด 200 กรัม เท่ากับ 33.75 บาท ต้นทุนการผลิตต่อหน่วยของเค้กกล้วยสีทองกล่องเล็ก ขนาด 150 กรัม เท่ากับ 26.64 บาท ต้นทุนการผลิตต่อหน่วยของเค้กกล้วยสีทองแพ็คเกจ 4 ชั้น ขนาด เท่ากับ 24.41 บาท ต้นทุนการผลิตต่อหน่วยของเค้กกล้วยสีทองแพ็คเกจ 1 ชั้น ขนาด 50 กรัม เท่ากับ 10.22 บาท และต้นทุนการผลิตต่อหน่วยของเค้กกล้วยสีทองชั้นเล็ก ขนาด 40 กรัม เท่ากับ 9.22 บาท

ราคาขายต่อหน่วยของผลิตภัณฑ์ทั้ง 5 ขนาดดังนี้ เค้กกล้วยสีทองกล่องใหญ่ ขนาด 200 กรัม เท่ากับ 40.00 บาท เค้กกล้วยสีทองกล่องเล็ก ขนาด 150 กรัม เท่ากับ 30.00 บาท เค้กกล้วยสีทองแพ็คเกจ 4 ชั้น เท่ากับ 25.00 บาท เค้กกล้วยสีทองแพ็คเกจ 1 ชั้น ขนาด 50 กรัม เท่ากับ 12.00 บาท และเค้กกล้วยสีทองชั้นเล็ก ขนาด 40 กรัม เท่ากับ 10.00 บาท

กระแสเงินสดรับสุทธิจากการลงทุนตลอดอายุโครงการ 10 ปี เท่ากับ 2,840,648.00 บาท ระยะเวลาคืนทุน (Payback Period) เท่ากับ 1 เดือน 4 วัน มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (Net Present Value) ที่อัตราคิดลดร้อยละ 6.375 เท่ากับ 2,026,880.44 บาท ซึ่งมีค่ามากกว่าศูนย์ และอัตราผลตอบแทนภายใน (Internal Rate of Return) มีค่าเท่ากับ ร้อยละ 142 ซึ่งมีค่าสูงกว่าอัตราดอกเบี้ยเงินให้กู้ยืมของธนาคารกรุงไทย จำกัด (มหาชน) ที่กำหนดไว้เท่ากับร้อยละ 6.375 ซึ่งสามารถสรุปได้ดังตารางที่ 57 ดังนี้

ตารางที่ 57 แสดงสรุปผลการศึกษา

สรุปผลการศึกษา	
ค่าใช้จ่ายในการลงทุน	236,870.00 บาท
ต้นทุนการผลิต	2,177,232.21 บาท
ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน	38,400.00 บาท
รายได้จากการขาย	2,524,600.00 บาท
ระยะเวลาคืนทุน (Payback Period)	1 เดือน 4 วัน
มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (Net Present Value)	2,026,880.44 บาท
อัตราผลตอบแทนภายใน (Internal Rate of Return)	ร้อยละ 142

ปัญหาของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์

จากการสัมภาษณ์กลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ พบว่า

1. ด้านการจัดหาวัตถุดิบ คือ ลำไยอบเนื้อสีทอง ไข่ และน้ำตาล มีราคาสูงและผันผวนตามภาวะเศรษฐกิจ ทำให้ต้นทุนของวัตถุดิบสูงตามและไม่สามารถควบคุมต้นทุนได้
2. ด้านบรรจุภัณฑ์ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์มีบรรจุภัณฑ์แบบกล่อง 2 ขนาด คือเค้กลำไยสีทองกล่องใหญ่ ขนาด 200 กรัม และเค้กลำไยสีทองกล่องเล็กขนาด 150 กรัม ซึ่งต้นทุนของบรรจุภัณฑ์ทั้ง 2 ขนาดมีราคาแพงเมื่อเทียบกับบรรจุภัณฑ์แบบอื่น คือเค้กลำไยแพ็คเกจและเค้กลำไยชิ้นเล็ก และต้องทำการสั่งซื้อครั้งละมากและต้องสั่งเป็นพิเศษ ทำให้มีค่าใช้จ่ายที่สูง
3. ด้านอายุผลิตภัณฑ์ เค้กลำไยสีทองมีอายุการเก็บรักษาสั้นเพียง 5 วัน หากนำไปแช่เย็นจะมีอายุ 7 วัน เนื่องจากทางกลุ่มต้องการรักษาคุณภาพและรสชาติของสินค้า ไม่ใช่สารกันบูดมาเป็นส่วนผสม
4. ด้านการตลาด มีการแข่งขันที่สูง เนื่องจากมีสินค้าแปรรูปประเภทอื่น เช่น เค้กหอมแดง ซึ่งเมื่อเทียบขนาดบรรจุเท่ากัน เค้กหอมแดงมีราคาขายที่ต่ำกว่าเค้กลำไยสีทองเนื่องจากต้นทุนวัตถุดิบของเค้กหอมแดงมีราคาต่ำกว่า
5. ด้านการบัญชี ทางกลุ่มขาดความรู้ในเรื่องการจัดทำบัญชีให้เป็นระบบและถูกต้อง

ข้อเสนอแนะ

1. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ ควรเข้ารับการอบรมความรู้ด้านการทำเบเกอร์ เพื่อเพิ่มคุณภาพของผลิตภัณฑ์ และทำการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ เช่น คุกกี้ เพื่อเพิ่มช่องทางในการจำหน่าย
2. ทางกลุ่มควรมุ่งเน้นกรรมวิธีการผลิต ตลอดจนวิธียืดอายุผลิตภัณฑ์ เพื่อมาตรฐานของรสชาติและสามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน เพื่อรองรับการขยายการตลาดไปจำหน่ายทั่วประเทศ
3. ในการสั่งทำกล่องที่ใช้เป็นบรรจุภัณฑ์ต่อครั้งควรหาจุดสั่งซื้อที่เหมาะสม ซึ่งจะทำให้ต้นทุนต่อหน่วยมีราคาที่ต่ำลง
4. ทางกลุ่มควรเข้ารับการอบรมในเรื่องการจัดทำบัญชี เพื่อที่จะได้ทราบต้นทุนและผลตอบแทนที่ถูกต้อง เพื่อความเหมาะสมในการตั้งราคาขาย
5. ทางกลุ่มควรทำการติดต่อประสานงานกับร้านค้าที่ทำการขายของฝากภายในจังหวัด ควบคู่กับการส่งเสริมการจัดจำหน่ายสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ เพื่อเพิ่มปริมาณการขายผลิตภัณฑ์ และเป็นการประชาสัมพันธ์สินค้า

อภิปรายผลการศึกษา

จากการศึกษาเรื่องต้นทุนและผลตอบแทนจากการทำเค้กกล้วยสีทอง ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ ตำบลบ้านโอง อำเภอบ้านโอง จังหวัดลำพูน พบว่า เค้กกล้วยสีทองแพ็คเกจ 1 ชิ้น มีปริมาณการขายมากที่สุด ในขณะที่เค้กกล้วยสีทองกล่องใหญ่สามารถสร้างผลกำไรที่สุด ระยะเวลาคืนทุนจากการทำเค้กกล้วยสีทองสามารถให้การคืนทุนได้เร็วเพียง 1 เดือน 4 วัน การทำเค้กกล้วยสีทองเป็นโครงการที่น่าลงทุนเพราะให้ระยะเวลาคืนทุนที่เร็ว สามารถสร้างกำไรและให้ผลตอบแทนที่สูง เนื่องจากจุดเด่นของเค้กกล้วยสีทองอยู่รสชาติและคุณภาพของผลิตภัณฑ์ อีกทั้งมีรูปแบบบรรจุภัณฑ์แบบกล่องที่สวยงามเป็นเอกลักษณ์ ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของอุไรวรรณ คำดี (2550) ที่ศึกษาเรื่อง “ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจเลือกซื้อเค้กชมพูปันรุทิพย์ของผู้บริโภคในเขตเทศบาลเมืองนครเชียงราย จังหวัดเชียงราย” แต่พบว่าทางกลุ่มมีต้นทุนบรรจุภัณฑ์ที่สูงเนื่องจากรูปแบบที่โดดเด่นเป็นเอกลักษณ์และต้องสั่งทำเป็นพิเศษทำให้มีค่าใช้จ่ายสูง ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของศศิธร ชินะวงศ์ (2551) ที่ได้ศึกษาเรื่อง “ต้นทุนและผลตอบแทนในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะไฟเงิน กรณีศึกษาวิสาหกิจชุมชนขนาดเล็กและขนาดย่อมกลุ่มแปรรูปมะไฟเงินบ้านกอก ตำบลท่าน้ำว อำเภอกู่เพียง จังหวัดน่าน”

จากการศึกษาเรื่องต้นทุนและผลตอบแทนจากการทำเค้กกล้วยสีทอง ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ ตำบลบ้านโอง อำเภอบ้านโอง จังหวัดลำพูนพบว่า ค่าใช้จ่ายในการลงทุนเท่ากับ 236,870.00 บาท ต้นทุนการผลิตเท่ากับ 2,177,232.21 บาท ซึ่งต้นทุนการผลิตประกอบด้วย วัตถุดิบทางตรง เท่ากับ 1,577,213.60 บาท ค่าแรงงานทางตรง เท่ากับ 281,600.00 บาท และค่าใช้จ่ายในการผลิต เท่ากับ 318,418.61 บาท ส่วนค่าใช้จ่ายดำเนินงาน เท่ากับ 38,400.00 บาท และรายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ เท่ากับ 2,524,600.00 บาท ระยะเวลาคืนทุน 1 เดือน 4 วัน มูลค่าปัจจุบันสุทธิ เท่ากับ 2,026,880.44 บาทและอัตราผลตอบแทนภายในเท่ากับร้อยละ 142 ซึ่งนำผลมาเปรียบเทียบกับการทบทวนวรรณกรรมที่ได้อ้างอิงสามารถสรุปได้ผลดังแสดงในตารางที่ 56 ดังนี้

ตารางที่ 58 แสดงการเปรียบเทียบการใช้เครื่องมือทางการเงินของการกู้ยืมแบบอิสระเรื่องต้นทุนและผลตอบแทนจากการทำหลักทรัพย์สิทธิของ
 กับริวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

ผู้ศึกษาวิจัย	ขอบเขตการศึกษา	เครื่องมือทางการเงิน			
		PB	NPV (บาท)	IRR (ร้อยละ)	อื่นๆ (ร้อยละ)
ประภัสสร กงศิริธนา (2546)	ต้นทุนและผลตอบแทนของการทำไวน์ลำไย กรณีศึกษา สหกรณ์ไวน์อุ้มฉัตร จ้ากัด	1 ปี 6 เดือน	N/A	N/A	กำไรสุทธิต่อยอดขาย 33.86
สุเกษม กลางคุณเสน (2550)	ผลตอบแทนจากอุตสาหกรรมการผลิตกาแฟใน เขตพื้นที่ตำบล สุเทพ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่	4 ปี 5 เดือน	656,677.91	9.906	ดัชนีกำไร 1.14
อุไรวรรณ คำดี (2550)	ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจเลือกซื้อเค้กชมพู่ พันธุ์ทิพย์ของผู้บริโภคในเขตเทศบาลเมืองนคร เชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่	N/A	N/A	N/A	N/A
ศศิธร ชินวงษ์ (2551)	ต้นทุนและผลตอบแทนในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ จากมะไฟเงิน กรณีศึกษาวิสาหกิจชุมชนขนาดเด็ก และขนาดย่อม มกลุ่มแปรรูปมะไฟเงินบ้านกอก ตำบลท่งน้ำ อำเภอกู่เพียง จังหวัดน่าน	1 ปี 11 เดือน	254,653.42	41.09	ดัชนีกำไร 1.65
ชลธิชา สติธวังษ์ (2554)	ต้นทุนและผลตอบแทนจากการทำเค้กกล้วยดีทอง ของ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ ตำบล บ้านโอง อำเภอบ้านโฮ่ง จังหวัดลำพูน	1 เดือน 4 วัน	2,026,880.44	142	N/A

N/A ไม่ได้ทำการศึกษาค้นคว้า

จากตารางที่ 58 แสดงการเปรียบเทียบการใช้เครื่องมือทางการเงินของการค้นคว้าแบบอิสระเรื่องต้นทุนและผลตอบแทนจากการต้นทุนและผลตอบแทนจากการทำเค้กกล้วยสีทองของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ ตำบลบ้านโสัง อำเภอบ้านโสัง จังหวัดลำพูน กับวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง พบว่า การศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนของการทำไวน์ลำไย กรณีศึกษา สหกรณ์ไวน์อุโมงค์ลำพูน จำกัด ของ ประภัสสร คงศิริธนา (2546) นั้นมีระยะเวลาต้นทุน 1 ปี 6 เดือน และอัตรากำไรสุทธิต่อยอดขาย ร้อยละ 33.86 การศึกษาผลตอบแทนจากอุตสาหกรรมการผลิตกาละแมในเขตพื้นที่ ตำบล สุเทพ อำเภอมือง จังหวัดเชียงใหม่ ของ สุขเกษม ลางกุลเสน (2550) พบว่ามีระยะเวลาต้นทุน 4 ปี 5 เดือน มูลค่าปัจจุบันสุทธิเท่ากับ 656,677.91 บาทและอัตราผลตอบแทนภายในเท่ากับร้อยละ 9.906 และมีดัชนีกำไรร้อยละ 1.14 การศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะไฟจีน กรณีศึกษาวิสาหกิจชุมชนขนาดเล็กและขนาดย่อม กลุ่มแปรรูปมะไฟจีนบ้านกอก ตำบลท่าน้ำว อำเภอกู่เพียง จังหวัดน่านของศศิธร ชินะวงศ์ (2551) พบว่ามีระยะเวลาต้นทุน 1 ปี 11 เดือน มูลค่าปัจจุบันสุทธิเท่ากับ 254,653.42 บาทและอัตราผลตอบแทนภายในเท่ากับร้อยละ 41.09 และมีดัชนีกำไรร้อยละ 1.65

เมื่อเปรียบเทียบกับการศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนจากการทำเค้กกล้วยสีทองของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ ตำบลบ้านโสัง อำเภอบ้านโสัง จังหวัดลำพูน ของ ชลธิชา สติธัยวงศ์ (2554) พบว่า มีระยะเวลาต้นทุน 1 เดือน 4 วัน มูลค่าปัจจุบันสุทธิเท่ากับ 2,026,880.44 บาท และอัตราผลตอบแทนภายในเท่ากับร้อยละ 142

จากการศึกษาเกี่ยวกับต้นทุนและผลตอบแทนจากการทำเค้กกล้วยสีทองของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ ตำบลบ้านโสัง อำเภอบ้านโสัง จังหวัดลำพูน พบว่าต้นทุนในการผลิตประกอบด้วย วัตถุดิบทางตรง ค่าแรงงานทางตรงและค่าใช้จ่ายในการผลิต ซึ่งได้สอดคล้องกับการจำแนกต้นทุนตามส่วนประกอบผลิตภัณฑ์ของนักวิชาการที่ได้อ้างอิง ตามตารางที่ 1 หน้าที่ 6 ส่วนการวิเคราะห์ผลตอบแทนโดยใช้เครื่องมือทางการเงิน 3 วิธี คือ วิธีระยะเวลาต้นทุน วิธีมูลค่าปัจจุบันสุทธิ และวิธีอัตราผลตอบแทนภายใน ซึ่งได้สอดคล้องกับเครื่องมือทางการเงินตามแนวคิดผลตอบแทนของนักวิชาการที่ได้อ้างอิง ตามตารางที่ 2 หน้าที่ 8

ข้อค้นพบจากการศึกษา

จากการศึกษาเกี่ยวกับต้นทุนและผลตอบแทนจากการทำเค้กกล้วยสีทองของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ ตำบลบ้านโสัง อำเภอบ้านโสัง จังหวัดลำพูน มีรายละเอียดข้อค้นพบจากการศึกษา สรุปได้ดังนี้

1. ด้านต้นทุนของวัตถุดิบ คือ ไข่ไก่ และแก๊ส มีราคาไม่แน่นอน ผันผวนตลอดเวลา ตามสภาพเศรษฐกิจของประเทศ จึงไม่สามารถควบคุมต้นทุนได้
2. จากตารางที่ 58 เมื่อเปรียบเทียบระยะเวลาคืนทุนของการทำเค้กกล้วยสีทองและการทำไวน์ลำไย พบว่าการทำเค้กกล้วยสีทองสามารถคืนทุนได้เร็วกว่า คือ 1 เดือน 4 วัน เมื่อเปรียบเทียบระยะเวลาคืนทุนของการทำไวน์ลำไย คือ 1 ปี 6 เดือน และ เมื่อเปรียบเทียบการทำเค้กกล้วยสีทองกับการผลิตกอลาแอม และการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะไฟจีนพบว่าการทำเค้กกล้วยสีทองสามารถคืนทุนได้เร็วกว่าด้วยเช่นกัน

ข้อจำกัดของการศึกษา

1. ข้อจำกัดในเรื่องพื้นที่การศึกษา เนื่องจากการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้เป็นการศึกษาจากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ ตำบลบ้านโอง อำเภอบ้านโอง จังหวัดลำพูน เป็นการศึกษาสถานประกอบการเพียงแห่งเดียว ต้นทุนและผลตอบแทนได้จากการสัมภาษณ์ หากผลของการสัมภาษณ์ที่ได้รับไม่ตรงกับความเป็นจริงอาจทำให้การวิเคราะห์คลาดเคลื่อนจากความเป็นจริงได้
2. ข้อจำกัดในเรื่องเวลา ในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ระยะเวลาอยู่ในช่วงปี พ.ศ. 2553 ซึ่งหากระยะเวลาเปลี่ยนไปอาจมีผลต่อต้นทุนและผลตอบแทนที่ทำการศึกษา คือต้นทุนวัตถุดิบมีอาจมีราคาสูงขึ้น และค่าแรงงานอาจเพิ่มขึ้น อันเนื่องจากสภาพทางเศรษฐกิจ
3. ข้อจำกัดในเรื่องข้อมูลต้นทุน ในการศึกษาด้านต้นทุนและผลตอบแทนจากการทำเค้กกล้วยสีทองของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ ตำบลบ้านโอง อำเภอบ้านโอง จังหวัดลำพูน ไม่ได้นำค่าที่ดินมารวมคำนวณต้นทุนในการลงทุนเนื่องจากที่ดินที่ทำการก่อสร้างอาคาร โรงเรือนเป็นที่ดินของวัดห้วยกาน ตำบลบ้านโอง อำเภอบ้านโอง จังหวัดลำพูน ซึ่งทางวัดไม่คิดค่าเช่าที่ดิน

ข้อเสนอแนะของการศึกษาค้นคว้าต่อไป

จากการศึกษาเรื่องต้นทุนและผลตอบแทนจากการทำเค้กกล้วยสีทองของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ ตำบลบ้านโอง อำเภอบ้านโอง จังหวัดลำพูน ผู้ศึกษามีข้อเสนอแนะของการศึกษาในครั้งต่อไปดังนี้

1. ควรมีการศึกษาถึงแนวทางการลดต้นทุนและเพิ่มรายได้ให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ เพื่อเพิ่มความสามารถในการทำกำไรให้กับทางกลุ่ม
2. ควรมีการศึกษาด้านต้นทุนและผลตอบแทนในการทำเค้กกล้วยสีทองของผู้ผลิตรายอื่น แล้วนำผลมาวิเคราะห์เปรียบเทียบกัน ผลที่ได้ อาจเป็นประโยชน์ต่อแนวทางในการลดต้นทุนการผลิตเค้กกล้วยสีทอง