

## บทที่ 2

### แนวคิด ทฤษฎี ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับหลักทรัพย์และวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนจากการทำเค็กลำไยสีทองของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ห้วยกานเบเกอร์ ตำบลบ้านโฮ้ง อำเภอบ้านโฮ้ง จังหวัดลำพูน ผู้ศึกษาได้ทำการศึกษาถึงความรู้ทั่วไป ร่วมกับแนวคิด ทฤษฎี และวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องในการดำเนินการศึกษา เพื่อนำข้อมูลดังกล่าวมาใช้ในการวางกรอบแนวคิดในการศึกษา

#### แนวคิดเกี่ยวกับต้นทุนและผลตอบแทน

ในการศึกษาครั้งนี้ แนวคิดที่ใช้ในการศึกษาประกอบด้วย แนวคิดเกี่ยวกับต้นทุนและแนวคิดเกี่ยวกับผลตอบแทนจากการทำเค็กลำไยสีทองของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ห้วยกานเบเกอร์ ตำบลบ้านโฮ้ง อำเภอบ้านโฮ้ง จังหวัดลำพูน ซึ่งมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

#### แนวคิดเกี่ยวกับต้นทุน

ในการศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนจากการทำเค็กลำไยสีทองของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ห้วยกานเบเกอร์ แนวคิดเกี่ยวกับต้นทุน ประกอบด้วย ความหมายของต้นทุน และการจำแนกต้นทุนตามส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์

#### ความหมายของต้นทุน

ดวงมณี โกมารทัต (2551) ต้นทุน หมายถึง มูลค่าที่วัดได้เป็นจำนวนเงินของสินทรัพย์ หรือความเสียสละที่กิจการ ได้ลงทุนเพื่อให้ได้สินค้า สินทรัพย์หรือบริการต่าง ๆ ที่กิจการคาดว่าจะนำไปใช้ได้เพื่อให้เกิดประโยชน์ในกิจการภายหลัง

สมนึก เอื้อจิระพงษ์พันธ์ (2552) ต้นทุน หมายถึง มูลค่าของทรัพยากรที่สูญหายไป เพื่อให้ได้สินค้าหรือบริการ โดยมูลค่านั้นจะต้องสามารถวัดได้เป็นหน่วยเงินตรา

มนวิภา ผดุงสิทธิ์ (2553) ต้นทุน หมายถึง มูลค่าของทรัพยากรที่ใช้ประโยชน์ไป เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ตามที่ได้กำหนดไว้

จากนิยามข้างต้น ต้นทุน หมายถึง เงินสดหรือภาระผูกพันที่จะต้องจ่ายเงินในอนาคต ซึ่งจ่ายไปเพื่อให้ได้สินค้าหรือบริการ และต้นทุนนั้นอาจก่อให้เกิดรายได้ในปัจจุบันหรืออนาคต

แต่ทั้งนี้ต้นทุนในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ หมายถึง ต้นทุนทั้งสิ้นจากการลงทุนผลิตเค็ก ลำไยสีทอง ตั้งแต่การจัดหาวัตถุดิบจนกระทั่งแปรสภาพเป็นสินค้าสำเร็จรูป ได้แก่ วัตถุดิบ ค่าแรงงาน และค่าใช้จ่ายในการผลิต



ตารางที่ 1 แสดงการจำแนกต้นทุนตามส่วนประกอบผลิตภัณฑ์

นักวิชาการ	จำแนกต้นทุนตามส่วนประกอบผลิตภัณฑ์		
	วัตถุดิบ	ค่าแรงงาน	ค่าใช้จ่ายการผลิต
ดวงมณี โกมารทัต (2551)	✓	✓	✓
สมนึก เอื้อจิระพงษ์พันธ์ (2552)	✓	✓	✓
มนวิกา ผดุงสิทธิ์ (2553)	✓	✓	✓

จากตารางที่ 1 ในการค้นคว้าแบบอิสระนี้ สามารถสรุปการจำแนกต้นทุนตามส่วนประกอบผลิตภัณฑ์ของนักวิชาการแต่ละท่านได้เลือกให้การจำแนกตามส่วนประกอบผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ต้นทุนวัตถุดิบ ค่าแรงงาน และค่าใช้จ่ายในการผลิต ซึ่งมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

1. วัตถุดิบทางตรง (Direct Materials) คือ วัตถุดิบที่นำมาใช้เป็นส่วนประกอบหลักในการผลิตเค้กกล้วยสีทอง ได้แก่ กล้วยอบแห้งสีทอง กล้วยอบแห้ง แป้งสาลี น้ำตาลทรายขาว ไข่ ผงฟู เกลือ และน้ำสะอาด

2. ค่าแรงงานทางตรง (Direct Labor) หมายถึง ค่าแรงงานที่จ่ายให้แก่คนงานที่ทำหน้าที่เกี่ยวกับการผลิตสินค้าเป็นหลัก ค่าแรงงานในการผลิตเค้กกล้วยสีทองของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ มีการจ้างแรงงานแบบรายวันเพียงแบบเดียว

3. ค่าใช้จ่ายในการผลิต (Manufacturing Overhead) หมายถึง ค่าใช้จ่ายต่างๆที่เกิดขึ้นจากการผลิตสินค้าซึ่งนอกเหนือจากวัตถุดิบทางตรง ค่าแรงงานทางตรง ค่าใช้จ่ายในการผลิตเค้กกล้วยสีทองของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ จะแบ่งค่าใช้จ่ายในการผลิตออกเป็น 2 ประเภท คือ ค่าใช้จ่ายในการผลิตผันแปร และค่าใช้จ่ายในการผลิตคงที่ ซึ่งค่าใช้จ่ายในการผลิตผันแปร ได้แก่ ค่าวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ไป ค่าซ่อมแซม ค่าบรรจุภัณฑ์ ค่าน้ำประปา ค่าไฟฟ้า และค่าแก๊ส ส่วนค่าใช้จ่ายในการผลิตคงที่ ได้แก่ ค่าเสื่อมราคาโรงงาน และอุปกรณ์การผลิตเค้กกล้วยสีทอง

### แนวคิดเกี่ยวกับผลตอบแทน

แนวคิดเกี่ยวกับผลตอบแทนประกอบด้วยทฤษฎีการวิเคราะห์ผลตอบแทนโดยใช้เครื่องมือทางการเงิน 3 วิธี คือ วิธีระยะเวลาคืนทุน วิธีมูลค่าปัจจุบันสุทธิ และวิธีอัตราผลตอบแทนภายใน โดยมีนักวิชาการต่างๆ ได้พิจารณาเห็นว่าวิธีดังกล่าวเป็นส่วนหนึ่งในการประเมินโครงการลงทุน ได้แก่ รัตนา วงศ์รัศมีเดือน (2550) นภาพร นิลภรณ์กุล และคณะ (2551) และสมนึก เอื้อจิระพงษ์พันธ์ (2552) ซึ่งมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

**1. ระยะเวลาคืนทุน (Payback Period)** คือ จำนวนปีที่กิจการจะได้รับเงินที่ลงทุนเริ่มแรกของโครงการกลับคืนมา หรือระยะเวลาที่กระแสเงินสดสะสมของโครงการมีค่าเท่ากับศูนย์ การคำนวณหาระยะเวลาคืนทุนสามารถแบ่งได้ 2 กรณี คือ

กรณีที่ 1 เมื่อเงินสดเข้าแต่ละปีเท่ากันทุกปี สามารถได้จาก

$$\text{ระยะเวลาคืนทุน} = \text{เงินลงทุนเริ่มแรก} / \text{เงินสดเข้าแต่ละปี}$$

กรณีที่ 2 เมื่อเงินสดเข้าแต่ละปีไม่เท่ากัน การหาระยะเวลาคืนทุนทำได้โดยการคำนวณกระแสเงินสดสะสมไปเรื่อย ๆ จนกว่ากระแสเงินสดสะสมจะเท่ากับศูนย์

**2. มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (Net Present Value)** การหามูลค่าปัจจุบันสุทธิ เป็นวิธีหนึ่งในการประเมินโครงการลงทุน ซึ่งก็คือการคำนวณหาผลต่างระหว่างมูลค่าปัจจุบันของผลตอบแทนที่คาดว่าจะได้รับในอนาคตตามอัตราผลตอบแทนขั้นต่ำที่ต้องการ ที่ประมาณไว้กับเงินที่จ่ายลงทุนเริ่มแรก สูตรในการคำนวณหามูลค่าปัจจุบันสุทธิซึ่งมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

กำหนดให้

R = กระแสเงินสดรับสุทธิรายปี

$C_0$  = เงินจ่ายลงทุนเริ่มแรก

t = ปีที่รับ (จ่าย) เงินสด (1 ถึง n)

n = อายุโครงการ

k = อัตราผลตอบแทนขั้นต่ำที่ต้องการ

ใช้สูตร

$$NPV = \sum_{t=1}^n \frac{R}{(1+k)^t} - C_0$$

การประเมินโครงการลงทุน จะพิจารณามูลค่าปัจจุบันสุทธิหรือค่า NPV หากพบว่ามีค่าเป็นบวกหรือมากกว่าศูนย์ แสดงว่าอัตราผลตอบแทนจากการลงทุนของโครงการมากกว่าหรือเท่ากับ อัตราผลตอบแทนขั้นต่ำที่ต้องการจากการลงทุน หากค่า NPV ต่ำกว่าศูนย์แสดงว่าอัตราผลตอบแทนจากการลงทุนน้อยกว่าอัตราผลตอบแทนขั้นต่ำที่ต้องการ ซึ่งไม่ควรตัดสินใจลงทุนในโครงการดังกล่าว

3. อัตราผลตอบแทนภายใน (Internal Rate of Return) เป็นการคำนวณหาอัตราผลตอบแทนที่จะได้รับจากการลงทุนในโครงการ อัตราผลตอบแทนที่ได้จะเป็นอัตราที่ทำให้มูลค่าปัจจุบันของผลตอบแทนที่คาดว่าจะได้รับเท่ากับ เงินจ่ายลงทุนเริ่มแรก สูตรในการคำนวณหาอัตราผลตอบแทนภายใน ซึ่งมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

กำหนดให้

r	=	อัตราลดค่า
R	=	กระแสเงินสดสุทธิรายปี
C <sub>0</sub>	=	เงินจ่ายลงทุนเริ่มแรก
t	=	ปีที่รับ (จ่าย) เงินสด
n	=	อายุโครงการ

ใช้สูตร  $C_0 = \sum \frac{R_t}{(1+r)^t}$

การประเมินค่าของโครงการลงทุนตามวิธีอัตราผลตอบแทนภายใน (IRR) จะพิจารณาโครงการที่มีอัตราผลตอบแทนที่แท้จริงสูงกว่าอัตราผลตอบแทนขั้นต่ำที่ต้องการจากการลงทุน หากค่า IRR คำนวณได้ต่ำกว่าอัตราผลตอบแทนขั้นต่ำที่ต้องการ ก็ไม่ควรตัดสินใจลงทุนในโครงการนั้น

ตารางที่ 2 แสดงเครื่องมือทางการเงินใช้วิเคราะห์ผลตอบแทนและประเมินโครงการลงทุน

นักวิชาการ	เครื่องมือทางการเงิน		
	ระยะเวลาคืนทุน (PB)	มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV)	อัตราผลตอบแทน ภายใน (IRR)
รัตนา วงศ์ศรีมีเดือน (2550)	✓	✓	✓
นภาพร นิลภรณ์กุล และคณะ (2551)	✓	✓	✓
สมนึก เอื้อจิระพงษ์พันธ์ (2552)	✓	✓	✓

จากตารางที่ 2 ในการค้นคว้าแบบอิสระนี้ ผู้ศึกษาสามารถสรุปวิธีการประเมินโครงการลงทุนของนักวิชาการแต่ละท่าน โดยผู้ศึกษาเลือกใช้เครื่องมือทางการเงิน ได้แก่ วิธีระยะเวลาคืนทุน (PB) วิธีมูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV) และวิธีอัตราผลตอบแทนภายใน (IRR)

## ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการผลิตเค้กกล้วยสีทอง

ในการศึกษาต้นทุนผลตอบแทนจากการทำเค้กกล้วยสีทองของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ห้วยกานเบเกอร์ ความรู้ทั่วไปที่เกี่ยวข้อง ประกอบด้วย ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับจังหวัดลำพูน ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเค้ก และความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ ซึ่งมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

### 1. ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับจังหวัดลำพูน

จังหวัดลำพูนเป็นจังหวัดหนึ่งในประเทศไทยที่ตั้งอยู่บริเวณภาคเหนือตอนบน ซึ่งจังหวัดลำพูนเป็นจังหวัดที่เก่าแก่ที่สุดในภาคเหนือ แต่เดิมมีชื่อว่า “นครหริภุญไชย” สร้างเมื่อ พ.ศ.1200 โดยฤาษีวาสุเทพ ได้เกณฑ์พวกเมงคบุตรเชื้อสายมอญ มาสร้างระหว่างแม่น้ำ 2 สาย คือ แม่น้ำปิงและแม่น้ำกวัง เมื่อสร้างเสร็จได้เชิญพระธิดา พระมหากษัตริย์แห่งกรุงละโว้พระนามว่า “จามเทวี” มาปกครองเมือง ซึ่งมีกษัตริย์ครองเมืองหลายราชวงศ์ จนมาถึงสมัยกรุงธนบุรี เจ้ากาวิละ ได้รับการสนับสนุนจากพระเจ้ากรุงธนบุรี ทำการขับไล่พม่าจนสำเร็จได้ไปครองเมืองเชียงใหม่ และให้เจ้าคำฝั้น น้องชายมาครองเมืองลำพูน ต่อมาในสมัยกรุงรัตนโกสินทร์ ลำพูนมีฐานะเป็นเมืองขึ้น และมีเจ้าผู้ครองนครสืบต่อกันมาจนถึงพลตรีเจ้าจักรคำขจรศักดิ์ เป็นเจ้าผู้ครองนคร และเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงการปกครองในปี พ.ศ. 2475 จึงได้ยกเลิกตำแหน่งเจ้าผู้ครองนคร โดยมีอาณาเขตติดต่อดังนี้(ประวัติเมืองลำพูน, 2553: ออนไลน์)

**ทิศเหนือ** ติดต่อกับอำเภอสารภี และอำเภอสันกำแพงจังหวัดเชียงใหม่

**ทิศใต้** ติดต่อกับอำเภอเถิน จังหวัดลำปาง และอำเภอสามเงาจังหวัดตาก

**ทิศตะวันออก** ติดต่อกับอำเภอห้างฉัตร อำเภอสบปราบและอำเภอเสริมงาม

จังหวัดลำปาง

**ทิศใต้** ติดต่อกับอำเภอฮอด อำเภอจอมทอง อำเภอหางดงและอำเภอสัน

ป่าดงจังหวัดเชียงใหม่

**คำขวัญ จังหวัดลำพูน** “พระธาตุเด่น พระรอดขลัง ลำไยดัง กระเทียมดี ประเพณี

งาม จามเทวี ศรีหริภุญชัย”

การปกครองแบ่งออกเป็น 8 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเมืองลำพูน อำเภอบ้านธิ อำเภอป่าซาง อำเภอแม่ทา อำเภอบ้านโฮ่ง อำเภอเวียงหนองล่อง อำเภอทุ่งหัวช้าง และอำเภอลี้

**สินค้า ของฝากและที่ระลึก ได้แก่**

1. ผ้าไหมยกดอก เป็นศิลปะการทอที่ถือเป็นเอกลักษณ์ ของจังหวัดลำพูนมีลวดลายเฉพาะแบบโบราณ แม้จะมีราคาสูงแต่ความงามของผืนผ้าไหมจากฝีมือหัตถกรรมท้องถิ่นทำให้ผ้าไหมยกดอก ของจังหวัดลำพูนยังได้รับความนิยมทั่วไปและส่งเป็นสินค้าออกต่างประเทศ



2. ฝ้ายฝายทอมือบ้านหนองเงือก มีรูปแบบการทอและลวดลายตกทอดมาจากบรรพบุรุษ สีสันสวยงามเป็นธรรมชาติ

3. งานไม้แกะสลัก ที่เน้นให้เห็นลวดลายของเนื้อไม้จำจําแกะสลัก เป็นรูปสัตว์ต่างๆ รูปตุ๊กตา เป็นภาชนะใช้สอยในครัวเรือน หรือของใช้ประดับตกแต่งบ้าน

4. หอมและกระเทียม เป็นผลิตผลทางการเกษตรที่ปลูกมากและราคาถูก

5. ลำไย จังหวัดลำพูนเป็นแหล่งปลูกลำไยมากที่สุดในประเทศ แหล่งผลิตใหญ่อยู่ที่บ้านหนองข้างคีน อำเภอเมือง ซึ่งพันธุ์ลำไย ของที่บ้านหนองข้างคีนมีรสชาติหวานกรอบ ในช่วงเดือนสิงหาคมของทุกปีจะมีงานเทศกาลลำไย ซึ่งจำหน่ายผลิตผลทางการเกษตรซึ่งเป็นงานใหญ่ ประจำปีของจังหวัด

พิทยา สรวมติริ พาวิณ มะโนชัย (2545) กล่าวไว้ว่า สายพันธุ์ลำไยที่มีอยู่ในประเทศไทยนั้นมีมากกว่า 20 สายพันธุ์ แต่ในที่นี่จะกล่าวถึงเฉพาะพันธุ์ที่นิยมปลูกเป็นการค้าเท่านั้น ได้แก่

1. พันธุ์ค้อ หรืออีค้อ เป็นลำไยพันธุ์เบาที่ออกดอกและเก็บผลก่อนพันธุ์อื่น นิยมปลูกมากที่สุดเพราะเก็บเกี่ยวได้ก่อนทำให้จำหน่ายได้ราคาดี

2. พันธุ์ชมพู หรือสีชมพู เป็นลำไยพันธุ์กลาง เป็นพันธุ์ที่มีรสชาติดีนิยมรับประทานในประเทศ ผลทรงค่อนข้างกลม เบี้ยวเล็กน้อย สีน้ำตาลอมแดง ผิวเรียบมีกระสีคล้ำตลอดผล เปลือกหนา แข็งและเปรี้ยว เนื้อหนานปานกลาง นุ่มและกรอบเมื่อผลแก่เนื้อมีสีชมพูเรื่อยๆ ผลแก่จัดสีของเนื้อเข้ม เนื้ออ่อนรสหวาน กลิ่นหอม

3. พันธุ์เบี้ยวเขียวหรืออีเบี้ยวเขียว จัดเป็นลำไยพันธุ์หนักเก็บเกี่ยวผลผลิตหลังพันธุ์อื่นๆ เจริญเติบโต ทนแล้งได้ดี ลักษณะเด่นของลำไยพันธุ์เบี้ยวเขียวคือ ผลอ่อนมีสีเขียว แบ่งออกเป็น 2 สายพันธุ์คือ เบี้ยวเขียวก้านแข็งหรือเบี้ยวเขียวป่าเส้า และเบี้ยวเขียวก้านอ่อนหรือเบี้ยวเขียวเชียงใหม่

ในปี 2550 ผลิตผลลำไยในจังหวัดลำพูน มีจำนวน 158,845 ตันหรือประมาณ 60 วัน เฉลี่ยจะออกสู่ตลาดวันละ 2,600 ตัน ซึ่งเพิ่มขึ้นจากปี 2549 ที่มีพื้นที่ปลูกลำไยทั้งสิ้น 267,259 ไร่ มี ผลิตผล 155,187 ตัน (ยุทธศาสตร์ลำไยจังหวัดลำพูน, 2551: ออนไลน์) จากการที่ผลิตผลลำไยที่ล้นตลาดแทบทุกปี ส่งผลให้ราคาตกต่ำ ชาวบ้านขาดทุนย่อยยับบางรายถึงกับท้ออยากเลิกอาชีพชาวสวนลำไย ดังนั้นการแปรรูปเป็นอีกวิธีการหนึ่งที่จะดูดซับลำไยออกจากตลาดให้เร็วที่สุด การแปรรูปลำไย ที่เกษตรกรนิยมมากที่สุดคือ การอบลำไยทั้งเปลือกและการอบลำไยเนื้อสีทอง

การแปรรูปด้วยการอบลำไยเนื้อสีทอง วิธีนี้เกษตรกรหรือกลุ่มแม่บ้านจะซื้อลำไยสดมาแกะเอาเปลือกและเมล็ดออก แล้วเอาเนื้อไปอบแห้งโดยใช้ฟืนจากไม้ลำไยเป็นเชื้อเพลิงอบ ซึ่งอัตราส่วน ลำไยสด 10 กิโลกรัมจะ ได้ลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง 1 กิโลกรัม

## 2. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเค้ก

**นวรรตน์ เอี่ยมพิทักษ์กิจ (2550)** กล่าวว่า เค้ก คือ ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่ทำจากแป้ง สาลี น้ำตาล เกลือ ผงฟู นม ไขมัน ไข่ และกลิ่นรส ส่วนผสมเหล่านี้เมื่อนำมาผสมเข้าด้วยกัน ก็จะได้ ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะฟู เบา นุ่ม มีรสชาติหอมน่ารับประทาน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับคุณภาพของวัตถุดิบที่จะนำมาประกอบว่าต้องการผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพมากน้อยเท่าไร ประเภทของเค้ก สามารถแบ่งได้ 3 ประเภทคือ

2.1 เค้กเนย ลักษณะของเค้กเนย คือ มีส่วนผสมของไขมันเป็นหลัก การขึ้นฟูของเค้กเกิดจากอากาศที่ได้จากการตีเนย กรรมวิธีในการผสมมีหลายอย่าง เช่นวิธีตีเนยกับน้ำตาล วิธีตีเนยกับแป้ง วิธีผสมน้ำตาลกับน้ำ เนื้อเค้กจะชุ่มและนุ่ม เนื่องจากมีปริมาณของเนยในส่วนผสมมากลักษณะของเค้กเนยจะเนื้อแน่นและหนักกว่าสปันจ์เค้กและชิฟฟอนเค้ก รสชาติของเค้กเนยจะดีกว่าสปันจ์เค้กและชิฟฟอนเค้ก

2.2 สปันจ์เค้ก ลักษณะของสปันจ์เค้ก คือ มีไขมันเป็นส่วนผสมน้อยหรืออาจไม่มีเลย ส่วนผสมหลักคือไข่ ปริมาตรของเค้กขึ้นอยู่กับอากาศที่เก็บเข้าไว้ในระหว่างการตีไข่ กรรมวิธีการผลิตจะเริ่มจากการตีไข่กับน้ำตาลก่อน ลักษณะของเค้กจะเบาและนุ่มกว่าเค้กเนย

2.3 ชิฟฟอนเค้กลักษณะของชิฟฟอนเค้ก คือ ใช้น้ำมันพืชแทนเนยในส่วนผสม การผสมเค้กจะแบ่งเป็น 2 ส่วน คือ ส่วนของไข่แดงและไข่ขาว ไม่ใช้การตีไข่ทั้งฟอง ปริมาตรของเค้กจะขึ้นอยู่กับอากาศที่จับอากาศในระหว่างการตีไข่ขาว ชิฟฟอนเค้กจะมีลักษณะคล้ายสปันจ์เค้ก แต่มีเนื้อเค้กที่มันเงาเหมือนเค้กเนย ซึ่งเค้กกล้วยสีทองจัดอยู่ในประเภทชิฟฟอนเค้ก

### การผลิตเค้กกล้วยสีทอง

ขั้นตอนกรรมวิธีการผลิตเค้กกล้วยสีทองของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ ตำบลบ้านโสง อำเภอบ้านโสง จังหวัดลำพูน แสดงดังรูปที่ 1





จากภาพที่ 1 สามารถอธิบายขั้นตอนการทำเค้กกล้วยสีทอง ได้ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 แยกไข่แดงและไข่ขาวออกจากกัน ดังรูปที่ 2



รูปที่ 2 การแยกไข่ขาวออกจากไข่แดง (ชลธิชา สถิตยวงศ์, 2554)

ขั้นตอนที่ 2 นำไข่ขาวที่แยกออกจากไข่แดงแล้วมาผสมน้ำตาลทรายขาวดีให้เข้ากัน ด้วยโดยใช้เครื่องตีไข่ขาว ดังรูปที่ 3 ซึ่งไข่ขาวที่แยกออกมาควรปราศจากไข่แดงโดยสิ้นเชิง เพราะถ้ามีไข่แดงลงไปผสมอยู่จะทำให้ไข่ขาวตีไม่ขึ้น การตีไข่ขาวควรระมัดระวังเป็นพิเศษ



รูปที่ 3 เครื่องตีไข่ขาว (ชลธิชา สถิตยวงศ์, 2554)

ขั้นตอนที่ 3 ตีไข่แดงให้เข้ากันด้วยตะกร้อมือแล้วนำแป้งสาลี เนื้อลำไยแล้วค่อยๆเติมน้ำลำไยมาผสมจนตีให้เข้ากันดังภาพที่ 4 จากนั้นนำไข่ขาวที่ตีจนได้ที่แล้วมาผสมกับไข่แดงที่ใส่ส่วนผสมเรียบร้อยแล้ว แล้วคนให้เข้ากันเป็นเนื้อเดียวดังรูปที่ 5



รูปที่ 4 การกวนตีส่วนผสมด้วยตะกร้อมือ (ชลธิชา สถิตย์วงศ์, 2554)



รูปที่ 5 การนำไข่แดงและไข่ขาวมาผสมกัน (ชลธิชา สถิตย์วงศ์, 2554)

ขั้นตอนที่ 4 เตรียมถาด พิมพ์ ขนมหอมโดยใส่กระดาษรองพื้นแล้วทาด้วยครีมเพื่อป้องกัน  
แป้งติด แล้วนำส่วนผสมที่เข้ากันแล้วมาเทใส่ในพิมพ์ ดังรูปที่ 6 และรูปที่ 7



รูปที่ 6 การเตรียมถาดพิมพ์เค้กกล้วย (ชลธิชา สถิตยวงค์, 2554)



รูปที่ 7 การเทส่วนผสมลงบนถาดพิมพ์ (ชลธิชา สถิตยวงค์, 2554)

ขั้นตอนที่ 5 นำส่วนผสมที่บรรจุลงในพิมพ์แล้วนำเข้าเตาอบจนได้ระยะเวลาที่กำหนด  
จะได้เค้กกล้วยสีทองที่อบเสร็จดังรูปที่ 8



รูปที่ 8 เค้กกล้วยสีทองที่อบเสร็จแล้ว (ชลธิชา สถิตยวงศ์, 2554)

ขั้นตอนที่ 6 แต่งหน้าด้วยกล้วยอบเนื้อสีทองดังรูปที่ 9



รูปที่ 9 การแต่งหน้าเค้กกล้วย (ชลธิชา สถิตยวงศ์, 2554)



ขั้นตอนสุดท้ายนำเค้กกล้วยมาห่อหรือใส่กล่องบรรจุผลิตภัณฑ์ ดังรูปที่ 10



รูปที่ 10 การบรรจุผลิตภัณฑ์ (ชลธิชา สถิตย์วงศ์, 2554)

### 3. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์รี่

วิสาหกิจชุมชน (SMCE หรือ Small and Micro Community Enterprise) หมายถึงกิจการของชุมชนเกี่ยวกับการผลิตสินค้า การให้บริการหรือการอื่น ๆ ที่ดำเนินการโดยคณะบุคคลที่มีความผูกพัน มีวิถีชีวิตร่วมกันและรวมตัวกันประกอบกิจการดังกล่าว ไม่ว่าจะป็นนิติบุคคลในรูปแบบใด หรือไม่ป็นนิติบุคคล เพื่อสร้างรายได้และเพื่อการพึ่งพาตนเองของครอบครัว ชุมชนและระหว่างชุมชน ความหมายของวิสาหกิจชุมชนโดยสรุป คือ การประกอบการเพื่อการจัดการ "ทุนของชุมชน" อย่างสร้างสรรค์เพื่อการพึ่งตนเอง โดย "ทุนของชุมชน" ไม่ได้หมายถึงแต่เพียงเงิน แต่รวมถึงทรัพยากร ผลผลิต ความรู้ ภูมิปัญญา ทุนทางวัฒนธรรม ทุนทางสังคมอีกด้วย (สำนักงานเลขาธิการคณะกรรมการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน, 2549: ออนไลน์)

ลักษณะสำคัญของวิสาหกิจชุมชน มีองค์ประกอบอย่างน้อย 7 ประการ ได้แก่

1. ชุมชนเป็นเจ้าของและผู้ดำเนินการ
2. ผลผลิตมาจากกระบวนการในชุมชน โดยใช้วัตถุดิบ ทรัพยากร ทุนและแรงงานในชุมชนเป็นหลัก
3. ริเริ่มสร้างสรรค์เป็นนวัตกรรมของชุมชน
4. เป็นฐานภูมิปัญญาท้องถิ่น ผสมผสานภูมิปัญญาสากล
5. มีการดำเนินการแบบบูรณาการ เชื่อมโยงกิจกรรมต่างๆอย่างเป็นระบบ
6. มีกระบวนการเรียนรู้เป็นหัวใจ
7. มีการพึ่งพาตนเองของครอบครัวและชุมชนเป็นเป้าหมาย

ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์(รายงานกิจการประจำปี 2551, 2551)

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ ตำบลบ้านโอง อำเภอบ้านโอง จังหวัดลำพูน จัดตั้งมาจากกลุ่มผู้ผลิตภัณฑ์ขนมอบขนมไทย เมื่อ ปี พ.ศ. 2544 โดยทางกลุ่มผู้ผลิตภัณฑ์ขนมอบขนมไทย ได้เข้ารับการอบรมฝึกปฏิบัติการทำขนม โดยมีอาจารย์สุนทร บุญมี เป็นผู้ฝึกสอน ซึ่งทางกลุ่มได้รับงบประมาณค่าใช้จ่ายจากสำนักงานการศึกษานอกโรงเรียนอำเภอบ้านโอง จังหวัดลำพูน และหลังจากทางกลุ่มได้รับความรู้และฝึกหัดทำขนมจนชำนาญก็ได้ปรึกษาหารือกันเพื่อจัดตั้งกลุ่ม โดยผู้ก่อตั้งครั้งแรกมีจำนวน 6 คน จากนั้นผู้ก่อตั้งได้ดำเนินการประสานและรวบรวมสมาชิกจากชาวบ้านในหมู่บ้านห้วยกาน ซึ่งส่วนใหญ่ประกอบอาชีพหลักคือ การทำสวน ทำไร่ ไร่รับจ้างมัดหอมแดง กระจ่าง ซึ่งได้รับค่าจ้างแบบรายวัน จนเมื่อปี 2544 ราคาลำไยในท้องถิ่นตกต่ำมาก ทำให้ชาวบ้านขาดรายได้และขาดทุนจากการขายลำไย ชาวบ้านจึงหันมาสนใจหาอาชีพเสริมเพื่อเป็นอีกทางเลือกหนึ่งในการเพิ่มรายได้ให้กับชาวบ้าน

ในช่วงแรกการทำเค้กของกลุ่มเป็นแบบธรรมดาเพื่อขายในชุมชน และหมู่บ้านใกล้เคียง แต่เมื่อราคาลำไยตกต่ำลงมาก ทางกลุ่มจึงคิดนำลำไยมาทำเป็นเค้ก โดยใช้ลำไยอบพันธุ์สีทองเป็นวัตถุดิบหลัก หวังเพิ่มมูลค่าผลผลิตลำไยให้กับคนในชุมชน โดยใช้เวลาลองผิดลองถูกมาเกือบปี เมื่อสูตรเค้กลำไยสีทองลงตัว ทางกลุ่มจึงรวบรวมชาวบ้านเข้าเป็นสมาชิกของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ซึ่งมีจำนวน 107 คน ลงหุ้นกันคนละ 50 บาท และงบประมาณส่วนหนึ่งจากทางจังหวัด เพื่อหาเงินทุนมาซื้ออุปกรณ์ในการทำเค้ก และวัตถุดิบ ซึ่งถือเป็นผู้ประกอบการรายแรกในจังหวัดลำพูน ที่หยิบเอาลำไยสีทองสินค้าขึ้นชื่อของจังหวัด

สำหรับจุดเด่นของเค้กลำไยสีทองอยู่ที่ความนุ่มของเนื้อเค้ก รสชาติดีไม่หวานจนเกินไป เหมาะสำหรับทุกเพศทุกวัย รวมถึงมีการควบคุมคุณภาพและรสชาติให้คงที่ ทำให้ลูกค้าไม่ผิดหวังเมื่อซื้อไปรับประทาน ไม่ใช่สารกันบูด หรือสารเคมีใดๆที่อาจเป็นอันตรายต่อร่างกาย ทำให้สินค้าสามารถเก็บในตู้เย็นได้ประมาณ 15 วัน แต่หากไม่นำเข้าตู้เย็นจะเก็บได้ประมาณ 6 วัน โดยที่ผ่านมามีลูกค้าซื้อนำไปเป็นของฝาก และใช้เป็นอาหารว่างตามหน่วยงานราชการ นอกจากความใหม่สดของสินค้าที่ผลิตวันต่อวัน และรสชาติที่สดยอดของความอร่อย แล้วยังขายราคาย่อมเยา ภายใต้อแพ็คเกจที่สวยงามทันสมัย พร้อมการันตีคุณภาพสินค้าด้วยโอท็อป 3 ดาว การรับรองจากคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) เครื่องหมายฮาลาล มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) สิ่งเหล่านี้คือสาเหตุหลักที่ทำให้สินค้าของกลุ่มติดตลาดและมีแนวโน้มขยายตัวอย่างต่อเนื่อง ผลิตไม่ทันต่อความต้องการของลูกค้า

เมื่อวันที่ 29 มีนาคม 2549 ได้จดทะเบียนจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ในชื่อว่ากลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้สมาชิกมีความรัก ความสามัคคี ความผูกพัน มีวิถีชีวิตร่วมกันในกลุ่ม การส่งเสริมความรู้และพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่น การสร้างรายได้และพัฒนาคุณภาพชีวิตที่ดีแก่สมาชิกของกลุ่ม การช่วยเหลือซึ่งกันและกัน และพัฒนากลุ่มให้เข้มแข็ง ซึ่งสร้างความยั่งยืนในอาชีพและการดำรงชีวิตกับชาวบ้านบ้านห้วยกาน ได้อย่างภาคภูมิใจ โดยสมาชิกรู้สึกภูมิใจในธุรกิจนี้มาก เพราะไม่เพียงแต่สร้างความยั่งยืนให้กับชาวบ้านและคนในครอบครัวแล้ว ธุรกิจนี้ยังสร้างชื่อเสียงให้กับจังหวัดลำพูนอีกด้วย หลังจากที่ได้รับรางวัลผลิตภัณฑ์ดีเด่นอันดับหนึ่งของภาคเหนือ และกำลังเข้าสู่เวทีระดับประเทศ ในไม่ช้า

### สมาชิกในปัจจุบัน

สมาชิกของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ เมื่อเริ่มก่อตั้งมีจำนวน 6 คน ปัจจุบันมีสมาชิกเพิ่มขึ้นเป็น 137 คน มีหุ้นทั้งหมด 296 หุ้น สมาชิกเกือบทั้งหมดเป็นแม่บ้านและเกษตรกรที่ปลูกลำไยอยู่ในพื้นที่ โดยกลุ่มประกอบด้วย ประธาน รองประธาน เลขานุการ ผู้ช่วยเลขานุการ เจริญฤๅติ ผู้ช่วยเจริญฤๅติ ฝ่ายผลิต ฝ่ายการตลาด กรรมการ และสมาชิก

### รางวัลและเกียรติบัตรที่ได้รับ

1. รางวัลชนะเลิศในการประกวดเกษตรกรและสถาบันเกษตรกรดีเด่นระดับจังหวัดปี 2550 ประเภท กลุ่มแม่บ้านการเกษตรดีเด่น ของกรมส่งเสริมการเกษตรจังหวัดลำพูน
2. ได้รับเกียรติบัตรจากจังหวัดลำพูน ด้านพัฒนาตนเองตามระบบมาตรฐานงานชุมชน (มชช.) ประเภท กลุ่มองค์กรชุมชน
3. ได้รับการคัดเลือกเป็นสินค้าOTOP
4. ได้รับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน มพช. เลขที่ 459/2547
5. ได้รับมาตรฐานอาหารและยา ออย. เลขที่ 51-2-01151-2-0001
6. ได้รับรางวัลวิสาหกิจชุมชนดีเด่น ประจำปี 2551 ด้านการบริหารจัดการ โดยใช้ข้อมูลทางบัญชีจากกรมตรวจบัญชีสหกรณ์

### หน่วยงานที่ให้การสนับสนุน

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ ได้รับการสนับสนุนในการดำเนินงานจากส่วนราชการและหน่วยงานต่างๆ ดังนี้

1. ศูนย์เฉลิมพระเกียรติ 72 พรรษาบรมราชินีนาถ
2. โครงการ SML
3. โครงการอยู่ดีมีสุขจังหวัดลำพูน
4. ส.ส.สถาพร มณีรัตน์
5. สำนักงานเกษตรจังหวัดลำพูน

6. สำนักงานเกษตรอำเภอบ้านไผ่

7. สำนักงานตรวจบัญชีสหกรณ์ลำพูน

#### ทูตเกล้าถวายเค้กแด่

1. สมเด็จพระญาณสังวร สมเด็จพระสังฆราช สกลมหาสังฆปริณายก ณ วัดบวรนิเวศ จังหวัดกรุงเทพมหานคร เมื่อวันที่ 22 มกราคม 2551

2. สมเด็จพระบรมโอรสาธิราช สยามมกุฎราชกุมาร และพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าศรีรัศมิ์พระวรชายาในสมเด็จพระบรมโอรสาธิราช ณ ค่ายกาวิละจังหวัดเชียงใหม่ เมื่อวันที่ 9 เมษายน 2550

3. สมเด็จพระเจ้าลูกยาเธอ เจ้าฟ้าจุฬาภรณวลัยลักษณ์ อัครราชกุมารี ณ ศูนย์เพาะเนื้อเยื่อ อำเภอแม่ทา จังหวัดลำพูน เมื่อวันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2550

4. ทูลกระหม่อมฟ้าหญิงอุบลรัตนราชกัญญา สิริวัฒนาพรรณวดี ณ โรงเรียนธีรกานต์บ้านไผ่ จังหวัดลำพูน เมื่อวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2551

5. พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าศรีรัศมิ์พระวรชายาในสมเด็จพระบรมโอรสาธิราช ณ วัดพระบาทตากผ้า จังหวัดลำพูน เมื่อวันที่ 21 เมษายน 2551

#### ประเภทผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์หลักของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ คือ เค้กกล้วยสีทอง โดยแบ่งขนาดของเค้กกล้วยสีทองเป็น 5 ขนาด ดังนี้

1. เค้กกล้วยกล่องใหญ่ ขนาด 200 กรัม ดังรูปที่ 11



รูปที่ 11 เค้กกล้วยกล่องใหญ่ (ชลธิชา สถิตยวงศ์, 2554)



2. เค้กถั่วเหลืองล่องเล็กขนาด 150 กรัม ดังรูปที่ 12



รูปที่ 12 เค้กถั่วเหลืองล่องเล็ก (ชลธิชา สถิตยวงค์, 2554)

3. เค้กถั่วเหลืองแพ็คถุง 4 ชั้น ขนาด 140 กรัม ดังรูปที่ 13



รูปที่ 13 เค้กถั่วเหลืองแพ็คถุง 4 ชั้น (ชลธิชา สถิตยวงค์, 2554)



4. เค้กกล้วยแพ้คตุง (บรรจุ 1 ชิ้น) ขนาด 50 กรัม ดังรูปที่ 14



รูปที่ 14 เค้กกล้วยแพ้คตุง 1 ชิ้น (ชลธิชา สถิตยวงศ์, 2554)

5. เค้กกล้วยชิ้นเล็ก ขนาด 40 กรัม ดังรูปที่ 15



รูปที่ 15 เค้กกล้วยชิ้นเล็ก (ชลธิชา สถิตยวงศ์, 2554)

### วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

**ประภัสสร กงศิริธนา (2546)** ได้ศึกษาเรื่อง ต้นทุนและผลตอบแทนของการทำไวน์ลำไย กรณีศึกษา สหกรณ์ไวน์อุโมงค์ลำพูน จำกัด โดยรวบรวมข้อมูลเบื้องต้นจากตัวเลขปริมาณการผลิตต้นทุนและรายได้จากข้อมูลในการบันทึกบัญชีของสหกรณ์ไวน์อุโมงค์ลำพูน จำกัด ในปี 2545 และการสัมภาษณ์หัวหน้าฝ่ายผลิตพนักงานบัญชี เจ้าหน้าที่ของสหกรณ์ไวน์อุโมงค์ลำพูน จำกัด และเจ้าหน้าที่สรรพสามิตพื้นที่ลำพูน เกณฑ์ที่ใช้วัดความเป็นไปได้ในการลงทุนคือ ระยะเวลาคืนทุน (Payback Period) และอัตรากำไรสุทธิต่อยอดขาย (Net Profit Margin) จากผลการศึกษาพบว่า การทำไวน์ลำไยประกอบด้วยการใช้จ่ายในการลงทุน (Capital Expense) ทั้งสิ้น 889,582.38 บาท และค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน (Operating Expense) เท่ากับ 1,485,244.76 บาท ได้รับรายได้ 1,881,890 บาท และกำไรสุทธิเท่ากับ 637,198.36 บาท ความเป็นไปได้ในการลงทุนมีความเหมาะสม (Payback Period) เพราะใช้เวลาในการคืนทุน 1 ปี 6 เดือน ซึ่งถือว่าคืนทุนเร็ว มีอัตรากำไรสุทธิต่อยอดขายเท่ากับร้อยละ 33.86 ซึ่งมีค่ามากกว่าอัตราดอกเบี้ยเงินกู้ยืมของธนาคารพาณิชย์ทั่วไป ที่กำหนดไว้ อัตรา ณ เดือนธันวาคม 2545 คือร้อยละ 6.50 อย่างไรก็ตามผู้ลงทุนควรพิจารณาองค์ประกอบอื่นที่เกี่ยวข้อง เช่น ด้านการตลาด ด้านเทคนิควิธีการ มาประกอบการตัดสินใจ

**สุขเกษม ลางกุลเสน (2550)** ได้ศึกษาเรื่อง ผลตอบแทนจากอุตสาหกรรมการผลิตกอลาแมในเขตพื้นที่ตำบลสุเทพ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ โดยใช้แนวคิดทฤษฎีการศึกษาความเป็นไปได้ ประกอบด้วย 4 ด้าน คือ ด้านการตลาด ด้านเทคนิค ด้านบริหารจัดการและด้านการเงิน โดยรวบรวมข้อมูลจากสัมภาษณ์ ผู้ผลิตกอลาแมเขตพื้นที่ตำบลสุเทพ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ที่มีการรวมกลุ่มจดทะเบียนเป็นนิติบุคคลและใช้ตราหือร่วมกัน คือ กอลาแมสวายนแม่ประอร จากการศึกษาพบว่าด้านการตลาดในปัจจุบันมีความต้องการกอลาแมเป็นจำนวนมาก มีลูกค้าและสัดส่วนการขายเป็นเงินสดร้อยละ 100 โดยมีราคาขายโดยเฉลี่ยในปี 2550 อยู่ที่ 100 บาทต่อกิโลกรัม ด้านเทคนิค ต้นทุนประกอบด้วย ค่าใช้จ่ายในการลงทุนและค่าใช้จ่ายก่อนการดำเนินงาน 4,711,170.00 บาท มีกำลังการผลิตที่เหมาะสมขนาด 108,000 กิโลกรัมต่อปี ได้เลือกสถานที่ที่ตำบลสุเทพ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งมีความเหมาะสมและมีความพร้อมด้านสาธารณูปโภค ทำให้มีความสะดวกในการขนย้ายวัตถุดิบ และสินค้าสำเร็จรูปที่มีปริมาณมาก ด้านการบริหารจัดการบริษัทได้แบ่งการบริหารออกเป็น 2 ฝ่าย ได้แก่ฝ่ายผลิต และฝ่ายสำนักงาน ด้านการเงิน โครงการนี้มีความเป็นไปได้และต้องการเงินลงทุน 6 ล้านบาท สัดส่วนการลงทุนประกอบด้วย ส่วนของทุน 5 ล้านบาท และเงินกู้ยืม 1 ล้านบาท ต้นทุนเฉลี่ยของเงินทุนร้อยละ 6.30 ผลจากการคำนวณมีมูลค่าปัจจุบันสุทธิ เท่ากับ 656,677.91 บาท ดัชนีกำไรเท่ากับ 1.14 อัตราผลตอบแทนโครงการร้อยละ 9.906 ระยะเวลาคืนทุน 4.44 ปี และจุดคุ้มทุนที่ปริมาณขายปี 2550 เท่ากับ 4,642,800.00 บาท

**อุไรวรรณ คำดี (2550)** ได้ศึกษาเรื่องปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจเลือกซื้อเค้กชมพู่พันธุ์ทิพย์ของผู้บริโภคในเขตเทศบาลเมืองนครเชียงราย จังหวัดเชียงราย โดยรวบรวมข้อมูลจากแบบสอบถามประชาชนในเขตเทศบาลนครเชียงราย ในปี พ.ศ. 2550 จำนวน 398 คน ซึ่งทำการศึกษาปัจจัยส่วนประสมทางการตลาด (Marketing Mix) ซึ่งประกอบไปด้วย ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ (Product) ปัจจัยด้านราคา (Price) ปัจจัยด้านการจัดจำหน่าย การกระจายสินค้า (Place) ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด (Promotion) จากผลการศึกษาพบว่าปัจจัยที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดได้แก่ ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด รองลงมาปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ ปัจจัยด้านราคา และปัจจัยด้านการจัดจำหน่ายการกระจายสินค้า ตามลำดับ ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด(Promotion) พบว่าผู้บริโภคต้องการทราบเมนูเค้กแบบต่าง ๆ ก่อนตัดสินใจซื้อ ต้องการให้มีการชิมฟรีก่อนตัดสินใจซื้อ ควรมีการสื่อสารกับลูกค้าโดยตรง ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์(Product) พบว่า ผู้บริโภคต้องการเค้กที่มีคุณภาพ และเค้กเพื่อสุขภาพ ปัจจัยด้านราคา(Price) พบว่า การตั้งที่ราคาแข่งขันกันระหว่างผู้ค้า การตั้งราคาตามต้นทุนของสินค้าที่ใช้ในการผลิต การให้ส่วนลดการค้าแก่ผู้ค้าส่ง ปัจจัยสุดท้ายด้านการจัดจำหน่าย การกระจายสินค้า (Place) พบว่า การคมนาคมที่สะดวกในการซื้อ การจัดสถานที่ และตกแต่งหน้าร้านสวยงาม สำหรับการเปรียบเทียบปัจจัยส่วนประสมทางการตลาด ในแต่ละระดับรายได้โดยใช้ค่าสถิติ (F – test) ทำการทดสอบ พบว่าปัจจัยที่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ 0.05 ได้แก่ ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ ส่วนปัจจัยด้านราคา ปัจจัยด้านการจัดจำหน่าย การกระจายสินค้า และปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาดแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ

**ศศิธร ชินะวงศ์ (2551)** ได้ศึกษาเรื่อง ต้นทุนและผลตอบแทนในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะไฟจีน กรณีศึกษาวิสาหกิจชุมชนขนาดเล็กลงและขนาดย่อย กลุ่มแปรรูปมะไฟจีนบ้านกอก ตำบลท่าน้ำ อำเภอกู่เพียง จังหวัดน่าน โดยเก็บข้อมูลจากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการเกี่ยวกับลักษณะการดำเนินงาน ค่าใช้จ่ายในการลงทุน ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานและรายได้จากการจำหน่ายมะไฟจีน และทำการศึกษาค้นทุนและผลตอบแทนจากมะไฟจีน จำนวน 3 ประเภท ได้แก่ มะไฟจีนเชื่อมแห้ง มะไฟจีนกวน และน้ำมะไฟจีน จากการศึกษาพบว่า ต้นทุนในการลงทุนแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะไฟจีน ประกอบด้วย ค่าใช้จ่ายในการลงทุนเริ่มแรกและค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน โดยค่าใช้จ่ายในการลงทุนเท่ากับ 154,274 บาท ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานเท่ากับ 598,331.50 บาท ประกอบด้วย ต้นทุนวัตถุดิบ ค่าแรงงานทางตรง ค่าใช้จ่ายในการผลิต อายุโครงการ 5 ปี กลุ่มแปรรูปมะไฟจีนมีมูลค่าปัจจุบันสุทธิที่อัตราคิดลด ร้อยละ 7.50 เท่ากับ 254,653.42 บาท ซึ่งมีค่ามากกว่าศูนย์ และมีอัตราผลตอบแทนที่แท้จริง เท่ากับ ร้อยละ 41.09 ซึ่งมีค่าสูงกว่าอัตราดอกเบี้ยเงินให้กู้ยืมของธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร จำกัด ที่กำหนดไว้คือ ร้อยละ 7.50 มีดัชนีความสามารถในการทำกำไร เท่ากับ 1.65 และใช้ระยะเวลาคืนทุน 1 ปี 11 เดือน และ 10 วัน และผลิตภัณฑ์มะไฟจีนเชื่อมแห้งแบบกล่องแบนใหญ่ ให้ผลตอบแทนที่ดีที่สุด และ

น้ำมะไฟเงินให้ผลตอบแทนน้อยที่สุด ซึ่งปัญหาและอุปสรรคในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะไฟเงิน ได้แก่ ปัญหาด้านการเก็บรักษาวัตถุดิบ ด้านกรรมวิธีการผลิต ด้านบรรจุภัณฑ์ ด้านแรงงาน และด้านอายุผลิตภัณฑ์

ตารางที่ 3 แสดงการสรุปการทบทวนวรรณกรรม

ชื่อผู้วิจัย	ประภัสสร กงศิริพัฒนา (2546)	สุขเกษม กลางกุลเสนา (2550)	อุไรวรรณ คำดี (2550)	ศศิธร ชิมะวงศ์ (2551)	ชลธิชา สถิตย์วงศ์ (2554)
ขอบเขตการศึกษา	ต้นทุนและ ผลตอบแทนของ การทำไวน์ลำไย กรณีศึกษา สหกรณ์ไวน์ อุโมงค์ลำพูน จำกัด	ผลตอบแทนจาก อุตสาหกรรม การผลิต กา ละแมในเขต พื้นที่ตำบล สุเทพอำเภอ เมือง จังหวัด เชียงใหม่	ปัจจัยที่มีอิทธิพล ต่อการตัดสินใจ เลือกซื้อเค้กชมพู่ พันธุ์ทิพย์ของ ผู้บริโภคในเขต เทศบาลเมืองนคร เชียงใหม่ จังหวัด เชียงใหม่	ต้นทุนและ ผลตอบแทนใน การแปรรูป ผลิตภัณฑ์จาก มะไฟเงิน กรณีศึกษา วิสาหกิจชุมชน ขนาดเล็กและ ขนาดย่อม มกลุ่ม แปรรูปมะไฟเงิน บ้านกอก ตำบล ทำน้าว อำเภออุ เพียงจังหวัดน่าน	ต้นทุนและ ผลตอบแทนจาก การทำเค้กลำไย สีทอง ของกลุ่ม วิสาหกิจชุมชน ห้วยกานเบเกอรี่ ตำบลบ้านไธสง อำเภอบ้านไธสง จังหวัดลำพูน
ระยะเวลาต้นทุน	✓	✓	N/A	✓	✓
มูลค่าปัจจุบันสุทธิ	N/A	✓	N/A	✓	✓
อัตราผลตอบแทน ภายใน (IRR)	N/A	✓	N/A	✓	✓

หมายเหตุ : N/A ไม่ได้เลือกใช้

✓ เลือกใช้

จากตารางที่ 3 แสดงรายละเอียดเกี่ยวกับการทบทวนวรรณกรรมในอดีต พบว่า **ประภัสสร กงศิริพัฒนา (2546)** ได้ศึกษาเรื่อง “ต้นทุนและผลตอบแทนของการทำไวน์ลำไย กรณีศึกษา สหกรณ์ไวน์อุโมงค์ลำพูน จำกัด” พบว่าเลือกใช้เครื่องมือทางการเงิน ในการประเมินการลงทุนคือ ระยะเวลาต้นทุน

**สุขเกษม กลางกุลเสนา (2550)** ได้ศึกษาเรื่อง “ผลตอบแทนจากอุตสาหกรรมการผลิตกาละแมในเขตพื้นที่ตำบลสุเทพ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่” พบว่าเลือกใช้เครื่องมือทางการเงิน

3 วิธี ในการประเมินการลงทุนคือ ระยะเวลาคืนทุน มูลค่าปัจจุบันสุทธิ และ อัตราผลตอบแทนภายใน

**อุไรวรรณ คำดี (2550)** ได้ศึกษาเรื่อง “เรื่องปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจเลือกซื้อเครื่องพิมพ์ดีดของผู้บริโภคในเขตเทศบาลเมืองนครเชียงราย จังหวัดเชียงราย” ไม่ได้เลือกใช้เครื่องมือทางการเงินใดเลยที่กล่าวไว้ข้างต้น เนื่องจากการศึกษาเฉพาะปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจเลือกซื้อเครื่องพิมพ์ดีดเท่านั้น

**ศศิธร ชินะวงศ์ (2551)** ได้ศึกษาเรื่อง “ต้นทุนและผลตอบแทนในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะไฟจีน กรณีศึกษาวิสาหกิจชุมชนขนาดเล็กและขนาดย่อม กลุ่มแปรรูปมะไฟจีนบ้านกอก ตำบลท่าน้ำ อำเภอกู่เพียง จังหวัดน่าน” พบว่าเลือกใช้เครื่องมือทางการเงิน 3 วิธี ในการประเมินการลงทุน คือ ระยะเวลาคืนทุน มูลค่าปัจจุบันสุทธิ และ อัตราผลตอบแทนภายใน

**ชลธิชา สถิตยวงศ์ (2554)** ได้ศึกษาเรื่อง “ต้นทุนและผลตอบแทนจากการทำเค้กกล้วยสีทอง ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ ตำบลบ้านโฮ้ง อำเภอบ้านโฮ้ง จังหวัดลำพูน” ได้เลือกใช้เครื่องมือทางการเงินในการประเมินโครงการลงทุน ดังนี้ คือ ระยะเวลาคืนทุน (PB) วิธีมูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV) และวิธีอัตราผลตอบแทนภายใน (IRR) ซึ่งได้สอดคล้องกับเครื่องมือทางการเงินตามแนวคิดผลตอบแทนของนักวิชาการที่ได้อ้างอิง ตามตารางที่ 2 หน้า 8