



รายงานการวิจัย

การศึกษาต้นทุน ผลตอบแทนทางการเงินและการจัดการด้านการตลาด
สำหรับการผลิตขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช

Education Costs Financial Compensation and Marketing Management
for the Production of Kanom Jeen in Nakhon Si Thammarat

อรทัย ชำนาญกิจ

Orathai Chamnankij

สุกัลยา ปรีชา

Sugalya Preecha

อัญชลี สนดี

Unchalee Sondee

เฉลิมเกียรติ ร้างเล็ก

Chaloemkiat Ranglek

คณะเทคโนโลยีการจัดการ

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

ได้รับสนับสนุนทุนวิจัยจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

งบประมาณเงินแผ่นดิน ประจำปี พ.ศ. 2561



รายงานการวิจัย

การศึกษาต้นทุน ผลตอบแทนทางการเงินและการจัดการด้านการตลาด
สำหรับการผลิตขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช

Education Costs Financial Compensation and Marketing Management
for the Production of Kanom Jeen in Nakhon Si Thammarat

อรรถัย	ชำนาญกิจ
สุกัลยา	ปรีชา
อัญชลี	สนดี
เฉลิมเกียรติ	ร่างเล็ก

คณะเทคโนโลยีการจัดการ

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

ได้รับสนับสนุนทุนวิจัยจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

งบประมาณเงินแผ่นดิน ประจำปี พ.ศ. 2561

การศึกษาต้นทุน ผลตอบแทนทางการเงินและการจัดการด้านการตลาดสำหรับการผลิตขนมจีน ในจังหวัดนครศรีธรรมราช

อรทัย ชำนาญกิจ¹, สุกัลยา ปรีชา², อัญชลี สนต์¹, เฉลิมเกียรติ รุ่งเล็ก¹

บทคัดย่อ

งานวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1. ศึกษาสภาพทั่วไปด้านเศรษฐกิจและสังคม ตลอดจนปัญหาและอุปสรรคของการผลิตขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช 2. เพื่อศึกษาวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนของการผลิตขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช 3. เพื่อศึกษามูลค่าเพิ่มในการแปรรูปข้าวเป็นแป้งขนมจีน เส้นขนมจีน และมูลค่าเพิ่มของร้านจำหน่ายขนมจีน 4. เพื่อศึกษาวิธีการตลาด ส่วนเหลือการตลาด ประสิทธิภาพการตลาด และโครงสร้างการตลาดของการผลิตขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช 5. เพื่อศึกษาช่องทางการตลาดของการจำหน่ายแป้งขนมจีนและเส้นขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช และ 6. เพื่อพัฒนาระบบบัญชีที่เหมาะสมให้กับกลุ่มผู้ผลิตขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช ประชากรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยใช้วิธีการเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจงจากผู้ผลิตและจำหน่ายขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช ประกอบด้วย ผู้ผลิตแป้งขนมจีน จำนวน 30 ราย ผู้ผลิตเส้นขนมจีน จำนวน 30 ราย และร้านจำหน่ายขนมจีน จำนวน 30 ร้าน

โดยใช้แบบสัมภาษณ์ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

จากการศึกษา พบว่า ผู้ตอบแบบสัมภาษณ์ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 87.80 มีระดับการศึกษาระดับประถมศึกษาหรือต่ำกว่า คิดเป็นร้อยละ 35.60 มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนเท่ากับ 10,000 – 19,999 บาท คิดเป็นร้อยละ 35.60 มีประสบการณ์ในการผลิตขนมจีน 14 ปีขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 41.10 ประเภทกิจการผลิตแป้งขนมจีน ผลิตเส้นขนมจีน และร้านจำหน่ายขนมจีน คิดเป็นร้อยละ 33.34 แหล่งเงินทุนส่วนตัว คิดเป็นร้อยละ 96.70 และแหล่งเงินกู้ส่วนใหญ่ไม่กู้ คิดเป็นร้อยละ 96.70

ผลการศึกษาต้นทุน พบว่า ผู้ผลิตเส้นขนมจีนจากแป้งผลิตเองมี ต้นทุนการผลิตขนมจีนโดยการผลิตแป้งขนมจีนด้วยตนเอง ปริมาณ 500 กิโลกรัม มีจำนวนทั้งสิ้น 6,818.92 บาท/วัน ประกอบด้วย วัตถุดิบทางตรง จำนวน 5,025.00 บาท/วัน ค่าแรงงานทางตรง จำนวน 1,200.00 บาท/วัน และค่าใช้จ่ายในการผลิต จำนวน 593.92 บาท/วัน และมีค่าใช้จ่ายในการขายต่อวันเท่ากับ 600 บาท/วัน มีต้นทุนคงที่ จำนวนทั้งสิ้น เท่ากับ 282.92 บาท/วัน และต้นทุนผันแปรต่อวัน มีจำนวนทั้งสิ้น เท่ากับ 7,136 บาท/วัน

ผู้ผลิตเส้นขนมจีนจากแป้งสำเร็จรูปมีต้นทุนการผลิตขนมจีนจากแป้งสำเร็จรูป ปริมาณ 350 กิโลกรัม มีจำนวนทั้งสิ้น 4,499.52 บาท/วัน ประกอบด้วย วัตถุดิบทางตรง จำนวน 3,060.00 บาท/วัน ค่าแรงงานทางตรง จำนวน 900.00 บาท/วัน และค่าใช้จ่ายในการผลิต จำนวน 539.52 บาท/วัน

และมีค่าใช้จ่ายในการขายต่อวันเท่ากับ 600 บาท/วัน มีต้นทุนคงที่ จำนวนทั้งสิ้น เท่ากับ 268.52 บาท/วัน และมีต้นทุนผันแปรต่อวัน มีจำนวนทั้งสิ้น เท่ากับ 4,831 บาท/วัน

ร้านจำหน่ายขนมจีนมีต้นทุนของร้านจำหน่ายขนมจีนปริมาณขาย 10 กิโลกรัม/วัน มีจำนวนทั้งสิ้น 1,356.39 บาท/วัน ประกอบด้วย วัตถุดิบทางตรง จำนวน 950.00 บาท/วัน ค่าแรงงานทางตรง จำนวน 200.00 บาท/วัน และค่าใช้จ่ายในการผลิต จำนวน 206.39 บาท/วัน และมีค่าใช้จ่ายในการขายต่อวันเท่ากับ 300 บาท/วัน มีต้นทุนคงที่จำนวนทั้งสิ้น เท่ากับ 41.39 บาท/วัน และต้นทุนผันแปรต่อวัน มีจำนวนทั้งสิ้น เท่ากับ 1,615 บาท/วัน

ผลการศึกษาผลตอบแทนจากการผลิตขนมจีน พบว่า มีรายได้จากการจำหน่ายขนมจีน เท่ากับ 9,300 บาท/วัน มีกำไรขั้นต้น เท่ากับ 2,481.08 บาท/วัน มีกำไรสุทธิ เท่ากับ 1,881.08 บาท/วัน มีผลตอบแทนสุทธิต่อกิโลกรัมราคาขายปลีก เท่ากับ 5.16 บาท/กิโลกรัม และราคาขายส่ง เท่ากับ 3.16 บาท/กิโลกรัม การผลิตขนมจีนจากแป้งสำเร็จรูป พบว่า มีรายได้จากการจำหน่ายขนมจีน เท่ากับ 6,500 บาท/วัน มีกำไรขั้นต้น เท่ากับ 2,000.48 บาท/วัน มีกำไรสุทธิ เท่ากับ 1,400.48 บาท/วัน มีผลตอบแทนสุทธิต่อกิโลกรัมราคาขายปลีก เท่ากับ 5.43 บาท/กิโลกรัม และราคาขายส่ง เท่ากับ 3.43 บาท/กิโลกรัม ร้านจำหน่ายขนมจีน พบว่า มีรายได้จากการจำหน่ายขนมจีน เท่ากับ 2,400 บาท/วัน มีกำไรขั้นต้น เท่ากับ 1,043.618 บาท/วัน มีกำไรสุทธิ เท่ากับ 743.61 บาท/วัน มีผลตอบแทนสุทธิต่อกิโลกรัมราคาจานละ 20 บาท เท่ากับ 34.46 บาท/กิโลกรัม และราคาจานละ 30 บาท เท่ากับ 134.36 บาท/กิโลกรัม

ผลการศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับการตัดสินใจลงทุน พบว่า ผู้ผลิตเส้นขนมจีนจากแป้งผลิตเอง มีอัตรากำไรขั้นต้น เท่ากับ 26.68% อัตรากำไรสุทธิ เท่ากับ 20.23% จุดคุ้มทุนราคาส่ง จำนวน 75.89 กิโลกรัม หรือเท่ากับ 1,366.76 บาท จุดคุ้มทุนราคาปลีก เท่ากับ 49.39 กิโลกรัม หรือ เท่ากับ 987.85 บาท ผู้ผลิตเส้นขนมจีนจากแป้งสำเร็จรูป มีอัตรากำไรขั้นต้น เท่ากับ 30.78% อัตรากำไรสุทธิ เท่ากับ 21.55% จุดคุ้มทุนราคาส่ง จำนวน 63.93 กิโลกรัม หรือเท่ากับ 1,167.48 บาท จุดคุ้มทุนราคาปลีก เท่ากับ 43.31 กิโลกรัม หรือ เท่ากับ 866.19 บาท และร้านจำหน่ายขนมจีน มีอัตรากำไรขั้นต้น เท่ากับ 43.48% อัตรากำไรสุทธิ เท่ากับ 30.98% จุดคุ้มทุนราคาจานละ 20 บาท จำนวน 10.75 จาน หรือเท่ากับ 215.01 บาท จุดคุ้มทุนราคาจานละ 30 บาท เท่ากับ 2.99 บาท หรือ เท่ากับ 89.99 บาท

ผลการศึกษาข้อมูลด้านการตลาด พบว่า การจำหน่ายผลิตภัณฑ์ พบว่า ส่วนใหญ่ขายปลีก ผลิตภณณ์ในจังหวัด คิดเป็นร้อยละ 96.70 ส่วนใหญ่จำหน่ายสินค้าให้ลูกค้าประเภทผู้บริโภค คิดเป็นร้อยละ 90.00 การกำหนดราคาสินค้าผู้ขายกำหนดราคาสินค้าเอง คิดเป็นร้อยละ 93.30 การชำระหนี้ ส่วนใหญ่จะมีการชำระเงินทันทีเมื่อจำหน่ายสินค้า คิดเป็นร้อยละ 100.00 ส่วนใหญ่ขายสินค้า ณ ที่

ผลิตไม่ต้องขนส่ง คิดเป็นร้อยละ 80.00 ส่วนใหญ่บรรจุขนมจีนขนาดครึ่งกิโลกรัม คิดเป็นร้อยละ 75.60

ผลการศึกษาข้อมูลด้านการบัญชี พบว่า ผู้ผลิตขนมจีนส่วนใหญ่ไม่ได้มีการจัดทำบัญชีและไม่มีความรู้พื้นฐานทางด้านบัญชี ผู้ผลิตขนมจีนบางรายมีการจดบันทึกข้อมูลแบบรวมไม่ได้แยกระหว่างรายรับและรายจ่าย ผู้วิจัยจึงได้ออกแบบสมุดบัญชีรับจ่ายที่สามารถบันทึกรายการได้ง่าย และสามารถรู้ผลการดำเนินงานของกิจการได้ ทราบรายรับ และรายจ่ายของกิจการที่แน่นอนและถูกต้อง

คำสำคัญ ต้นทุน ผลตอบแทน ขนมจีน



กิตติกรรมประกาศ (Acknowledgements)

คณะผู้วิจัยขอขอบคุณ สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติที่สนับสนุนงานวิจัยงบประมาณแผ่นดิน ประจำปี 2561 ขอขอบคุณคณะเทคโนโลยีการจัดการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ที่สนับสนุนทุนในการทำวิจัยครั้งนี้ และขอขอบคุณ ผู้ผลิตและจำหน่ายขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราชซึ่งเป็นกลุ่มตัวอย่างของการวิจัยในครั้งนี้ที่ได้เสียสละเวลา และให้ความร่วมมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล

อรรถัย ชำนาญกิจและคณะ

19 สิงหาคม 2562



สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	(ก)
กิตติกรรมประกาศ	(ง)
สารบัญ	(จ)
สารบัญตาราง	(ช)
สารบัญภาพ	(ณ)
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย	3
1.3 ขอบเขตของโครงการวิจัย	4
1.4 กรอบแนวคิดของการวิจัย	5
1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	5
1.6 นิยามศัพท์เฉพาะ	5
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
2.1 แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับการบัญชี	7
2.2 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับต้นทุน	13
2.3 แนวคิดเกี่ยวกับผลตอบแทน	20
2.4 แนวคิดและทฤษฎีทางการตลาด	22
2.5 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมจีน	26
2.6 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	32
บทที่ 3 วิธีการดำเนินการวิจัย	
3.1 การกำหนดประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	38
3.2 การสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	38
3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล	39
3.4 การวิเคราะห์ข้อมูล	39
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	
ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ผลิตขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช	40
ส่วนที่ 2 ข้อมูลต้นทุนในการผลิตขนมจีน	43
ส่วนที่ 3 ข้อมูลผลตอบแทนจากการผลิตขนมจีน	59
ส่วนที่ 4 การวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการตัดสินใจลงทุน	62
ส่วนที่ 5 การวิเคราะห์ข้อมูลด้านการตลาด	65
ส่วนที่ 6 ข้อมูลเกี่ยวกับการบันทึกบัญชี	68
บทที่ 5 สรุปผล อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลการวิจัย	70

5.2	อภิปรายผล	74
5.3	ข้อเสนอแนะ	75
บรรณานุกรม		
ภาคผนวก		



สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
4-1	แสดงความถี่และค่าร้อยละของข้อมูลทั่วไปของผู้ผลิตขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช จำแนกตามเพศ	40
4-2	แสดงความถี่และค่าร้อยละของข้อมูลทั่วไปของผู้ผลิตขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช จำแนกตามอายุ	40
4-3	แสดงความถี่และค่าร้อยละของข้อมูลทั่วไปของผู้ผลิตขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช จำแนกตามระดับการศึกษา	41
4-4	แสดงความถี่และค่าร้อยละของข้อมูลทั่วไปของผู้ผลิตขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช จำแนกตามรายได้เฉลี่ยต่อเดือน	41
4-5	แสดงความถี่และค่าร้อยละของข้อมูลทั่วไปของผู้ผลิตขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช จำแนกตามประสบการณ์ในการผลิต	42
4-6	แสดงความถี่และค่าร้อยละของข้อมูลทั่วไปของผู้ผลิตขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช จำแนกตามประเภทกิจการ	42
4-7	แสดงความถี่และค่าร้อยละของข้อมูลทั่วไปของผู้ผลิตขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช จำแนกตามแหล่งเงินทุน	42
4-8	แสดงความถี่และค่าร้อยละของข้อมูลทั่วไปของผู้ผลิตขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช จำแนกตามแหล่งเงินกู้	43
4-9	แสดงรายละเอียดสินทรัพย์ในการลงทุน	44
4-10	แสดงวัตถุดิบทางตรงของการผลิตขนมจีนจากแป้งผลิตเอง (ปริมาณผลิต 500 กิโลกรัม)	45
4-11	แสดงค่าแรงงานทางตรงของการผลิตขนมจีนจากแป้งผลิตเอง	45
4-12	แสดงรายละเอียดการคำนวณค่าเสื่อมราคาโรงเรือนและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตขนมจีน	46
4-13	แสดงรายละเอียดค่าน้ำ ค่าไฟฟ้าต่อวัน (ปริมาณการผลิต 500 กิโลกรัม)	47
4-14	แสดงรายละเอียดค่าบรรจุภัณฑ์ต่อครั้งการผลิต	47
4-15	แสดงรายละเอียดค่าใช้จ่ายการผลิตรวมต่อวัน	47
4-16	แสดงต้นทุนการผลิตขนมจีนโดยผลิตแป้งขนมจีนด้วยตนเอง	48
4-17	แสดงรายละเอียดค่าใช้จ่ายในการขายขนมจีน (ปริมาณการผลิต 500 กิโลกรัม)	48
4-18	แสดงรายละเอียดต้นทุนคงที่ต่อวัน (ปริมาณการผลิต 500 กิโลกรัม)	48
4-19	แสดงรายละเอียดต้นทุนผันแปรต่อวัน (ปริมาณการผลิต 500 กิโลกรัม)	49
4-20	แสดงรายละเอียดสินทรัพย์ในการลงทุน	49
4-21	แสดงวัตถุดิบทางตรงของการผลิตขนมจีนจากแป้งผลิตเอง (ปริมาณผลิต 350 กิโลกรัม)	50
4-22	แสดงค่าแรงงานทางตรงของการผลิตขนมจีนจากแป้งผลิตเอง	50

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า	
4-23	แสดงรายละเอียดการคำนวณค่าเสื่อมราคาโรงเรือนและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตขนมจีน	51
4-24	แสดงรายละเอียดค่าน้ำ ค่าไฟฟ้าต่อวัน (ปริมาณการผลิต 350 กิโลกรัม)	52
4-25	แสดงรายละเอียดค่าบรรจุภัณฑ์ต่อครั้งการผลิต	52
4-26	แสดงรายละเอียดค่าใช้จ่ายการผลิตรวมต่อวัน	52
4-27	แสดงต้นทุนการผลิตขนมจีนโดยผลิตแป้งขนมจีนด้วยตนเอง	53
4-28	แสดงรายละเอียดค่าใช้จ่ายในการขายขนมจีน (ปริมาณการผลิต 350 กิโลกรัม)	53
4-29	แสดงรายละเอียดต้นทุนคงที่ต่อวัน (ปริมาณการผลิต 350 กิโลกรัม)	53
4-30	แสดงรายละเอียดต้นทุนผันแปรต่อวัน (ปริมาณการผลิต 350 กิโลกรัม)	54
4-31	แสดงรายละเอียดสินทรัพย์ในการลงทุน	54
4-32	แสดงวัตถุดิบทางตรงของร้านจำหน่ายขนมจีน (ปริมาณผลิต 10 กิโลกรัม)	55
4-33	แสดงค่าแรงงานทางตรงของร้านจำหน่ายขนมจีน	56
4-34	แสดงรายละเอียดการคำนวณค่าเสื่อมราคาโรงเรือนและอุปกรณ์	56
4-35	แสดงรายละเอียดค่าน้ำ ค่าไฟฟ้าต่อวัน (ปริมาณการจำหน่าย 10 กิโลกรัม)	57
4-36	แสดงรายละเอียดค่าบรรจุภัณฑ์ต่อครั้งการผลิต	57
4-37	แสดงรายละเอียดค่าใช้จ่ายการผลิตรวมต่อวัน	57
4-38	แสดงต้นทุนการผลิตขนมจีนโดยผลิตแป้งขนมจีนด้วยตนเอง	58
4-39	แสดงรายละเอียดค่าใช้จ่ายในการขายขนมจีน (ปริมาณการจำหน่าย 10 กิโลกรัม)	58
4-40	แสดงรายละเอียดต้นทุนคงที่ต่อวัน (ปริมาณจำหน่าย 10 กิโลกรัม)	58
4-41	แสดงรายละเอียดต้นทุนผันแปรต่อวัน (ปริมาณการจำหน่าย 10 กิโลกรัม)	59
4-42	แสดงรายละเอียดผลตอบแทนจากการจำหน่ายขนมจีน (ปริมาณการผลิต 500 กิโลกรัม)	59
4-43	แสดงรายละเอียดผลตอบแทนจากการจำหน่ายขนมจีน (ปริมาณการผลิต 350 กิโลกรัม)	60
4-44	แสดงรายละเอียดผลตอบแทนจากการจำหน่ายขนมจีน (ปริมาณการผลิต 500 กิโลกรัม)	61
4-45	แสดงความถี่และค่าร้อยละของข้อมูลทั่วไปของผู้ผลิตขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช จำแนกตามการจำหน่ายผลิตภัณฑ์	65
4-46	แสดงความถี่และค่าร้อยละของข้อมูลทั่วไปของผู้ผลิตขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช จำแนกตามลูกค้า	66
4-47	แสดงความถี่และค่าร้อยละของข้อมูลทั่วไปของผู้ผลิตขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช จำแนกตามผู้กำหนดราคา	66
4-48	แสดงความถี่และค่าร้อยละของข้อมูลทั่วไปของผู้ผลิตขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช จำแนกตามการชำระเงิน	67
4-49	แสดงความถี่และค่าร้อยละของข้อมูลทั่วไปของผู้ผลิตขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช จำแนกตามวิธีการขนส่ง	67
4-50	แสดงความถี่และค่าร้อยละของข้อมูลทั่วไปของผู้ผลิตขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช จำแนกตามขนาดบรรจุ	68

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1-1	กรอบแนวคิดของโครงการวิจัย	5
2-1	งบแสดงฐานะการเงินแสดงแบบบัญชี (Account Form)	8
2-2	งบแสดงฐานะการเงินแบบรายงาน (Report Form)	10



บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

ข้าวเป็นพืชเศรษฐกิจหลักที่สำคัญของประเทศไทยเป็นอย่างมาก ประเทศไทยมีปริมาณการส่งออกข้าวมากที่สุดเป็นอันดับหนึ่งของโลก โดยมีพื้นที่เพาะปลูกข้าวเฉลี่ยปีละ 78.97 ล้านไร่ ได้ผลผลิตข้าวเปลือกเฉลี่ย 36.27 ล้านตัน ข้าวเป็นอาหารหลักของคนไทยกว่า 60 ล้านคนทั่วประเทศ ข้าวประมาณ 2 ใน 3 ส่วน จะใช้บริโภคภายในประเทศ ส่วนที่เหลือส่งออกไปขายยังต่างประเทศ สร้างรายได้เข้าประเทศปีละประมาณ 80,000–100,000 ล้านบาท แต่กลับพบปัญหาว่า อาชีพชาวนาเป็นกลุ่มอาชีพที่มีฐานะยากจนมากที่สุดของประเทศ เมื่อเทียบกับกลุ่มอาชีพอื่นๆ สาเหตุอาจเกิดจากเกษตรกรส่วนใหญ่ยังขาดความรู้ และการบริหารจัดการ ปัญหาเรื่องทุน นอกจากนี้ยังมีปัญหาด้านราคาผลผลิต และตลาด ซึ่งการแปรรูปข้าวเป็นผลิตภัณฑ์จะเป็นการเพิ่มมูลค่าให้แก่ข้าว โดยเฉพาะข้าวเจ้าหักที่ผู้ซื้อมักจะให้ราคาต่ำกว่าปกติ ผลผลิตจากการแปรรูปข้าวเจ้าที่สำคัญ ได้แก่ แป้งข้าวเจ้า เส้นก๋วยเตี๋ยว ขนมต่างๆ และที่สำคัญคือ ขนมจีน

ขนมจีน ใช้เรียกอาหารที่แปรรูปมาจากข้าวเจ้าที่ผ่านกระบวนการหมัก การต้ม และผลิตออกมาเป็นเส้นกลมๆ ยาวๆ เป็นที่ได้รับความนิยมมากที่สุดชนิดหนึ่งในปัจจุบัน นับได้ว่าเป็นอาหารพื้นบ้านที่แปรรูปมาจากข้าวที่สำคัญ ขนมจีนเป็นอาหารไทยที่มีคุณลักษณะพิเศษและมีเอกลักษณ์ที่สำคัญของสังคมที่มีอยู่ช้านาน รวมทั้งเป็นอาหารที่มีอยู่ในวิถีชีวิต ศิลปวัฒนธรรมและประเพณีไทย ปัจจุบันคนไทยนิยมบริโภคขนมจีนในงานทุกโอกาส แทบทุกเวลาไม่ว่าจะเป็นมือเช้า สาย บ่าย เย็น หรือแม้กระทั่งมือค่ำ ซึ่งไม่มีใครปฏิเสธได้ว่าขนมจีนได้เข้ามาเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตประจำวันไปแล้ว รวมทั้งงานวันเกิด งานแต่งงาน งานบวช งานศพ งานจัดเลี้ยงต่างๆ งานปีใหม่ งานบุญ การทำบุญเลี้ยงพระตามปกติ การทำบุญขึ้นบ้านใหม่ และงานเทศกาลประเพณีต่างๆ อาทิ เช่น สงกรานต์ งานเข้าพรรษา งานบุญสารทเดือนสิบ ล้วนแล้วแต่มีขนมจีนซึ่งเป็นองค์ประกอบที่สำคัญของอาหารเสมอ โดยเฉพาะในภาคใต้ นับได้ว่าเป็นอาหารพื้นบ้านที่แปรรูปมาจากข้าวที่สะท้อนให้เห็นถึงมิติทางภูมิปัญญาดั้งเดิมของบรรพบุรุษที่มีการสืบทอดกันมาในท้องถิ่นต่างๆ ไม่มีใครทราบได้ว่าชาวใต้รู้จักการทานขนมจีนมาตั้งแต่เมื่อไรหรือได้แบบอย่างมาจากที่ใด แต่ขนมจีนจัดเป็นอาหารที่ชาวภาคใต้นิยมทานมากกว่าภาคอื่นๆ และถือเป็นอาหารหลักอีกอย่างหนึ่งรองจากข้าว ขนมจีนเป็นอาหารที่ทานได้ทุกวันตั้งแต่เช้าจนค่ำ ความนิยมในการทานขนมจีนเป็นที่แพร่หลายเป็นอย่างมาก ทำให้เมื่อไปพื้นที่ใดก็จะพบร้านค้าที่วางขายขนมจีน อีกทั้งยังมีจำหน่ายตั้งแต่เช้าจนค่ำและบางครอบครัวมีการทำขนมจีนไว้ทานเอง สำหรับวัฒนธรรมการกินขนมจีนของภาคใต้มักกิน

กับน้ำแกง (น้ำยา) ร่วมกับผักเหนาะ ซึ่งสะท้อนการสืบทอดและวิวัฒนาการของประเพณีวัฒนธรรม การกินขนมจีนจากอดีตถึงปัจจุบันอย่างเห็นได้ชัด (ประทุม ชุ่มเพ็งพันธ์, 2544 : 190)

การผลิตขนมจีนเป็นอุตสาหกรรมที่กระจายการพัฒนาและเกิดวงจรต่อเนื่องระหว่างเมืองกับ ท้องถิ่น เป็นอุตสาหกรรมที่ช่วยสงวนเงินตราให้กับภาคชนบท เป็นอุตสาหกรรมที่ช่วยเสริมสร้าง ประสิทธิภาพให้แก่ระบบเศรษฐกิจ เนื่องจากอุตสาหกรรมการผลิตขนมจีนเป็นหนึ่งในอุตสาหกรรม เกษตรเพียงไม่กี่อย่างที่ใช้ข้าวซึ่งเป็นพืชเศรษฐกิจหลักในประเทศเป็นวัตถุดิบในการผลิต ซึ่งข้าวสาร 100 กิโลกรัม สามารถผลิตแป้งขนมจีนได้ประมาณ 135 กิโลกรัม และสามารถนำไปทำเส้น ขนมจีนได้ถึง 253 กิโลกรัม นอกจากนี้ข้าวที่นำมาผลิตขนมจีนก็เป็นเพียงข้าวที่มีราคาถูกโดยส่วน ใหญ่นิยมใช้ข้าวหักหรือข้าวจากนาปรังเนื่องจากมีราคาถูกกว่าข้าวนาปีมาก ซึ่งหากเกษตรกรนำข้าว ที่ได้มาทำการผลิตขนมจีนก็จะเป็นการต่อยอดผลิตภัณฑ์ข้าวให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้นเป็นอย่างมาก ไม่ว่าจะ ทำเป็นขนมจีนแป้งหมัก ขนมจีนเส้นสด หรือแป้งขนมจีน ก็สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองหรือ ครัวเรือนได้ เป็นการทำให้เกิดการสร้างงาน สร้างอาชีพ ส่งเสริมให้ทุกคนได้มีงานทำ มีเงินใช้ เมื่อ คนในชุมชนมีรายได้มีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้นก็จะส่งผลให้ชุมชนเกิดการพัฒนาอย่างเข้มแข็งและยั่งยืน ต่อไป นอกจากนี้การผลิตขนมจีนยังเป็นอุตสาหกรรมที่ช่วยดำรงไว้ซึ่งศิลปวัฒนธรรมตลอดจนความ ชำนาญ เนื่องจากมีวัฒนธรรมการผลิตและการบริโภคที่เป็นเอกลักษณ์ของตนเอง นอกจากนี้จะ ตอบสนองความเชื่อและอนุรักษ์วัฒนธรรมการบริโภคตลอดจนประเพณีท้องถิ่นแล้ว ยังเป็นกิจกรรม ที่ช่วยเหนี่ยวนำให้คนในสังคมคงไว้ซึ่งขนบธรรมเนียมและประเพณีอันดีงามของไทยอีกด้วย

จังหวัดนครศรีธรรมราชเป็นจังหวัดที่มีการบริโภคขนมจีนเป็นที่แพร่หลาย เฉพาะในจังหวัด นครศรีธรรมราชเพียงจังหวัดเดียวก็มีปริมาณการบริโภคเส้นขนมจีนในแต่ละวันเท่ากับคนอีสานทั้ง ภาค ไม่มีใครทราบว่าชาวจังหวัดนครศรีธรรมราชรู้จักขนมจีนหรือรับเอาวัฒนธรรมการผลิตขนมจีน มาจากที่ใด ทราบแต่เพียงว่าขนมจีนได้อยู่คู่กับประเพณีวัฒนธรรมของชาวนครศรีธรรมราชมาเป็น เวลายาวนาน และในจังหวัดนครศรีธรรมราชยังมีการจำหน่ายกระบอกทองเหลืองที่ใช้ทำเส้นขนมจีน เป็นจำนวนมากในหลายพื้นที่โดยเฉพาะบริเวณวัดพระมหาธาตุ ซึ่งเป็นการสะท้อนให้เห็นว่าการผลิต ขนมจีนได้อยู่คู่กับชาวนครศรีธรรมราชมาเป็นเวลานาน ชาวนครศรีธรรมราชมีการผลิตอุปกรณ์ที่ใช้ ในการผลิตขนมจีนเอง นอกจากนี้จังหวัดนครศรีธรรมราชยังมีวัฒนธรรมที่โดดเด่นอีกอย่างหนึ่งก็คือ เทศกาลขนมจีนหม้อยักษ์เมืองทุ่งสง ซึ่งเทศกาลนี้จะจัดขึ้นในอำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช ถือเป็นประเพณีที่สำคัญอย่างหนึ่งของอำเภอทุ่งสงเป็นเทศกาลที่จัดขึ้นทุกปี ในงานจะมีขนมจีนให้ ประชาชนกินฟรีมากกว่า 2,000 กิโลกรัม พร้อมน้ำยาที่ทำด้วยหม้อขนาดใหญ่มากด้วยลักษณะของ หม้อที่มีขนาดใหญ่มากนี้เองจึงเป็นที่มาของชื่อเทศกาลขนมจีนหม้อยักษ์ ซึ่งนอกจากในงานจะมี ขนมจีนให้กินฟรีแล้ว ก็จะมีกิจกรรมที่ส่งเสริมวัฒนธรรมการทำและการกินขนมจีนอย่างเช่น การ แข่งขันกินขนมจีน การประกวดน้ำแกงขนมจีน การสาธิตการทำเส้นขนมจีน เป็นต้น ไม่เพียงแต่

ประชาชนในอำเภอทุ่งสงแต่ประชาชนส่วนใหญ่ในจังหวัดนครศรีธรรมราชก็ชื่นชอบในการบริโภคขนมจีน ซึ่งจะเห็นได้จากแทบทุกสถานที่จะมีการจำหน่ายขนมจีน ไม่ว่าจะเป็นช่วงเช้า สาย บ่าย ค่ำ ซึ่งจากการลงพื้นที่สำรวจและสัมภาษณ์ผู้จำหน่ายขนมจีนพบว่าแม้ว่าจะมีขนมจีนจำหน่ายตลอดทั้งวันแต่ขนมจีนก็ยังขายหมดทุกครั้งบางครั้งก็ไม่พอสำหรับขาย สาเหตุอาจเกิดจากผู้ผลิตขนมจีนยังมีน้อยเนื่องจากกรรมวิธีในการผลิตที่ยุ่งยากทำให้ปริมาณการผลิตไม่เพียงพอกับปริมาณการบริโภคและผู้ผลิตขนมจีนบางรายก็ได้จำหน่ายเพียงแค่วันที่จังหวัดเท่านั้นแต่ยังส่งขายจังหวัดใกล้เคียงอีกด้วย นอกจากนี้จากการศึกษายังพบว่าไม่มีข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุน ผลตอบแทน และช่องทางการตลาดที่ชัดเจนอาจทำให้ไม่มีผู้ประกอบการรายใหม่กล้าลงทุนทั้งที่ในจังหวัดนครศรีธรรมราชมีเกษตรกรที่ปลูกข้าวเป็นจำนวนมาก โดยเฉพาะในพื้นที่เขตลุ่มน้ำปากพนังที่มีการทำนาข้าวแบบนาปรังมากที่สุด ในจังหวัดนครศรีธรรมราช อีกทั้งราคาข้าวยังมีราคาถูก มีราคาเฉลี่ยอยู่ที่ 7.50 บาท เมื่อจำหน่ายแล้วก็มีกำไรเพียงเล็กน้อย บ้างก็คุ้มทุนพอดี บางรายถ้าข้าวเสียได้ผลผลิตน้อยก็มีผลขาดทุน

ด้วยเหตุนี้ผู้วิจัยจึงเห็นควรที่จะศึกษาเปรียบเทียบต้นทุนและผลตอบแทนของการผลิตและจำหน่ายขนมจีนตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงปลายน้ำ ศึกษาวิถีการตลาด ส่วนเลื่อมการตลาด และประสิทธิภาพการตลาด เพื่อให้เกษตรกรได้ทราบต้นทุนและผลตอบแทนที่แท้จริงอันจะเป็นประโยชน์ต่อการตัดสินใจลงทุน เพื่อเป็นการสร้างหลักประกันและความมั่นคงให้กับผู้ผลิตขนมจีน เพื่อให้ภูมิปัญญาท้องถิ่นของการผลิตขนมจีนไม่สูญหาย ทำให้เกิดการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับข้าวเกิดการพัฒนาระบบการผลิตข้าวไทยให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้นจากการบริหารจัดการผลผลิตที่ได้ให้ได้รับผลตอบแทนสูงสุด รวมทั้งศึกษาและพัฒนาระบบบัญชีของกลุ่มผลิตขนมจีนเพื่อเป็นแนวทางในการตัดสินใจในการบริหารจัดการ สร้างรายได้ที่เพิ่มขึ้นให้กับตนเอง ครอบครัว และชุมชน เกิดการจ้างงาน ลดสถานะการว่างงาน ลดปัญหาทางสังคม และที่สำคัญคือส่งเสริมแนวคิดให้ประชาชนรวมกลุ่มกันเพื่อสร้างอาชีพอันจะนำไปสู่การสร้างรายได้ที่ยั่งยืนสามารถพึ่งพาตนเองได้ต่อไป

1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. ศึกษาสภาพทั่วไปด้านเศรษฐกิจและสังคม ตลอดจนจนปัญหาและอุปสรรคของการผลิตขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช
2. เพื่อศึกษาวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนของการผลิตขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช
3. เพื่อศึกษามูลค่าเพิ่มในการแปรรูปข้าวเป็นแป้งขนมจีน เส้นขนมจีน และมูลค่าเพิ่มของร้านจำหน่ายขนมจีน
4. เพื่อศึกษาวิถีการตลาด ส่วนเลื่อมการตลาด ประสิทธิภาพการตลาด และโครงสร้างการตลาดของการผลิตขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช
5. เพื่อศึกษาช่องทางการตลาดของการจำหน่ายแป้งขนมจีนและเส้นขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช
6. เพื่อพัฒนาระบบบัญชีที่เหมาะสมให้กับกลุ่มผู้ผลิตขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช

1.3 ขอบเขตของโครงการวิจัย

1. ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ผู้วิจัยใช้การเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง ซึ่งได้แก่ ผู้ผลิตขนมและจำหน่ายขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช ประกอบด้วย ผู้ผลิตแป้งขนมจีน จำนวน 30 ราย ผู้ผลิตเส้นขนมจีน จำนวน 30 ราย และร้านจำหน่ายขนมจีน จำนวน 30 ร้าน

2. ขอบเขตด้านตัวแปรและเนื้อหาที่ศึกษา

ขอบเขตด้านตัวแปรและเนื้อหาที่ศึกษา มีรายละเอียดดังนี้

2.1 ศึกษาสภาพทั่วไปของผู้ผลิตขนมจีน เพื่อทราบข้อมูลเกี่ยวกับกิจกรรมด้านการผลิต การบริหารจัดการ และการตลาด

2.2 การพัฒนาที่ยั่งยืนด้านการเงิน ได้แก่

2.2.1 ศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนของการผลิตขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช

2.2.2 วิเคราะห์ลักษณะรายได้ และต้นทุน/ค่าใช้จ่ายของการผลิตขนมจีน

2.2.3 วิเคราะห์ความเป็นไปได้ของการลงทุน

2.3 การพัฒนาที่ยั่งยืนด้านการบัญชี ได้แก่

2.3.1 ศึกษาโครงสร้างการบริหารจัดการองค์กร และศักยภาพการจัดทำบัญชีของกลุ่มผู้ผลิตขนมจีน เพื่อพัฒนารูปแบบบัญชีที่เหมาะสมให้กับกลุ่มผู้ผลิตขนมจีน

2.3.2 พัฒนาระบบบัญชีที่เหมาะสมกับกลุ่มผู้ผลิตขนมจีน

2.4 การพัฒนาที่ยั่งยืนด้านการตลาด

2.4.1 ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับสภาพทั่วไปทางเศรษฐกิจ และสังคม ข้อมูลเกี่ยวกับวิถีการตลาด ต้นทุนทางการตลาด แล้วนำข้อมูลที่ได้มาคำนวณหาส่วนเหลือการตลาด ประสิทธิภาพการตลาด และเขียนสรุปโครงสร้างทางการตลาด

2.4.2 ศึกษาช่องทางในการจำหน่ายแป้งขนมจีน เส้นขนมจีน และร้านจำหน่ายขนมจีนในจังหวัด

1.4 กรอบแนวคิดของการวิจัย



ภาพที่ 1-1 กรอบแนวคิดของการวิจัย

1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. นำผลการวิจัยไปใช้ในการส่งเสริมเกษตรกรในการแปรรูปข้าวเจ้าเป็นขนมจีน
2. ได้ข้อมูลมูลค่าเพิ่มของการแปรรูปข้าวเจ้าเป็นแป้งขนมจีน เส้นขนมจีน ตลอดจนข้อมูลมูลค่าเพิ่มของร้านจำหน่ายขนมจีน
3. ทราบต้นทุนและผลตอบแทนจากการผลิตขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช
4. ผู้ผลิตขนมจีนสามารถนำข้อมูลที่ได้ไปพิจารณาลงทุนและหาแนวทางในการเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิต สามารถแข่งขันและเพิ่มผลกำไรอันจะนำไปสู่คุณภาพชีวิต และความ เป็นอยู่ที่ดีขึ้น มีภูมิคุ้มกันทางการเงิน เกิดการพึ่งตนเองและนำไปสู่การพัฒนาที่ยั่งยืนต่อไป
5. เกิดการสืบทอดและอนุรักษ์ ส่งเสริม และฟื้นฟูการทำขนมจีน

1.6 นิยามศัพท์เฉพาะ

1. ต้นทุน (Cost) หมายถึง ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานในการผลิตขนมจีน ซึ่งประกอบด้วย ต้นทุนคงที่และต้นทุนผันแปร
2. ผลตอบแทนทางการเงิน หมายถึง รายได้ที่เกิดจากการขายขนมจีนหักด้วยต้นทุนในการผลิต

3. การจัดการด้านการตลาด หมายถึง มีช่องทางในการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ขนมจีนของผู้ลงทุน
ผลิตขนมจีน



บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ในการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้รวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้องเพื่อประโยชน์ในการศึกษา ซึ่งประกอบด้วยแนวคิด ทฤษฎี บทความและผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ดังต่อไปนี้

- 2.1 แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับการบัญชี
- 2.2 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับต้นทุน
- 2.3 แนวคิดเกี่ยวกับผลตอบแทน
- 2.4 แนวคิดและทฤษฎีทางการตลาด
- 2.5 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขมเงิน
- 2.6 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับการบัญชี

1. ความหมายของการบัญชี

การบัญชี ตามความหมายของสมาคมนักบัญชีของประเทศสหรัฐอเมริกา (AICPA) หมายถึง ศิลปะของการจัดบันทึกรายการและเหตุการณ์ทางบัญชี การแยกประเภท จัดหมวดหมู่ รายการ และสรุปผล โดยเป็นกระบวนการในรูปของเงินตราพร้อมทั้งตีความหมายของผลด้วย

2. ขั้นตอนการจัดทำบัญชี

จากความหมายของการบัญชีสามารถแบ่งขั้นตอนการจัดทำบัญชีได้ดังนี้

2.1. การเลือกและการเก็บรวบรวม

ขั้นตอนแรกของการบัญชีคือการเลือกและการเก็บรวบรวมโดยต้องทำการคัดเลือกและเก็บรวบรวมรายการที่เกิดขึ้นในกิจการเพื่อไว้ทำการบันทึกบัญชีโดยรายการที่เกิดขึ้นนั้นกิจการต้องพิจารณาว่าเป็นรายการค้า (Transaction) หรือไม่ ถ้ารายการที่เกิดขึ้นจัดเป็นรายการค้า กิจการต้องเก็บรวบรวมเอกสารหลักฐานเพื่อไว้ใช้ในการบันทึกบัญชี

2.2. การจัดบันทึกและการวัดมูลค่า

ในการจัดบันทึกและการวัดมูลค่าเป็นการนำข้อมูลเอกสารจากขั้นตอนแรกมาบันทึกในสมุดบัญชีของกิจการ เรียกว่า สมุดรายวันขั้นต้น ในการบันทึกนั้นต้องวัดมูลค่าของรายการนั้น การวัดมูลค่าของรายการจะแตกต่างกันไปแล้วแต่ว่าเป็นรายการประเภทไหน โดยมาตรฐานการบัญชีแต่ละเรื่องจะกำหนดไว้ว่ารายการใดวัดมูลค่าแบบใด เช่น วัดด้วยราคาทุน (Historical- Cost) หรือ วัดด้วยมูลค่ายุติธรรม (Fair value) สำหรับรายการที่จัดบันทึกแบ่งออกได้เป็น 5 ประเภท คือ สินทรัพย์ (Asset) หนี้สิน (Liability) ส่วนของเจ้าของ (Equity) รายได้ (Revenue) และค่าใช้จ่าย (Expense)

2.3.การจัดหมวดหมู่

หลังจากจัดบันทึกและการวัดมูลค่าแล้ว ต้องทำการจัดหมวดหมู่ ของบัญชีแต่ละประเภทไว้ด้วยกันเพื่อหายอดคงเหลือของรายการทุกรายการในแต่ละประเภทโดยการจัดหมวดหมู่นั้นจะใช้สมุดบัญชีที่เรียกว่า สมุดแยกประเภท (Ledger)

2.4.การสรุปผลและการรายงานข้อมูลทางการเงิน

ขั้นตอนนี้จะทำการสรุปผลรายการทั้งหมดและนำเสนอในรูปของรายงานทางการเงิน ซึ่งรายงานทางการเงินจะเป็นประโยชน์ต่อการตัดสินใจเชิงเศรษฐกิจของผู้ใช้งบการเงินกลุ่มต่าง ๆ ตามมาตรฐานการบัญชีฉบับที่ 35 (ปรับปรุง 2550) เรื่องการนำเสนองบการเงินนั้น กล่าวว่า งบการเงินที่สมบูรณ์ประกอบด้วย

2.4.1.งบแสดงฐานะการเงิน

งบแสดงฐานะทางการเงินของธุรกิจ ณ วันใดวันหนึ่งตามหลักการบัญชีที่ยอมรับกันโดยทั่วไป ซึ่งจะแสดงให้เห็นว่ามีสินทรัพย์ หนี้สินและส่วนของผู้ถือหุ้น จำนวนเท่าใด รายละเอียดการแสดงสินทรัพย์ในงบแสดงฐานะการเงินจะเรียงตามสภาพคล่องโดยเงินสดจะมีสภาพคล่องสูงที่สุดเพราะสามารถจ่ายชำระหนี้ได้เร็วกว่าสินทรัพย์อื่นประเภทของงบแสดงฐานะการเงินแบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ

1) แบบบัญชี (Accounting Form) เป็นแสดงรายการบัญชีหมวดสินทรัพย์ทางด้านซ้ายมือ (เดบิต) หนี้สินและส่วนของผู้ถือหุ้น จะแสดงรายการด้านขวามือ (เครดิต) และผลรวมด้าน เดบิต จะต้องเท่ากับด้านเครดิต ดัง ภาพที่ 1

ร้าน -ตัวอย่าง- การบริการ

งบแสดงฐานะการเงิน

ณ วันที่ 31 ธันวาคม 25XX

สินทรัพย์		หนี้สินและส่วนของผู้ถือหุ้น		หน่วย : บาท
สินทรัพย์หมุนเวียน		หนี้สินหมุนเวียน		XXX
เงินสด	XXX	เจ้าหนี้การค้า		
เงินฝากธนาคาร	XXX			
ลูกหนี้การค้า	XXX	หนี้สินไม่หมุนเวียน		XXX
วัสดุสิ้นเปลือง	XXX	เงินกู้		XXX
รวมสินทรัพย์หมุนเวียน	XXX	รวมหนี้สิน		XXX
สินทรัพย์ไม่หมุนเวียน				
ที่ดิน	XXX	ส่วนของผู้ถือหุ้น		
อาคาร	XXX	ทุน		XXX
หัก ค่าเสื่อมราคาสะสม	XXX XXX			
อุปกรณ์สำนักงาน	XXX	บวก กำไรสุทธิ		XXX
หัก ค่าเสื่อมราคาสะสม	XXX XXX			
รวมสินทรัพย์ไม่หมุนเวียน	XXX	หัก ถอนใช้ส่วนตัว		XXX XXX
รวมสินทรัพย์	XXX	รวมหนี้สินและส่วนของผู้ถือหุ้น		XXX

ภาพที่ 2-1 งบแสดงฐานะการเงินแสดงแบบบัญชี (Account Form)

2) แบบรายงาน (Report Form) เป็นการแสดงรายการเรียงกันตามลำดับของหมวดบัญชี คือ หมวดสินทรัพย์ หมวดหนี้สิน และส่วนของเจ้าของ ผลรวมของหมวดสินทรัพย์จะต้องเท่ากับผลรวมของหมวดหนี้สิน และส่วนของเจ้าของ ดังภาพที่ 2

บริษัท -ตัวอย่าง- จำกัด (มหาชน)
งบแสดงฐานะการเงิน
ณ วันที่ 31 ธันวาคม 25X2 และ 25X1

หมายเหตุ	หน่วย : บาท	
	25X2	25X1
สินทรัพย์		
สินทรัพย์หมุนเวียน		
เงินสดและรายการเทียบเท่าเงินสด	XXX	XXX
ลูกหนี้การค้า	XXX	XXX
สินค้าคงเหลือ	XXX	XXX
สินทรัพย์หมุนเวียนอื่น	XXX	XXX
รวมสินทรัพย์หมุนเวียน	XXX	XXX
สินทรัพย์ไม่หมุนเวียน		
สินทรัพย์ทางการเงินเพื่อขาย	XXX	XXX
เงินลงทุนในบริษัทร่วม	XXX	XXX
ที่ดิน อาคารและอุปกรณ์	XXX	XXX
ค่าความนิยม	XXX	XXX
สินทรัพย์ไม่มีตัวตนอื่น	XXX	XXX
รวมสินทรัพย์ไม่หมุนเวียน	XXX	XXX
รวมสินทรัพย์	XXX	XXX
หนี้สินและส่วนของเจ้าของ		
หนี้สินหมุนเวียน		
เจ้าหนี้การค้าและเจ้าหนี้อื่น	XXX	XXX
เงินกู้ยืมระยะสั้น	XXX	XXX
เงินกู้ยืมระยะยาวที่ถึงกำหนดชำระภายในหนึ่งปี	XXX	XXX
ภาษีเงินได้ค้างจ่าย	XXX	XXX
ประมาณการหนี้สินระยะสั้น	XXX	XXX
รวมหนี้สินหมุนเวียน	XXX	XXX

หนี้สินไม่หมุนเวียน

เงินกู้ยืมระยะยาว	XXX	XXX
หนี้สินภาษีเงินได้รอการตัดบัญชี	XXX	XXX
ประมาณการหนี้สินระยะยาว	XXX	XXX
รวมหนี้สินไม่หมุนเวียน	XXX	XXX
รวมหนี้สิน	XXX	XXX

ส่วนของผู้ถือหุ้น

ทุนจดทะเบียน	XXX	XXX
กำไรสะสม	XXX	XXX
องค์ประกอบอื่นของผู้ถือหุ้น	XXX	XXX
รวมส่วนของบริษัทใหญ่	XXX	XXX
ส่วนได้เสียที่ไม่มีอำนาจควบคุม	XXX	XXX
รวมส่วนของผู้ถือหุ้น	XXX	XXX
รวมหนี้สินและส่วนของผู้ถือหุ้น	XXX	XXX

ภาพที่ 2-2 งบแสดงฐานะการเงินแสดงแบบรายงาน (Report Form)

2.4.2. งบกำไรขาดทุน

เป็นงบที่แสดงผลการดำเนินงานของกิจการในรอบระยะเวลาบัญชีที่กำหนด แต่จะต้องไม่เกิน 1 ปี เพื่อวัดผลการดำเนินงานของธุรกิจว่ามีรายได้และค่าใช้จ่ายในรอบระยะเวลานั้นเท่าใด และเมื่อนำรายได้หักด้วยค่าใช้จ่ายแล้ว จะเป็นกำไรสุทธิ (Net Income หรือ Net Profit) หรือขาดทุนสุทธิ (Net Loss) งบกำไรขาดทุนเป็น งบการเงินที่แสดงผลการดำเนินงานของกิจการสำหรับรอบระยะเวลาหนึ่ง อาจเป็น 3 เดือน หรือ 6 เดือน ประกอบด้วย

- 1) รายได้ หมายถึง สินทรัพย์ที่กิจการได้รับมาจากการประกอบกิจกรรม
- 2) ค่าใช้จ่าย หมายถึง มูลค่าต้นทุนค่าใช้จ่ายต่างๆที่เกิดจากการขายสินค้า
- 3) กำไรสุทธิ หมายถึง ส่วนของรายได้ที่เกินกว่าต้นทุนขาย
- 4) ขาดทุนสุทธิ หมายถึง ส่วนของรายได้ที่ต่ำกว่าต้นทุนขาย

2.4.3. งบแสดงการเปลี่ยนแปลงส่วนของผู้ถือหุ้น

โดยแสดงในลักษณะใดลักษณะหนึ่ง ดังนี้

- 1) การเปลี่ยนแปลงทั้งหมดในส่วนของผู้ถือหุ้น
- 2) การเปลี่ยนแปลงในส่วนของผู้ถือหุ้น ซึ่งไม่รวมการเปลี่ยนแปลงที่เกิด

จากรายการกับผู้เป็นเจ้าของซึ่งกระทำการในฐานะของผู้เป็นเจ้าของ

2.4.4. งบกระแสเงินสด

เป็นรายงานการเงินที่แสดงแหล่งที่มาและแหล่งใช้ไปของเงินสดในระหว่างงวดบัญชีที่กำลังพิจารณา แสดงให้ทราบว่าธุรกิจได้เงินสดมาจากแหล่งใดและใช้เงินสดอย่างไร ผลต่างของเงินสดที่ได้มาทั้งหมดกับเงินสดที่ใช้ไปทั้งหมดตลอดงวดจะต้องเท่ากับเงินสดที่เพิ่มขึ้นหรือลดลงในงวดบัญชีนั้น

2.4.5. หมายเหตุประกอบงบการเงิน

ในขณะที่งบแสดงฐานะการเงิน งบกำไรขาดทุน และงบกระแสเงินสดแสดงข้อมูลโดยสรุปของกิจกรรมทางธุรกิจเพื่อให้ผู้ใช้งบการเงินโดยทั่วไปสามารถเข้าใจได้อย่างไรก็ตามมีผู้ใช้งบการเงินบางกลุ่มต้องการรายละเอียดเพิ่มเติมสำหรับข้อมูล ที่ไม่ได้รวมไว้ในงบการเงินหลักทั้งสามประเภท ดังนั้น การบัญชีจึงกำหนดให้บริษัทต้องให้รายละเอียดสำหรับรายการที่แสดงไว้ในงบการเงินทั้งสามในหมายเหตุประกอบงบการเงินตัวอย่างของข้อมูลที่ปรากฏอยู่ในหมายเหตุประกอบงบการเงิน ได้แก่ นโยบายบัญชีที่บริษัทเลือกใช้ รายละเอียดของรายการที่ดิน อาคาร และอุปกรณ์ เป็นต้น การที่ผู้ใช้ข้อมูลในงบแสดงฐานะการเงิน งบกำไรขาดทุน และงบกระแสเงินสดจะเข้าใจงบการเงินทั้งสามได้ดี จำเป็นต้องเข้าใจหมายเหตุประกอบงบการเงินอย่างดี ซึ่งประกอบไปด้วยสรุปนโยบายการบัญชีสำคัญและคำอธิบายอื่น

3. ระบบบัญชี

1.1 ความหมายของระบบบัญชี

ระบบบัญชี (Accounting System) หมายถึง ระบบการจัดเก็บรวบรวมข้อมูลทางการเงินที่เป็นเอกสารต่างๆ ทางด้านบัญชี รายงานทางการเงินที่เป็นหลักฐานด้านบัญชีวิธีการตลอดจนเครื่องมือต่างๆ ที่ใช้ในการบันทึกบัญชีที่ได้นำมาใช้ในการรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับการดำเนินงาน เพื่อช่วยให้กิจการสามารถปฏิบัติหน้าที่ได้อย่างมีประสิทธิภาพและเสนอข้อมูลต่อผู้ถือหุ้น เจ้าหนี้ ส่วนราชการที่เกี่ยวข้อง

ระบบบัญชี คือ การจัดเก็บข้อมูลทางการเงินอันประกอบด้วยแบบฟอร์ม หรือเอกสารต่างๆ บันทึกทางการบัญชี รายงาน เพื่อช่วยให้ฝ่ายจัดการสามารถปฏิบัติหน้าที่อันอยู่ในความรับผิดชอบของตนให้ลุล่วงไปด้วยดี

ระบบบัญชี คือ การจัดทำแบบฟอร์ม การบันทึกรายการ และทำรายงาน เพื่อให้ได้ข้อมูลต่างๆ แก่ฝ่ายจัดการตามที่ต้องการ ข้อมูลต่างๆ ที่ฝ่ายจัดการต้องการนั้นมีหลายประเภท ดังนี้

- 1) ผลการดำเนินงานในรอบระยะเวลาใดเวลาหนึ่ง และข้อมูลเปรียบเทียบของปีนี้กับปีก่อน
- 2) ยอดสินทรัพย์ หนี้สิน และส่วนของผู้เป็นเจ้าของ ณ วันใดวันหนึ่ง
- 3) รายละเอียดต่างๆ เกี่ยวกับรายได้และค่าใช้จ่ายสำหรับระยะเวลาหนึ่ง
- 4) ข้อความต่างๆ ที่ต้องเสนอต่อทางราชการ เช่น ยอดภาษีเงินได้บริษัท ภาษีการค้า ภาษีหัก ณ ที่จ่าย

1.2 ส่วนประกอบของระบบบัญชี

1.2.1 เอกสารและบันทึกทางการบัญชี

ซึ่งประกอบด้วยสิ่งต่างๆ ดังต่อไปนี้

1) แบบฟอร์มต่างๆ เช่น ใบกำกับสินค้า (Invoice) ใบสำคัญส่งจ่าย (Vouchers) ใบเสร็จรับเงิน (Receipt)

2) สมุดลงรายการเบื้องต้นหรือสิ่งอื่นที่ทดแทน ได้แก่ สมุดเงินสดรับ สมุดเงินสดจ่าย สมุดซื้อ สมุดขาย สมุดรายวันรายได้ ฯลฯ

3) บัญชีแยกประเภท ซึ่งได้ลงรายการจากสมุดลงรายการเบื้องต้น

4) รายงานหรืองบต่างๆ ซึ่งจะต้องเสนอต่อฝ่ายจัดการ

1.2.2 วิธีการปฏิบัติงานทางการบัญชี

เป็นวิธีการต่างๆ ในการปฏิบัติเกี่ยวกับการใช้แบบฟอร์ม

1.2.3 เครื่องจักรที่ใช้ในการจัดทำบัญชี

เป็นเครื่องทุ่นแรงต่างๆ เพื่อประหยัดเวลาและลดข้อผิดพลาดอันเกิดจากการดำเนินงาน ได้แก่ เครื่องพิมพ์ดีด เครื่องถ่ายเอกสาร เครื่องคำนวณ และคอมพิวเตอร์ เป็นต้น

1.3 ประเภทของงานวางระบบบัญชี

1.3.1 การวางระบบบัญชีของกิจการใหม่ทั้งหมด

งานชนิดนี้ ตามปกติมักจะเกิดขึ้นกับกิจการที่เพิ่งเริ่มดำเนินงาน หรือกิจการที่เปิดบริษัทในเครื่องขึ้น

1.3.2 การขยายระบบบัญชีที่ใช้ในปัจจุบัน

เพื่อให้ครอบคลุมถึงกิจกรรมที่เกิดขึ้นใหม่ เช่น ห้างสรรพสินค้าแห่งหนึ่งต้องการที่จะตั้งสาขาที่ใกล้เคียงกัน ผู้วางระบบบัญชีจำเป็นต้องสนใจเป็นพิเศษถึงการกำหนดวิธีการบัญชีและการควบคุมสาขาเหล่านั้น

1.3.3 การปรับปรุงระบบบัญชีและวิธีการบัญชีที่ใช้ในปัจจุบัน

งานชนิดนี้อาจเป็นการปรับปรุงงานเพียงส่วนใดส่วนหนึ่งของระบบบัญชีที่เห็นว่ายังไม่รัดกุมเท่านั้น เช่น การเปลี่ยนแปลงแบบฟอร์มที่ใช้ในการจัดซื้อ

1.4 ลำดับขั้นของงานวางระบบบัญชี

1.4.1 การสำรวจเพื่อศึกษาลักษณะของกิจการ โดยต้องศึกษาโดยละเอียดในเรื่องต่อไปนี้

1) รูปแบบของกิจการ

2) ฝั่งการจัดสายงานขององค์กรซึ่งแสดงให้เห็นการแบ่งส่วนงานและความรับผิดชอบ

3) รายการของธุรกิจ ในการดำเนินธุรกิจขนาดย่อมมีรายการต่างๆ เกิดขึ้นเป็นจำนวนมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับขนาดและลักษณะของธุรกิจ

1.4.2 การร่างระบบบัญชีใหม่ การร่างระบบบัญชีใหม่เพื่อให้เหมาะสมกับลักษณะของกิจการมีวิธีการดังต่อไปนี้

1) กำหนดแบบฟอร์มหรือเอกสารที่จะใช้สำหรับบันทึกรายการต่างๆ ของกิจการให้เหมาะสม

2) กำหนดสมุดบัญชีซึ่งประกอบด้วยสมุดรายวันและบัญชีแยกประเภท

3) กำหนดรายงานที่ต้องเสนอต่อฝ่ายจัดการและบุคคลภายนอก

4) กำหนดวิธีการปฏิบัติงานต่างๆ โดยให้มีการตรวจสอบซึ่งกันและกัน

5) จัดให้มีเครื่องจักรเครื่องทุ่นแรงที่ใช้ เพื่อให้การปฏิบัติงานเป็นไปอย่างรวดเร็วและปราศจากข้อผิดพลาด เช่น เครื่องพิมพ์ดีด เครื่องคำนวณ คอมพิวเตอร์

6) กำหนดพนักงานเจ้าหน้าที่ต่างๆ เพื่อให้ปฏิบัติงานตามระบบบัญชีที่วางไว้

1.4.3 การนำระบบบัญชีใหม่ออกใช้ปฏิบัติ เมื่อระบบบัญชีที่ตั้งขึ้นมาใหม่เสร็จเรียบร้อยแล้ว จึงต้องนำเสนอฝ่ายจัดการเพื่ออนุมัติเสียก่อนจึงจะนำมาปฏิบัติได้ เมื่อฝ่ายจัดการเห็นชอบแล้วก็จะเริ่มปฏิบัติโดยวิธีการดังต่อไปนี้

1) จัดเตรียมแบบฟอร์มและเอกสารต่างๆ ไว้ให้พร้อม สำหรับกิจการที่จะเริ่มดำเนินงานใหม่

2) จัดหาเครื่องจักร และเครื่องทุ่นแรงต่างๆ ที่จำเป็นต้องใช้ไว้ให้เพียงพอกับความต้องการ

3) ในบางเรื่องที่ต้องให้พนักงานปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด เพราะการละเว้นไม่ปฏิบัติเช่นนั้นจะก่อให้เกิดความเสียหายแก่บริษัท

4) จัดอบรมพนักงานเพื่อให้เข้าใจในระบบใหม่และสามารถปฏิบัติได้ทันทีที่กิจการเริ่มดำเนินงาน

1.4.4 การติดตามผล

2.2 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับต้นทุน

แนวคิดเกี่ยวกับต้นทุนที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ ประกอบด้วย ความหมายของต้นทุน ประเภทของต้นทุน การจำแนกต้นทุนและทฤษฎีต้นทุนการผลิต

2.1.1 ความหมายของต้นทุน

ต้นทุน (Cost) หมายถึง มูลค่าของทรัพยากรที่สูญหายไปเพื่อให้ได้สินค้าหรือบริการโดยมูลค่านั้นจะต้องสามารถวัดได้เป็นหน่วยเงินตรา ซึ่งเป็นลักษณะของการลดลงในสินทรัพย์หรือเพิ่มขึ้นในหนี้สิน ต้นทุนที่เกิดขึ้นอาจจะให้ประโยชน์ในปัจจุบันหรือในอนาคตก็ได้ เมื่อต้นทุนใดที่เกิดขึ้นแล้วและกิจการได้ใช้ประโยชน์ไปทั้งสิ้นแล้ว ต้นทุนนั้นก็จะถือเป็น “ค่าใช้จ่าย” (Expenses)

ดังนั้น ค่าใช้จ่ายจึงหมายถึง ต้นทุนที่ได้ให้ประโยชน์และกิจการได้ใช้ประโยชน์ทั้งหมดไปแล้วในขณะนั้นและสำหรับต้นทุนที่กิจการสูญหายไปแต่จะให้ประโยชน์แก่กิจการในอนาคตเรียกว่า “สินทรัพย์ (Assets) เมื่อค่าใช้จ่าย (Expenses) คือ ต้นทุนที่ก่อให้เกิดรายได้ (Revenue)

โดยปกติแล้วก็จะนำไปเปรียบเทียบกับรายได้ที่เกิดขึ้นในงวดเดียวกันเพื่อคำนวณหากำไรสุทธิ (Profit) หรือขาดทุนสุทธิ (Loss) ซึ่งรายได้ก็จะหมายถึง ราคาขายของสินค้าหรือบริการคูณกับปริมาณหรือระดับของกิจกรรม นอกจากนี้โดยปกติเราจะพบว่า คำว่า “ค่าใช้จ่าย” มักจะหมายถึงรายจ่ายที่สามารถให้ผลประโยชน์ทางภาษีได้ด้วยเหตุนี้คำว่า “ค่าใช้จ่าย” จึงนิยมแสดงในรายงานทางการเงินที่เสนอบุคคลภายนอกแต่อย่างไรก็ตามในทางปฏิบัติแล้วการใช้คำว่า “ต้นทุน” และ “ค่าใช้จ่าย” ก็มักจะมีการใช้ทดแทนกันอยู่

จากนิยามที่กล่าวข้างต้น ต้นทุน หมายถึง รายจ่ายที่เกิดขึ้นเพื่อให้ได้มาซึ่งสินค้าหรือบริการซึ่งอาจจะเป็นเงินสด สินทรัพย์อื่นหรือภาระผูกพันที่จะต้องชำระในอนาคตรวมถึงรายจ่ายที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับการได้มาซึ่งสินค้าหรือบริการ (อนุรักษ์ ทองสุโขวงศ์, 2554)

ต้นทุน หมายถึง เงินสดหรือสิ่งที่เทียบเท่าเงินสดที่ได้ใช้ไปเพื่อให้ได้มาซึ่งสินค้าหรือบริการ ก่อให้เกิดรายได้จากสินค้าและบริการโดยมีมูลค่าที่วัดได้ในหน่วยเงินตราของสินทรัพย์หรือประโยชน์อื่นใดที่กิจการได้ลงทุนไปเพื่อให้ได้มาซึ่งสินค้าและบริการต่างๆ ต้นทุนนั้นอาจก่อให้เกิดประโยชน์ได้ในทันทีหรือเกิดภายหลังหากก่อให้เกิดประโยชน์ทันทีจะถือว่าต้นทุนนั้นเป็นค่าใช้จ่าย เช่น เงินเดือนพนักงาน แต่ถ้าประโยชน์นั้นเกิดขึ้นภายหลังต้นทุน จะถือว่าต้นทุนเป็นสินทรัพย์ เช่น อุปกรณ์เครื่องจักร โดยสินทรัพย์ที่ถูกใช้ไปจะถือเป็นค่าใช้จ่ายในรูปของ ค่าเสื่อมราคา (เฉลิมขวัญ คุรุบุญยงค์, 2554)

ต้นทุนนั้นอาจเป็นได้ทั้งสินทรัพย์และค่าใช้จ่าย ในกรณีที่เป็นสินทรัพย์จะเกิดขึ้นเมื่อกิจการจ่ายออกไปเพื่อให้ได้สินค้าและบริการมีไว้เพื่อจำหน่ายหรือมีไว้เพื่อใช้งานเป็นต้นทุนที่ใช้แล้วยังมีประโยชน์ต่อไปในอนาคตและตัดจ่ายต้นทุนในรูปของค่าเสื่อมราคาของสินทรัพย์โดยจะนำไปแสดงไว้ในงบดุลส่วนกรณีที่เป็นค่าใช้จ่ายจะเป็นต้นทุนของสินค้าหรือบริการที่กิจการจ่ายออกไปเพื่อให้เกิดรายได้และเมื่อใช้แล้วจะหมดประโยชน์ทันทีไม่ก่อให้เกิดรายได้อีกต่อไป เช่น ค่าโฆษณา ค่าขนส่งออก โดยจะนำไปแสดงไว้ในงบกำไรขาดทุน

2.1.2 ประเภทของต้นทุน

ต้นทุนต่างๆที่เกิดขึ้นจะมีความแตกต่างกันขึ้นอยู่กับวัตถุประสงค์ของการนำต้นทุนไปใช้ของฝ่ายบริการ ต้นทุนมีความหมายกว้างและครอบคลุมไปถึงการตัดสินใจของผู้บริหารในด้านต่างๆ และมีมากมายหลายชนิดแต่ละชนิดจะให้ความหมายที่แตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับลักษณะขององค์กร ธุรกิจและวัตถุประสงค์ของการใช้ต้นทุนซึ่งในแต่ละลักษณะต่างๆ ก็มุ่งที่จะช่วยผู้บริหารให้ทำการตัดสินใจได้อย่างมีประสิทธิภาพ ดังนั้นต้นทุนที่เกิดขึ้นสามารถจำแนกประเภทต้นทุนตามวัตถุประสงค์ที่จะนำข้อมูลไปใช้ได้หลายประการ คือ

1. วัตถุดิบ (Materials) นับว่าเป็นส่วนประกอบสำคัญของการผลิตสินค้าหรือผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปโดยทั่วไป ซึ่งต้นทุนที่เกี่ยวข้องกับการใช้วัตถุดิบในการผลิตสินค้าอาจจะถูกแบ่งออกเป็น 2 ลักษณะ คือ

1.1 วัตถุดิบทางตรง (Direct materials) หมายถึง วัตถุดิบหลักที่ใช้ในการผลิตและสามารถระบุได้อย่างชัดเจนว่าใช้ในการผลิตสินค้าชนิดใดชนิดหนึ่งในปริมาณและต้นทุนเท่าใด รวมทั้งจัดเป็นวัตถุดิบส่วนใหญ่ที่ใช้ในการผลิตสินค้าชนิดนั้นๆ เช่น ไม้แปรรูปจัดเป็นวัตถุดิบทางตรงของการผลิตเฟอร์นิเจอร์ ผ้าที่ใช้ในอุตสาหกรรมเสื้อผ้า ยางดิบที่ใช้ในการผลิตยางรถยนต์ แร่เหล็กที่ใช้ในอุตสาหกรรมถลุงเหล็ก กระดาษที่ใช้ในธุรกิจสิ่งพิมพ์ เป็นต้น

1.2 วัตถุดิบทางอ้อม (Indirect materials) หมายถึง วัตถุดิบต่างๆ ที่เกี่ยวข้องซึ่งโดยทางอ้อมกับการผลิตสินค้าแต่ไม่ใช่วัตถุดิบหลักหรือวัตถุดิบส่วนใหญ่ เช่น ตะปู กาว กระดาษทรายที่ใช้เป็นส่วนประกอบของการทำเครื่องหนังหรือเฟอร์นิเจอร์นำมันหล่อลื่นเครื่องจักรเส้นด้ายที่ใช้ในการตัดเย็บ

2. ค่าแรงงาน (Labor) หมายถึง ค่าจ้างหรือผลตอบแทนที่จ่ายให้แก่ลูกจ้างหรือคนงานที่ทำหน้าที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสินค้าโดยปกติแล้วค่าแรงงานจะถูกแบ่งออกเป็น 2 ชนิด คือ ค่าแรงงานทางตรง (Direct labor) และเสื้อผ้า เป็นต้น โดยปกติแล้ววัตถุดิบทางอ้อมอาจจะถูกเรียกว่า “วัสดุโรงงาน” ซึ่งจะถือเป็นค่าใช้จ่ายการผลิตชนิดหนึ่ง

2.1 ค่าแรงงานทางตรง (Direct labor) หมายถึง ค่าแรงงานต่างๆ ที่จ่ายให้แก่คนงานหรือลูกจ้างที่ทำหน้าที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสินค้าสำเร็จรูปโดยตรง รวมทั้งเป็นค่าแรงงานที่มีจำนวนมากเมื่อเทียบกับค่าแรงงานทางอ้อมในการผลิตสินค้าหน่วยหนึ่งๆ และจัดเป็นค่าแรงงานส่วนสำคัญในการแปรรูปวัตถุดิบให้เป็นสินค้าสำเร็จรูป เช่น คนงานที่ทำงานเกี่ยวกับการควบคุมเครื่องจักรที่ใช้ในการผลิตก็ควรถือเป็นแรงงานทางตรง พนักงานในสายการประกอบ เป็นต้น

2.2 ค่าแรงงานทางอ้อม (Indirect labor) หมายถึง ค่าแรงงานที่ไม่เกี่ยวข้องกับค่าแรงงานทางตรงที่ใช้ในการผลิตสินค้า เช่น เงินเดือนผู้ควบคุมโรงงาน เงินเดือนพนักงานทำความสะอาดเครื่องจักร และโรงงาน พนักงานตรวจสอบคุณภาพ ช่างซ่อมบำรุง ตลอดจนต้นทุนที่เกี่ยวข้องกับคนงาน เช่น ค่าภาษีที่ออกให้ลูกจ้าง สวัสดิการต่างๆ เป็นต้น ซึ่งค่าแรงงานทางอ้อมเหล่านี้จะถือเป็นส่วนหนึ่งของค่าใช้จ่ายการผลิต

3. ค่าใช้จ่ายการผลิต (Manufacturing Overhead) หมายถึง แหล่งรวบรวมค่าใช้จ่ายต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสินค้าซึ่งนอกเหนือจากวัตถุดิบทางตรง ค่าแรงงานทางตรง เช่น วัตถุดิบทางอ้อม ค่าแรงงานทางอ้อม ค่าใช้จ่ายในการผลิตทางอ้อมอื่นๆ ได้แก่ ค่าน้ำ ค่าไฟ ค่าเช่า ค่าเสื่อมราคา ค่าประกันภัย ค่าภาษี เป็นต้น แต่อย่างไรก็ตามค่าใช้จ่ายเหล่านี้ก็ต้องเป็นค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินการผลิตในโรงงานเท่านั้นไม่รวมถึงเงินเดือน ค่าเช่า ค่าไฟฟ้า ค่าเสื่อมราคา

ที่เกิดขึ้นจากการดำเนินงานในสำนักงาน ดังนั้น ค่าใช้จ่ายการผลิตจึงถือเป็นส่วนรวมของค่าใช้จ่ายในการผลิตทางอ้อมต่างๆ (Cost Pool of Indirect Manufacturing Costs) นอกจากนี้ยังจะพบว่าในบางกรณีก็มีการเรียกค่าใช้จ่ายการผลิตในชื่ออื่นๆ เช่น ค่าใช้จ่ายโรงงาน (Factory Overhead) โสหุ้ยการผลิต (Manufacturing Burden) ต้นทุนผลิตทางอ้อม (Indirect Costs) เป็นต้น (เพ็ญศรี ขุนทอง, 2554)

2.1.3 การจำแนกต้นทุน

การจำแนกต้นทุนสามารถจำแนกได้เป็น 4 ประเภท

1. การจำแนกต้นทุนตามลักษณะส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์

ส่วนประกอบของต้นทุนที่ใช้ในการผลิตสินค้าหรือผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด (Cost of a Manufactured Product) จะประกอบด้วยวัตถุดิบทางตรง ค่าแรงงานทางตรง และค่าใช้จ่ายการผลิต ซึ่งถ้าพิจารณาในด้านทรัพยากรที่เป็นส่วนประกอบของสินค้าแล้วประกอบด้วย

1.1 วัตถุดิบ (Materials) นับว่าเป็นส่วนประกอบสำคัญของการผลิตสินค้าหรือผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปโดยทั่วไป ซึ่งต้นทุนที่เกี่ยวกับการใช้วัตถุดิบในการผลิตสินค้าอาจจะถูกแบ่งออกเป็น 2 ลักษณะ คือ

1.1.1 วัตถุดิบทางตรง (Direct Materials) หมายถึง วัตถุดิบหลักที่ใช้ในการผลิต และสามารถระบุได้อย่างชัดเจนว่าใช้ในการผลิตสินค้าชนิดใดชนิดหนึ่งในปริมาณและต้นทุนเท่าใด รวมทั้งจัดเป็นวัตถุดิบส่วนใหญ่ที่ใช้ในการผลิตสินค้าชนิดนั้นๆ

1.1.2 วัตถุดิบทางอ้อม (Indirect Materials) หมายถึง วัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนประกอบย่อยในการผลิตสินค้า ซึ่งไม่เป็นส่วนประกอบที่สำคัญและไม่สามารถคำนวณเป็นต้นทุนของสินค้าแต่ละหน่วยได้โดยตรงและชัดเจน

2.1 ค่าแรงงาน (Labor) หมายถึง ค่าจ้างหรือผลตอบแทนที่จ่ายให้แก่ลูกจ้างหรือคนงานที่ทำหน้าที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสินค้า โดยปกติแล้วค่าแรงงานจะถูกแบ่งออกเป็น 2 ชนิด คือ ค่าแรงงานทางตรง (Direct labor) และค่าแรงงานทางอ้อม (Indirect labor)

2.1.1 ค่าแรงงานทางตรง (Direct Labor) หมายถึง ค่าแรงงานต่างๆ ที่จ่ายให้แก่คนงานหรือลูกจ้างที่ทำหน้าที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสินค้าสำเร็จรูปโดยตรง รวมทั้งเป็นค่าแรงงานที่มีจำนวนมากเมื่อเทียบกับค่าแรงงานทางอ้อมในการผลิตสินค้าหน่วยหนึ่งๆ และจัดเป็นค่าแรงงานส่วนสำคัญในการแปรรูปวัตถุดิบให้เป็นสินค้าสำเร็จรูป เช่น คนงานที่ทำงานเกี่ยวกับการควบคุมเครื่องจักรที่ใช้ในการผลิตก็ควรถือเป็นแรงงานทางตรง พนักงานในสายการประกอบ เป็นต้น

2.2.2 ค่าแรงงานทางอ้อม (Indirect Labor) หมายถึง ค่าแรงงานที่ไม่เกี่ยวข้องกับค่าแรงงานทางตรงที่ใช้ในการผลิตสินค้า เช่น เงินเดือนผู้ควบคุมโรงงาน เงินเดือนพนักงาน

ทำความสะอาดเครื่องจักรและโรงงาน พนักงานตรวจสอบคุณภาพ ช่างซ่อมบำรุง ตลอดจนต้นทุนที่เกี่ยวข้องกับคนงาน เช่น ค่าภาษีที่ออกให้ลูกจ้าง สวัสดิการต่างๆ เป็นต้น ซึ่งค่าแรงงานทางอ้อมเหล่านี้จะถือเป็นส่วนหนึ่งของค่าใช้จ่ายการผลิต

3.1 ค่าใช้จ่ายการผลิต (Manufacturing Overhead) หมายถึง แหล่งรวบรวมค่าใช้จ่ายต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสินค้าซึ่งนอกเหนือจากวัตถุดิบทางตรง ค่าแรงงานทางตรง เช่น วัตถุดิบทางอ้อม ค่าแรงงานทางอ้อม ค่าใช้จ่ายในการผลิตทางอ้อมอื่นๆ ได้แก่ ค่าน้ำ ค่าไฟ ค่าเช่า ค่าเสื่อมราคา ค่าประกันภัย ค่าภาษี เป็นต้น แต่อย่างไรก็ตามค่าใช้จ่ายเหล่านี้ก็จะต้องเป็นค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวกับการดำเนินการผลิตในโรงงานเท่านั้น ไม่รวมถึงเงินเดือน ค่าเช่า ค่าไฟฟ้า ค่าเสื่อมราคาที่เกิดขึ้นจากการดำเนินงานในสำนักงาน ดังนั้นค่าใช้จ่ายการผลิตจึงถือเป็นที่รวมของค่าใช้จ่ายในการผลิตทางอ้อมต่างๆ (Cost Pool of Indirect Manufacturing Costs) นอกจากนี้ยังจะพบว่าในบางกรณีก็มีการเรียกค่าใช้จ่ายการผลิต ในชื่ออื่นๆ เช่น ค่าใช้จ่ายโรงงาน (Factory Overhead) โส หุ้ย การผลิต (Manufacturing Burden) ต้นทุนผลิตทางอ้อม (Indirect Costs) เป็นต้น

2. การจำแนกต้นทุนตามความสำคัญและลักษณะของต้นทุนการผลิต

การจำแนกต้นทุนตามความสำคัญและลักษณะของต้นทุนการผลิตนั้นจะมีลักษณะที่คล้ายคลึงกับการจำแนกต้นทุนตามส่วนประกอบของการผลิต ซึ่งวัตถุประสงค์ของการจำแนกต้นทุนในลักษณะนี้ก็เพื่อใช้ในการวางแผนและควบคุมมากกว่าที่จะจำแนกเพื่อการคำนวณต้นทุนของสินค้าหรือบริการการจำแนกต้นทุนตามความสำคัญและลักษณะของต้นทุนการผลิตเราสามารถจำแนกได้ 2 ลักษณะ คือ

2.1 ต้นทุนขั้นต้น (Prime Costs) หมายถึง ต้นทุนรวมระหว่างวัตถุดิบทางตรงและค่าแรงงานทางตรงซึ่งตามปกติเราจะถือว่าต้นทุนขั้นต้นจะมีความสัมพันธ์โดยตรงกับการผลิต รวมทั้งเป็นต้นทุนที่มีจำนวนมากเมื่อเทียบกับต้นทุนการผลิตทั้งหมดแต่อย่างไรก็ตามในยุคปัจจุบันการผลิตในธุรกิจบางแห่งมีการใช้เครื่องจักรมากขึ้นทำให้ต้นทุนค่าแรงงานทางตรงลดลงในลักษณะเช่นนี้ต้นทุนขั้นต้นก็จะมีสำคัญลดลงเมื่อเทียบกับต้นทุนแปรสภาพ

2.2 ต้นทุนแปรสภาพ (Conversion Costs) หมายถึง ต้นทุนที่เกี่ยวกับแปรสภาพและเปลี่ยนรูปแบบจากวัตถุดิบทางตรงให้กลายเป็นสินค้าสำเร็จรูป ต้นทุนแปรสภาพจะประกอบด้วยค่าแรงงานทางตรง และค่าใช้จ่ายการผลิตจากที่กล่าวแล้วก็คือเมื่อกิจการมีการลงทุนในเครื่องจักรมากขึ้น ค่าเสื่อมราคา ค่าซ่อมบำรุง ซึ่งจัดเป็นค่าใช้จ่ายการผลิตก็จะมีจำนวนมากขึ้นตามไปด้วย ดังนั้น ในปัจจุบันนี้สำหรับธุรกิจที่มีการใช้เทคโนโลยีขั้นสูงก็จะให้ความสำคัญกับต้นทุนแปรสภาพมากกว่าต้นทุนขั้นต้น

3. การจำแนกต้นทุนตามความสัมพันธ์กับระดับของกิจกรรม

การจำแนกต้นทุนความสัมพันธ์กับระดับของกิจกรรมนี้บางครั้งเราก็เรียกว่า การจำแนกต้นทุนตามพฤติกรรมของต้นทุน (Cost Behavior) ซึ่งมีลักษณะที่สำคัญ คือ เป็นการวิเคราะห์จำนวนของต้นทุนที่จะมีการเปลี่ยนแปลงไปตามปริมาณการผลิต หรือระดับของกิจกรรมที่เป็นตัวผลักดันให้เกิดต้นทุน (Cost Driver) ในการผลิตทั้งที่เกี่ยวกับการวางแผน การควบคุม การประเมินและวัดผลการดำเนินงาน การจำแนกต้นทุนตามความสัมพันธ์กับระดับของกิจกรรมเราสามารถที่จะจำแนกต้นทุนได้ 3 ชนิด คือ ต้นทุนผันแปร ต้นทุนคงที่ ต้นทุนผสม อย่างไรก็ตามแนวคิดในการจำแนกต้นทุนใน 3 ชนิดนี้เป็น การจำแนกต้นทุนที่อยู่ในช่วงของต้นทุนที่มีความหมายต่อการตัดสินใจ (Relevant Range) นั่นก็คือเป็นช่วงที่ต้นทุนคงที่รวมและต้นทุนผันแปรต่อหน่วยยังมีลักษณะคงที่หรือไม่เปลี่ยนแปลง

3.1 ต้นทุนผันแปร (Variable Costs) หมายถึง ต้นทุนที่จะมีต้นทุนรวมเปลี่ยนแปลงไปตามสัดส่วนของการเปลี่ยนแปลงในระดับกิจกรรมหรือปริมาณการผลิตในขณะ ต้นทุนต่อหน่วยจะคงที่เท่ากันทุกๆ หน่วยโดยทั่วไปแล้วต้นทุนผันแปรนี้จะสามารถควบคุมได้โดยแผนกหรือหน่วยงานที่ทำให้เกิดต้นทุนผันแปรนั้น

3.2 ต้นทุนคงที่ (Fixed Costs) คือ ต้นทุนที่มีพฤติกรรมคงที่ หมายถึง ต้นทุนรวมที่มีได้เปลี่ยนแปลงไปตามระดับของการผลิตในช่วงของการผลิตระดับหนึ่งแต่ต้นทุนคงที่ต่อหน่วยก็จะเปลี่ยนแปลงในทางลดลงถ้าปริมาณการผลิตเพิ่มมากขึ้น นอกจากนี้ต้นทุนคงที่ยังแบ่งออกเป็นต้นทุนคงที่ อีก 2 ลักษณะ คือ ต้นทุนคงที่ระยะยาว (Committed Fixed Cost) เป็นต้นทุนคงที่ที่ไม่สามารถเปลี่ยนแปลงได้ในระยะสั้น เช่น สัญญาเช่าระยะยาว ค่าเสื่อมราคา เป็นต้น และต้นทุนคงที่ระยะสั้น (Discretionary Fixed Cost) จัดเป็นต้นทุนคงที่ที่เกิดขึ้นเป็นครั้งคราวจากการประชุมหรือตัดสินใจของผู้บริหาร เช่น ค่าโฆษณา ค่าใช้จ่ายในการค้นคว้าและวิจัย เป็นต้น สำหรับในเชิงการบริหารแล้วต้นทุนคงที่ส่วนใหญ่มักจะควบคุมได้ด้วยผู้บริหารระดับสูงเท่านั้น

4. การจำแนกประเภทต้นทุนตามช่วงเวลา

การดำเนินธุรกิจโดยปกติ กิจกรรมจะต้องมีการวัดผลการดำเนินงานเมื่อดำเนินงานเสร็จหนึ่งงวดบัญชี โดยการเปรียบเทียบระหว่างรายได้และค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นในงวดนั้นในส่วนของค่าใช้จ่ายจะเกิดจากต้นทุนที่เกิดขึ้นในงวดบัญชีนั่น ดังนี้

4.1 ต้นทุนผลิตภัณฑ์ (product costs) หมายถึง ต้นทุนที่ใช้เป็นองค์ประกอบในการผลิตถือเป็นปัจจัยการผลิต ได้แก่ วัตถุดิบทางตรง ค่าแรงงานทางตรง และค่าใช้จ่ายการผลิต เมื่อผลิตเสร็จก็จะได้อินค้าสำเร็จรูปออกมาเป็นสินทรัพย์ของกิจการที่มีไว้เพื่อขายเมื่อขายสินค้าได้จะบันทึกเป็นต้นทุนสินค้าที่ขายถือเป็นค่าใช้จ่ายในงวดนั้น ส่วนสินค้าที่ขายไม่หมดเมื่อสิ้นงวด

ก็จะแสดงเป็นสินทรัพย์ในงบแสดงฐานะการเงินหรือบางที่อาจจะกล่าวได้ว่าต้นทุนผลิตภัณฑ์เป็นต้นทุนที่จะยังไม่ถือเป็นค่าใช้จ่ายจนกว่าจะขายหรือเรียกว่าต้นทุนที่เป็นสินค้าคงเหลือได้

4.2 ต้นทุนงวดเวลา (Period Costs) หรือบางที่เรียกว่า ต้นทุนสำหรับงวด หมายถึง ต้นทุนที่จะถือเป็นค่าใช้จ่ายทันทีเมื่อเกิดขึ้นตามงวดบัญชีนั้นๆ ได้แก่ ค่าใช้จ่ายในการขายและบริหารหรือเรียกว่าค่าใช้จ่ายการดำเนินงาน

2.1.4 ทฤษฎีต้นทุนการผลิต

1. ต้นทุนการผลิต (Cost of Production) หมายถึง ค่าใช้จ่ายต่างๆ ที่เกิดขึ้นในการผลิตสินค้าและบริการในจำนวนที่ต้องการต้นทุนการผลิตสามารถจำแนกได้หลายแบบ ดังนี้ต้นทุนที่เห็นได้ชัด (Explicit Cost) และต้นทุนโดยปริยาย (Implicit Cost) ต้นทุนที่เห็นได้ชัด (Explicit Cost) หมายถึง ต้นทุนที่จ่ายออกไปจริงสามารถบันทึกลงในบัญชีได้ เช่น ค่าแรงงาน ค่าวัตถุดิบ ค่าโฆษณา เป็นต้น ต้นทุนโดยปริยาย (Implicit Cost) หมายถึง ต้นทุนที่ไม่ได้จ่ายออกไปเป็นเงินจริงแต่เป็นค่าเสียโอกาสที่จะใช้ปัจจัยการผลิตไปทำประโยชน์อื่นเรียกว่า “ต้นทุนค่าเสียโอกาส (Opportunity Cost)” เช่น ค่าจ้างตัวเองหรือค่าเช่าอาคารของตนเองสิ่งเหล่านี้ถือเป็นต้นทุนการผลิตเพราะเจ้าของปัจจัยการผลิตเสียโอกาสได้รับผลตอบแทนส่วนต้นทุนการผลิตในทางเศรษฐศาสตร์มีความหมายกว้างกว่าต้นทุนทางบัญชีโดยได้รวมค่าใช้จ่ายที่ไม่ได้จ่ายออกไปจริงเข้าไว้ด้วยค่าใช้จ่ายต่างๆที่เกิดขึ้นในระหว่างการผลิตสินค้าและบริการที่หน่วยผลิตได้จ่ายไปในการผลิตสินค้าและบริการทั้งหมดประกอบด้วยต้นทุนต่างๆ ดังนี้

1.1 ต้นทุนทางตรง (Direct cost) หมายถึง ต้นทุนที่ฝ่ายบริหารสามารถที่จะระบุได้ว่าต้นทุนใดเป็นของหน่วยต้นทุน (Cost Object) ใดนั่นเอง เช่น วัตถุดิบทางตรงและค่าแรงงานทางตรงที่ใช้ในการผลิตงานผลิตชิ้นใดชิ้นหนึ่งหรือค่าเสื่อมราคาเครื่องจักรในแผนกประกอบ ก็คือ ต้นทุนทางตรงของแผนกประกอบนั่นเองแบ่งได้เป็น 3 ประเภท คือ

1.1.1 ต้นทุนคงที่ (Fixed Costs) คือ ต้นทุนที่มีพฤติกรรมคงที่ หมายถึง ต้นทุนรวม ที่มีได้เปลี่ยนแปลงไปตามระดับของการผลิตในช่วงของการผลิตระดับหนึ่งแต่ต้นทุนคงที่ต่อหน่วยก็จะเปลี่ยนแปลงในทางลดลงถ้าปริมาณการผลิตเพิ่มมากขึ้น

1.1.2 ต้นทุนผันแปร (Variable Costs) หมายถึง ต้นทุนที่จะมีต้นทุนรวมเปลี่ยนแปลงไปตามสัดส่วนของการเปลี่ยนแปลงในระดับกิจกรรมหรือปริมาณการผลิตในขณะที่ต้นทุนต่อหน่วยจะคงที่เท่ากันทุกๆ หน่วย โดยทั่วไปแล้วต้นทุนผันแปรนี้จะสามารถควบคุมได้โดยแผนกหรือหน่วยงานที่ทำให้เกิดต้นทุนผันแปรนั้น

1.1.3 ต้นทุนทางอ้อม (Indirect Cost) หมายถึง ต้นทุนร่วม (Common Cost) ที่เกิดขึ้นโดยไม่สามารถระบุได้ว่าเกิดจากหน่วยต้นทุนใด โดยปกติแล้วต้นทุนทางอ้อมนี้จะถูกแบ่งสรรให้แก่หน่วยต้นทุนต่างๆ ด้วยเทคนิควิธีในการจัดสรรต้นทุน (Allocation Techniques) ซึ่งโดยทั่วไปต้นทุนเกี่ยวกับการผลิตนั้นต้นทุนทางอ้อมก็หมายถึงค่าใช้จ่ายการผลิตของสินค้า

จากการศึกษาแนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับต้นทุน ต้นทุน คือ รายจ่ายที่เกิดขึ้นเพื่อให้ได้มาซึ่งสินค้าหรือบริการซึ่งอาจจะเป็นเงินสดสินทรัพย์อื่นหรือภาระผูกพันที่จะต้องชำระในอนาคต รวมถึงรายจ่ายที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับการได้มาซึ่งสินค้าหรือบริการสำหรับการศึกษาคั้งนี้ผู้วิจัยได้จำแนกต้นทุนตามลักษณะส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ซึ่ง ประกอบด้วย วัตถุดิบทางตรง ค่าแรงงานทางตรงและค่าใช้จ่ายในการผลิต

2.3 แนวคิดเกี่ยวกับผลตอบแทน

ผลตอบแทน หมายถึง สิ่งที่ผู้ลงทุนมุ่งหวังจะทำได้จากการลงทุนไม่ว่าจะเป็นการลงทุนในธุรกิจหลักหรือในอสังหาริมทรัพย์ ก็คือ ผลตอบแทนหรืออัตราผลตอบแทนจากการลงทุนนั้น ซึ่งคำว่าอัตราผลตอบแทนนี้มีความหมายกว้างมากอาจหมายถึงอัตราผลตอบแทนจากส่วนของผู้ถือหุ้นสามัญและอัตราผลตอบแทนที่กินความหมายแคบลงไปอีก ก็คืออัตราผลตอบแทนจากโครงการลงทุนเฉพาะโครงการ ซึ่งแต่ละอย่างจะมีรูปแบบการวัดที่แตกต่างกันไปบ้างและการใช้ประโยชน์ก็แตกต่างกัน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับวัตถุประสงค์ของการวิเคราะห์เป็นสำคัญ อัตราส่วนผลตอบแทนนอกจากใช้ประโยชน์ในการประเมินผลของโครงการปฏิบัติงานยังใช้ประโยชน์ช่วยในการตัดสินใจลงทุนวางแผน ควบคุม และปรับปรุงการดำเนินงาน (เพชร ชุมทรัพย์, 2554)

แนวคิดเกี่ยวกับผลตอบแทนที่ใช้ในการศึกษาคั้งนี้ประกอบด้วยความหมายของผลตอบแทนและการวิเคราะห์เพื่อการตัดสินใจลงทุน โดยมีรายละเอียดดังนี้

ผลประโยชน์หรือผลตอบแทน (Benefits) ของการลงทุน หมายถึง มูลค่าของสินค้าหรือบริการที่ผลิตได้จากการลงทุน ประกอบด้วย ผลตอบแทนทางตรง ผลตอบแทนทางอ้อมและผลตอบแทนที่ไม่มีตัวตน

ผลตอบแทนทางตรง (Direct Benefits) คือ ผลผลิตสุทธิของการลงทุน ซึ่งหมายถึงมูลค่าของสินค้าและบริการที่ผลิตได้โดยตรงจากการลงทุน นอกจากนี้ยังหมายถึงการประหยัดและการลดค่าใช้จ่ายจากที่เคยมีอยู่เดิม

ผลตอบแทนทางอ้อม (Indirect Benefits) คือผลประโยชน์ตอบแทนอื่นๆที่นอกเหนือจากผลประโยชน์ตอบแทนทางตรง นอกจากนี้ยังรวมถึงผลประโยชน์ตอบแทนด้านสังคมและสิ่งแวดล้อมต่างๆ

รายได้ หมายถึง ผลตอบแทนที่มาจากการขายสินค้าและบริการภายในช่วงระยะเวลาหนึ่ง

กำไรขั้นต้น หมายถึง รายได้จากการขายหักต้นทุนขาย

กำไร(ขาดทุน)สุทธิ หมายถึง กำไรหรือขาดทุนหลังจากหักหรือรวมหากมีผลขาดทุนสุทธิให้แสดงจำนวนเงินไว้ในวงเล็บ

2.2.1 การวิเคราะห์เพื่อการตัดสินใจลงทุน

การศึกษาเกี่ยวกับการวิเคราะห์เพื่อการตัดสินใจลงทุนเป็นการวัดประสิทธิภาพในการดำเนินงานว่ามีการแสวงหารายได้อย่างเหมาะสมหรือไม่ โดยใช้การวิเคราะห์อัตราส่วนดังนี้

อัตรากำไรขั้นต้น คือ อัตราส่วนร้อยละของต้นทุนสินค้าต่อรายได้ทั้งหมดสะท้อนให้เห็นถึงความสามารถในการทำกำไรขั้นต้นของกิจการ

$$\text{อัตรากำไรขั้นต้น} = \frac{\text{กำไรขั้นต้น} \times 100}{\text{ขาย}}$$

อัตรากำไรสุทธิ คือ การดำเนินงานของกิจการที่เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและเกิดประสิทธิผลสะท้อนให้เห็นผลตอบแทนที่เป็นกำไรซึ่งเป็นความสามารถในการทำกำไรสุทธิจากรายได้หรือยอดขายทั้งหมด

$$\text{อัตรากำไรสุทธิ} = \frac{\text{กำไรสุทธิ} \times 100}{\text{ยอดขาย}}$$

จุดคุ้มทุน คือ ระดับของยอดขายของกิจการที่เท่ากับค่าใช้จ่ายทั้งหมดของกิจการ ซึ่งก็คือจุดที่กิจการไม่มีผลกำไรหรือขาดทุนนั่นเอง โดยจุดคุ้มทุนจะสามารถหาได้ก็ต่อเมื่อผู้ประกอบการสามารถแยกได้ว่าค่าใช้จ่ายของธุรกิจนั้นมีอะไรเป็นต้นทุนคงที่และต้นทุนผันแปรอย่างละเท่าไรบ้างจากการคำนวณดังนี้

$$\text{จุดคุ้มทุน (หน่วยขายที่คุ้มทุน)} = \frac{\text{ต้นทุนคงที่}}{\text{ราคาขายต่อหน่วย} - \text{ต้นทุนผันแปรต่อหน่วย}}$$

จากแนวคิดทฤษฎีข้างต้นในการศึกษาคั้งนี้ผู้วิจัยจึงกำหนดการวิเคราะห์ผลตอบแทนจากการผลิตขนมจีนเส้นสดเป็น 3 วิธีคือ อัตรากำไรขั้นต้นและอัตรากำไรสุทธิซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

$$\text{อัตรากำไรขั้นต้น} = \frac{\text{กำไรขั้นต้น} \times 100}{\text{ยอดขาย}}$$

$$\text{อัตรากำไรสุทธิ} = \frac{\text{กำไรขั้นต้น} \times 100}{\text{ยอดขาย}}$$

$$\text{จุดคุ้มทุน (หน่วยขายที่คุ้มทุน)} = \frac{\text{ต้นทุนคงที่}}{\text{ราคาขายต่อหน่วย} - \text{ต้นทุนผันแปรต่อหน่วย}}$$

จากการศึกษาแนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับผลตอบแทน ผลตอบแทนหมายถึง ผลตอบแทนที่เจ้าของปัจจัยการผลิตจะได้รับจากการถือครองปัจจัยการผลิต ซึ่งจะได้มากหรือน้อยขึ้นอยู่กับความต้องการใช้และปริมาณของปัจจัยการผลิตนั้นๆ ที่มีอยู่ในตลาด สำหรับการศึกษาครั้งนี้ผู้วิจัยได้ใช้ในการวิเคราะห์ผลตอบแทนของการผลิตเส้นขนมจีน ได้แก่ ผลตอบแทนสุทธิและจุดคุ้มทุน

2.4 แนวคิดและทฤษฎีทางการตลาด

1. ความหมายของการตลาด

ตลาด (Market) หมายถึง สถานที่ที่เป็นชุมชนหรือเป็นที่ชุมนุมเพื่อซื้อและขายสินค้า ทั้งในรูปของวัตถุดิบและสินค้าสำเร็จรูปเป็นประจำ เป็นครั้งคราว หรือตามวันที่กำหนด โดยที่ตั้งของตลาดอาจมีเพียงที่เดียว หรือหลายที่ที่ตั้งอยู่ใกล้กันในพื้นที่เหมาะสม เช่น เป็นศูนย์กลางของชุมชน และเหมาะจะเป็นที่นัดพบ หรือเป็นแหล่งแลกเปลี่ยนข้อมูลข่าวสารต่างๆของคนในชุมชนนั้นๆ ด้วยเหตุนี้เมื่อมีชุมชนอยู่ ณ ที่ใด ก็มักจะมีตลาดอยู่ ณ ที่นั้น ตลาดจึงมีมาแต่ครั้งโบราณในทุกสังคม

ตลาด (Market) หมายถึง สถานที่ใด ที่สามารถทำการตกลงซื้อขายสินค้ากันได้ ในทางเศรษฐศาสตร์ได้แบ่งตลาดออกเป็น 4 ลักษณะ คือ (สมคิด ทักษิณาวินิจ, 2548)

1) ตลาดที่มีการแข่งขันอย่างแท้จริง หรือ ตลาดแข่งขันโดยสมบูรณ์ (Pure or perfect competition) ตลาดประเภทนี้มีผู้ซื้อและผู้ขายเป็นจำนวนมาก สินค้าและบริการมีลักษณะที่เหมือนกัน ราคาจะถูกกำหนดโดยอุปสงค์และอุปทานของตลาด ตลาดประเภทนี้มีอยู่น้อยมากในโลกแห่งความเป็นจริง อาจกล่าวได้ว่าเป็นตลาดในอุดมคติ (ideal market) ของนักเศรษฐศาสตร์ ตลาดชนิดนี้เป็นตลาดที่ราคาสินค้าเกิดขึ้นจากแรงผลักดันของ

2) ตลาดกึ่งแข่งขันกึ่งผูกขาด (Monopolistic competition) ลักษณะของตลาดกึ่งแข่งขันกึ่งผูกขาดมีพฤติกรรมดังนี้ คือ มีจำนวนธุรกิจจำนวนมากไม่มีการกีดกันธุรกิจใหม่เข้ามาในธุรกิจ สินค้ามีลักษณะแตกต่างกัน

3) ตลาดผู้ขายน้อยราย (Oligopoly competition) หมายถึงตลาดที่มีผู้ขายมากกว่าหนึ่งรายแต่มีไม่มากพอที่จะทำให้ผู้ผลิตแต่ละรายไม่มีอิทธิพลต่อการกำหนดราคาขายในตลาดได้ เมื่อผู้ผลิตรายใดรายหนึ่งเปลี่ยนแปลงราคาและจำนวนผลผลิตจะมีผลกระทบต่อคู่แข่งและมักจะมีการกระทำโดยโต้ตอบตลาดที่มีผู้ขายน้อยรายเกิดจากการผลิตที่จำเป็นต้องมีขนาดใหญ่เพื่อลดต้นทุนการผลิต ส่วนใหญ่จึงเป็นอุตสาหกรรมหนัก เช่น ซีเมนต์ รถยนต์ เหล็กกล้า เครื่องจักร สำหรับตลาดกึ่งแข่งขันกึ่งผูกขาดมักเป็นอุตสาหกรรมโดยทั่วไป

4) ตลาดผูกขาด (Monopoly) คือ ตลาดที่มีผู้ผลิตหรือผู้ขายเพียงรายเดียว โดยสินค้าและบริการในตลาดเป็นสินค้าที่ไม่มีสินค้าอื่นใดมาทดแทนกันได้เลย

การตลาด (Marketing) (ไพฑูรย์ รอดวินิจ.2526) หมายถึง กิจกรรมทางเศรษฐกิจต่างๆ ที่ทำให้สินค้าและบริการจากมือผู้ผลิตดั้งเดิม (Initial product) ไปถึงมือผู้บริโภคคนสุดท้าย (ultimate -consumers) ที่ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค ทั้งทางด้าน เวลา สถานที่ รูปร่าง โดยกระทำผ่านหน้าที่ทางการตลาด (Marketing functions) ที่สำคัญ 3 ประการ (สมคิด ทักษิณาวินิจ, 2548) คือ 1) หน้าที่ในการแลกเปลี่ยน 2) หน้าที่ทางกายภาพ และ 3) หน้าที่อำนวยความสะดวก และมีผู้ที่ทำหน้าที่ทางการตลาดสินค้าเกษตร 5 ประเภท คือ 1) คนกลางประเภทพ่อค้า 2) คนกลางประเภทตัวแทน 3) คนกลางประเภทเก็งกำไร 4) ผู้แปรรูปและโรงงานแปรรูป และ 5) องค์กรหรือสถาบันที่อำนวยความสะดวก

ตลาดสินค้าเกษตร (Agricultural Market) หมายถึง การที่ผู้ซื้อผู้ขายสามารถติดต่อตกลงซื้อขายสินค้าและบริการต่าง ๆ (ไพฑูรย์ รอดวินิจ.2526) ซึ่งในตลาดสินค้าเกษตร สามารถแบ่งระดับของตลาดออกได้เป็น 3 ระดับ คือ

- 1) ตลาดในแหล่งผลิต
 - 1.1) ตลาดท้องถิ่น
 - 1.2) ตลาดกลางท้องถิ่น
- 2) ตลาดกลางปลายทาง
- 3) ตลาดชายปลีก

2. กระบวนการตลาด และระบบการตลาด (ไพฑูรย์ รอดวินิจ.2526)

กระบวนการตลาด หมายถึง กระบวนการกิจกรรมทางเศรษฐกิจต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นและดำเนินต่อเนื่องกันเป็นลำดับ เพื่อให้สินค้าเคลื่อนย้ายจากมือผู้ผลิตไปสู่มือผู้บริโภค ซึ่งเราสามารถแบ่งออกได้เป็น

1.1 กิจกรรมทางเศรษฐกิจที่มีผลโดยตรงต่อการตลาด เป็นกิจกรรมที่ดำเนินการโดยผู้ที่ทำหน้าที่ทางการตลาด เช่น การออกไปรับซื้อผลผลิตหน้าฟาร์ม การเก็บรักษา การแปรรูป การขนส่ง และขาย ไปจนกระทั่ง การขายปลีกให้กับผู้บริโภคโดยพ่อค้าขายปลีกในตลาด (จากพ่อค้าท้องถิ่นไปถึงพ่อค้าปลีก)

1.2 กิจกรรมทางสังคมที่มีผลโดยทางอ้อมต่อการตลาด เป็นกิจกรรมที่ดำเนินการโดยหน่วยงานของรัฐ องค์กร หรือสถาบันต่างๆ เพื่ออำนวยความสะดวก ส่งเสริมและควบคุมการดำเนินงานของผู้ทำหน้าที่การตลาดในระดับต่าง ๆ เช่น วัฒนธรรม ประเพณี กฎหมาย และกฎระเบียบทางการค้าต่าง ๆ โดยกิจกรรมต่าง ๆ ทางเศรษฐกิจ ในกระบวนการตลาดสินค้าเกษตรสามารถแบ่งออกได้ 3 ประเภท คือ

1.2.1 การรวบรวมสินค้าจากผู้ผลิต (assembly)

1.2.2 การปรับให้เกิดสมดุลระหว่างการผลิต และการบริโภค ระหว่างผู้ซื้อกับผู้ขาย

1.2.3 การแจกแจงและการกระจายสินค้าไปสู่ผู้บริโภค (distribution) เมื่อนำเอากระบวนการตลาดมารวมกันเพื่อศึกษาสินค้าชนิดใดชนิดหนึ่ง เพื่อให้มองเห็นถึงการดำเนินการ ว่ามีใครบ้างในแต่ละระดับ และมีลักษณะหรือหน้าที่ในการดำเนินการอย่างไร มีทิศทางแบบไหน เราเรียกว่า “ระบบการตลาด” ของสินค้าชนิดนั้น ๆ

ดังนั้น ระบบตลาด จึงหมายถึง “ความสัมพันธ์ของกิจกรรมทางการตลาดที่เกิดขึ้น” ยิ่งบุคคลที่อยู่ในระบบตลาดมีการแข่งขันกันมากเพียงใดยิ่งแสดงว่าระบบตลาดนั้นมีการดำเนินงานที่มีประสิทธิภาพ ซึ่งเราสามารถแบ่งออกได้ 3 ลักษณะคือ

1) ระบบการตลาดแบบกระจายออกจากศูนย์กลาง จะเกิดขึ้นกับสินค้าเกษตรที่มีลักษณะการผลิตเฉพาะที่ แต่มีความต้องการบริโภคอยู่กระจัดกระจาย

2) ระบบการตลาดแบบเข้าหาจุดศูนย์กลาง จะเกิดขึ้นกับสินค้าเกษตรที่มีลักษณะการผลิตอยู่กระจัดกระจายทั่วไป และผลผลิตส่วนใหญ่จะถูกส่งออกเกือบทั้งหมด

3) ระบบการตลาดแบบผสม คือ มีทั้งเข้าหาศูนย์กลางและกระจายออกจากศูนย์กลางจะเกิดขึ้นกับสินค้าเกษตรที่มีลักษณะการผลิตอยู่กระจัดกระจาย และความต้องการของผู้บริโภคอยู่กระจัดกระจาย

3. วิธีการตลาด (Marketing Channel) (ไพฑูรย์ รอดวินิจ,2526)

วิธีการตลาด หมายถึง “ครรลองการเคลื่อนย้ายผลผลิต หรือสินค้า จากผู้ผลิตไปสู่มือผู้บริโภค” โดยวิธีการตลาดจะเป็นตัวชี้ให้เห็นว่าผลผลิตหรือสินค้าทั้งหมดจากผู้ผลิต ได้ผ่านผู้ทำหน้าที่การตลาดประเภทและระดับ ต่าง ๆ เป็นจำนวนเท่าไร และอย่างไร จนไปถึงมือผู้บริโภค ซึ่งสอดคล้องกับลักษณะ ของระบบตลาดของสินค้า วิธีการตลาดหรือช่องทางการตลาดสามารถแบ่งออกได้เป็น 2 รูปแบบ คือ

3.1 วิธีการตลาดทางตรง

วิธีการตลาดทางตรง หมายถึงการขายสินค้าจากมือผู้ผลิตไปยังมือผู้บริโภคหรือผู้ใช้ ในทางอุตสาหกรรมโดยตรง ซึ่งมีลักษณะที่สำคัญคือ

3.1.1 เป็นช่องทางการจำหน่ายสินค้าในตลาดธุรกิจที่มีผู้ซื้อน้อยรายและซื้อครั้งละมาก ๆ

3.1.2 สินค้าที่ใช้วิธีการตลาดทางตรง ต้องมีการบริการเป็นพิเศษ ผู้จัดจำหน่ายต้องมีพนักงานขายที่มีความชำนาญเฉพาะเพื่อการเจรจาซื้อขายโดยตรง

3.1.3 ผู้ซื้อในตลาดมีความต้องการลดต้นทุนทางการตลาดหรือการผลิตโดยการตัดคนกลางออกไป

3.2 วิธีการตลาดทางอ้อม

วิธีการตลาดทางอ้อม หมายถึง การขายสินค้าจากมือผู้ผลิตไปยังผู้บริโภคหรือผู้ใช้ ในทางอุตสาหกรรมโดยให้คนกลางเข้ามาช่วยทำหน้าที่ทางการตลาด

4. ต้นทุนการตลาด

ต้นทุนการตลาด หมายถึง “ค่าใช้จ่ายในรายการต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นเนื่องจากการทำหน้าที่การตลาด” หรือ “ความแตกต่างระหว่างค่าใช้จ่ายทั้งหมดที่ผู้บริโภคจ่ายเงินซื้อสินค้ากับรายได้ที่เกษตรกรได้รับจากการขายผลผลิต” ต้นทุนการตลาดจะเกิดขึ้นโดยเริ่มตั้งแต่ผลผลิตพ้นจากมือของเกษตรกร ไปจนถึงมือของผู้บริโภคคนสุดท้าย เพื่อให้สินค้านั้นเกิดอรรถประโยชน์ในด้านรูปร่าง เวลา และสถานที่ ที่ผู้บริโภคหรือผู้ใช้เกิดความต้องการ(สมคิด ทักษิณาวิสุทธิ, 2548) ซึ่งเราสามารถจำแนกออกเป็น 2 ประเภท (ไพฑูรย์ รอดวินิจ.2526) คือ ค่าใช้จ่ายที่เป็นตัวเงิน และ ค่าใช้จ่ายที่ไม่เป็นตัวเงิน

5. ส่วนเหลือการตลาด

ส่วนเหลือการตลาด หมายถึง ความแตกต่างระหว่างราคาสินค้าที่ผู้บริโภคจ่ายกับราคา ที่ผู้ผลิตได้รับ ซึ่งพิจารณาได้จากการเปรียบเทียบในหน่วยเดียวกันของสินค้า จากความพึงพอใจของผู้บริโภคที่ยินดีจ่ายเพื่อซื้อสินค้าในระดับราคาต่าง ๆ กัน กับราคาที่จำหน่ายหน้าฟาร์ม โดยทั่วไปจะมีการคิดค่าเป็นร้อยละ ซึ่งสามารถคำนวณหาได้จากสูตร

$$\text{ส่วนเลื่อมการตลาด} = \frac{Pr - Pf}{Pr} \times 100$$

โดยที่

Pr = ราคาสินค้า ณ ระดับขายปลีกหรือราคาของผู้บริโภคจ่าย

Pf = ราคาสินค้า ณ ระดับฟาร์ม หรือราคาของผู้ผลิตได้รับ

ราคาขายปลีกหรือราคาของผู้บริโภคจ่าย สะท้อนถึงอุปสงค์ของผู้บริโภคต่อสินค้านั้น ซึ่งเป็นความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณและราคาในระดับขายปลีก ซึ่งเรียกว่าอุปสงค์ขั้นปฐม หรือขั้นต้น ซึ่งเป็นความต้องการปัจจัยทั้งหมด ที่ก่อให้เกิดผลิตภัณฑ์ชนิดนั้น มีทั้งปัจจัยการผลิตระดับฟาร์ม และปัจจัยที่ใช้ในกระบวนการตลาด

ความต้องการปัจจัยการผลิตในระดับฟาร์ม เป็นความต้องการของเกษตรกร ส่วนปัจจัยที่ใช้ในกระบวนการตลาด เป็นความต้องการของคนกลางประเภทต่าง ๆ ในการทำธุรกิจเพื่อการครองชีพ คนกลางไม่ได้เป็นผู้บริโภคสินค้า เหล่านี้ ความต้องการของคนกลางเหล่านี้ เรียกว่า อุปสงค์สืบเนื่อง ซึ่งเป็นความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณ และราคาในระดับฟาร์ม และระดับคนกลางประเภทต่าง ๆ ก่อนถึงระดับขายปลีกหรือระดับส่งออก ส่วนประกอบของส่วนเลื่อมการตลาด (สมคิด ทักษิณาวินสุทธิ์ : 2548) ประกอบด้วย ต้นทุนการตลาดและกำไรของคนกลางประเภทต่าง ๆ การเปลี่ยนแปลงของส่วนเลื่อมการตลาด ซึ่งปัจจัยที่ทำให้ส่วนเลื่อมการตลาดเปลี่ยนแปลง ได้แก่ ระดับราคาสินค้าโดยทั่วไปเปลี่ยนแปลง ปริมาณสินค้าที่เข้าสู่ตลาด การปรับปรุงเทคโนโลยีต่าง ๆ และการเปลี่ยนแปลงความต้องการของผู้บริโภค

6. ประสิทธิภาพการตลาด

ประสิทธิภาพการตลาด (สมคิด ทักษิณาวินสุทธิ์ : 2548) หมายถึง การใช้ปัจจัยทางเศรษฐกิจในจำนวนต่ำที่สุดในกิจกรรมทางการตลาด เพื่อให้ได้มาซึ่งสินค้าและบริการอันเป็นที่พอใจ สมความปรารถนาของผู้บริโภค การวัดประสิทธิภาพการตลาดทำได้จำกัด เพราะความพอใจของผู้บริโภคนั้นวัดได้ยาก และเปลี่ยนแปลงเสมอ Kohls and Downey, 1972 ได้แบ่งประสิทธิภาพการตลาด ออกเป็น 2 ลักษณะ คือ

6.1 ประสิทธิภาพทางเทคนิคหรือการดำเนินการ

สามารถวัดได้โดยใช้ร้อยละของอัตราส่วนของราคาขายปลีก หรือ ราคาที่ผู้บริโภคจ่าย สะท้อนถึงความพอใจของผู้บริโภคกับส่วนเลื่อมการตลาด ซึ่งสะท้อนถึงปัจจัยบริการการตลาด ที่นักการตลาดหรือคนกลางประเภทต่าง ๆ ให้กับตัวสินค้า โดยใช้สูตร ดังนี้

$$\text{ประสิทธิภาพการตลาด} = \frac{\text{ราคาขายปลีก}}{\text{ส่วนเลื่อมการตลาด}} \times 100$$

ผลการคำนวณที่ได้ ยังมีค่าสูงมากเท่าไร แสดงว่า ตลาดมีประสิทธิภาพมากเท่านั้น โดยการเปรียบเทียบว่าสินค้าใดมีประสิทธิภาพทางการตลาดมากกว่ากัน โดยให้ทำการเปรียบเทียบระหว่างสินค้า 2 ชนิด หรือ สินค้าชนิดเดียวกันแต่คนละเวลา ซึ่งการวัดประสิทธิภาพทางเทคนิคจะมีประสิทธิภาพมากน้อยแค่ไหนขึ้นอยู่กับ 1) ความหลากหลายของสินค้าที่มีให้ผู้บริโภคเลือกซื้อ 2)

ราคาของสินค้าชนิดนั้น ๆ สะท้อนให้เห็นถึงต้นทุนการผลิตหรือไม่ และ 3) หน่วยธุรกิจมีอิสระในการเข้าออกตลาดหรือไม่

6.2 ประสิทธิภาพทางราคาหรือทางเศรษฐกิจ

เกี่ยวข้องกับความต้องการ แม่นยำในการกำหนดราคาที่จะให้ราคานั้น สะท้อนอุปสงค์ของผู้บริโภค และสินค้านั้นผ่านวิธีการตลาดได้อย่างรวดเร็ว นั่นคือ อัตราการหมุนเวียนของสินค้าต่อเนื้อที่ที่วางขายในระยะเวลาหนึ่ง

7. โครงสร้างการตลาดเกษตร

โครงสร้างการตลาดเกษตร (ไพฑูรย์ รอดวินิจ, 2526) เนื่องจากลักษณะพิเศษของสินค้าเกษตรตลอดจนการผลิตที่แตกต่างไปจากสินค้าอุตสาหกรรมการตลาดเกษตรจำเป็นต้องทำหน้าที่ทางการตลาดหลายอย่างผ่านคนกลาง และระบบการตลาดหลายขั้นตอนกว่าสินค้า จะถึงมือผู้บริโภคคนสุดท้าย

โดยโครงสร้างการตลาด (Market Structure) คือ “ลักษณะการจัดองค์การที่ชี้ให้เห็นความสัมพันธ์ระหว่างผู้ขายที่มีต่อกัน ความสัมพันธ์ระหว่างผู้ซื้อในตลาด และความสัมพันธ์ระหว่างผู้ซื้อและผู้ขายในตลาด

2.5 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมจีน

ขนมจีน เป็นอาหารคาวชนิดหนึ่ง ทำด้วยแป้งเป็นเส้นกลมๆ คล้าย เส้นหมี่ รับประทานกับน้ำยา น้ำพริก เป็นต้น อาหารชนิดนี้ภาษาเหนือเรียกว่า "ขนมเส้น" ภาษาอีสานเรียกว่า "ข้าวปุ้น" และภาคใต้เรียกว่า "โหม้มจีน" (สิริรักษ์ บางสุต, 2558) เส้นขนมจีนแบ่งได้เป็น 3 ชนิด คือ

1. ขนมจีนแป้งหมัก เป็นเส้นขนมจีนที่นิยมทำทางภาคอีสาน เส้นมีสีคล้ำออกน้ำตาลเหนียวนุ่มกว่าขนมจีนแป้งสดและเก็บไว้ได้นานกว่า ไม่เสี้ง่าย การทำขนมจีนแป้งหมักเป็นวิธีการทำเส้นขนมจีนแบบโบราณต้องเลือกใช้ข้าวแข็ง คือข้าวที่เรียกว่า ข้าวหนัก เช่น ข้าวเล็บมือ นางข้าวปิ่นแก้ว ข้าวพลวง ถ้าข้าวแข็งแข็งจะยิ่งดีเวลาทำขนมจีนแล้วทำให้ได้เส้นขนมจีนที่เหนียวเป็นพิเศษ นอกจากนี้แหล่งน้ำธรรมชาติก็เป็นสิ่งสำคัญ ต้องใช้น้ำจากแหล่งน้ำธรรมชาติจากคลองชลประทานหรือน้ำบาดาล ไม่ควรใช้น้ำประปา เพราะเส้นขนมจีนจะและทำให้จับเส้นไม่ได้ ไม่น่ากิน

2. ขนมจีนแป้งสด ใช้วิธีการผสมแป้ง เส้นจะมีขนาดใหญ่กว่าขนมจีนแป้งหมัก เส้นมีสีขาว อุ่นน้ำมากกว่า ตัวเส้นนุ่ม แต่จะเหนียวน้อยกว่าแป้งหมัก วิธีทำจะคล้ายๆกับขนมจีนแป้งหมัก แต่จะทำง่ายกว่าเพราะไม่ต้องแช่ข้าวหลายวันและได้เส้นขนมจีนที่มีสีขาวน่ารับประทาน การเลือกซื้อขนมจีนแป้งสดควรเลือกที่ทำใหม่ๆ เส้นจับวางเรียงตัวกันอย่างเป็นระเบียบ เส้นขนมจีนไม่ขาด ตมดูไม่มีกลิ่นเหม็นแป้ง ไม่มีเมือก ขนมจีนแป้งสดจะเก็บได้ไม่นาน ควรนำมาหนึ่ง ก่อนกิน

3. ขนมจีนเส้นแห้ง คือการแปรรูปขนมจีน สดที่บีบจากเตาใหม่ๆ ให้สามารถเก็บรักษาไว้กินได้นาน โดยการใช้เทคโนโลยีทางวิทยาศาสตร์เข้ามาช่วยสามารถทำให้คนที่กินขนมจีน สามารถทำกินได้ ทุกที่ ทุกเวลาและยังใช้เส้นขนมจีนแห้งติดตามเมนูขนมจีนเด็ดๆ ที่ ไปใช้ในการทำเมนูต่างๆ

อีกมากมาย การแปรรูปเส้นขนมจีนอบแห้งโดยทำมาจากแป้งข้าวเจ้า 90% สมุนไพร 7% และน้ำเปล่า 3% นำมาคลุกรวมจนกลายเป็นเนื้อเดียวกัน จากนั้นใส่เครื่องบีบให้ออกมาเป็นเส้นๆ พักไว้ประมาณ 4 ชั่วโมง แล้วนำไปตากแดด อีก 3-4 ชั่วโมง แล้วเข้าเครื่องอบที่อุณหภูมิ 45 องศา อีกประมาณ 30 ชั่วโมง เพื่อเพิ่มความสวยงามน่ากินนำพืชสมุนไพรต่างๆ ได้แก่ ดอกอัญชัน ใบเตย แครอท พริกทอง และแก้วมังกร มาต้มสกัดเป็นน้ำแล้วผสมลงไปด้วย ช่วยให้เส้นออกมามีสีสันสวยงาม นอกจากนี้ยังมีสีจากธรรมชาติ เช่น ข้าวกล้อง เส้นขนมจีนอบแห้ง

ภาคกลาง

นิยมรับประทานกับน้ำพริก น้ำยาและแกงเผ็ดชนิดต่างๆ น้ำยาของภาคกลางนิยมรับประทานกับน้ำยากะทิ เน้นกระชายเป็นส่วนผสมหลัก ส่วนน้ำพริกเป็นขนมจีนแบบชาววังปนด้วยถั่วเขียว ถั่วลิสง รับประทานกับเครื่องเคียงทั้งผักสด ผักลวก และผักชุบแป้งทอด ขนมจีนชามน้ำเป็นขนมจีนที่นิยมในช่วงสงกรานต์ รับประทานกับสับปะรด ชিং พริกชี้หนู กระเทียม มะนาว ราดด้วยหัวกะทิเคี้ยว ทางสมุทรสงครามและเพชรบุรีจะปรุงรสหวานด้วยน้ำตาลมะพร้าว

ภาคเหนือ

เรียกว่า ขนมเส้น หรือข้าวเส้น หรือข้าวหนมเส้น นิยมรับประทานร่วมกับน้ำเงี้ยวหรือน้ำจู้ ที่มีเกสรดอกจี่ป่าเป็นองค์ประกอบสำคัญ รับประทานกับแคบหมูและข้าวก้นจิ้น (ข้าวเงี้ยว, จิ้นส้มเงี้ยว) เป็นเครื่องเคียง เดิมทีนั้นขนมจีนน่าจะยังไม่แพร่หลายในภาคเหนือ เนื่องจากว่าน้ำเงี้ยวเดิมนิยมรับประทานกับเส้นก๋วยเตี๋ยวและภาคเหนือมีน้ำขนมจีนเพียงชนิดเดียวคือ น้ำเงี้ยว คำว่า เงี้ยวในภาษาเหนือหมายถึง ชาวไทใหญ่ ในจังหวัดแพร่มีขนมจีนน้ำหมู มีลักษณะคล้ายน้ำเงี้ยวแต่ไม่ใส่ดอกจี่ และใช้เป็นน้ำซุ้กระดูกหมู ก่อนกินสามารถปรุงได้ตามความชอบด้วยเครื่องปรุงก๋วยเตี๋ยวและปัจจุบันมีขนมจีนน้ำย่อย โดยจะกินขนมจีนคลุกกับน้ำพริกน้ำย่อยแล้วใส่น้ำปลาหรือ ผงปรุงรสตามชอบ

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

เรียกว่า ข้าวปุ้น อีสานใต้เรียกว่า นมป่นเจ้าะ คล้ายกับกัมพูชานิยมรับประทานกับน้ำยาใส่ปลาร้าใส่กระชายเหมือนน้ำยาภาคกลาง และข้าวปุ้นน้ำแจ่วที่รับประทานขนมจีนกับน้ำต้มกระดูก ปรุงรสด้วยน้ำปลาร้าไม่ใส่น้ำปลาและนำขนมจีนมาทำส้มตำเรียกตำข้าวนิยมนิยมขนมจีนแป้งหมัก

ภาคใต้

เรียกว่า โหน้มจีน โดยเป็นอาหารเช้าที่สำคัญของภาคใต้ฝั่งตะวันตก เช่น ระนอง พังงา ภูเก็ต รับประทานกับผักเหนาะชนิดต่างๆ ทางภูเก็ตนิยมรับประทานกับห่อหมก ปาท่องโก๋ ซาร้อน กาแฟร้อน ทางชุมพรนิยมรับประทานขนมจีนเป็นอาหารเย็นรับประทานกับทอดมันปลากราย ส่วนที่นครศรีธรรมราชรับประทานเป็นอาหารเชาคู่กับข้าวย่า น้ำยาทางภาคใต้ใส่มันไม้ใส่กระชายเหมือนภาคกลาง ถ้ารับประทานคู่กับแกงจะเป็นแกงไตปลา

การรับประทาน

ชาวไทยมีรสนิยมในการรับประทานขนมจีน ดังนี้

เมื่อเรียงจับขนมจีนลงในจับแล้ว ผู้รับประทานจะราดน้ำยาลงไปบนเส้นขนมจีนให้ทั่ว น้ำยาขนมจีนนั้นมีลักษณะคล้ายน้ำแกง ไม่เหลวจนเกินไปใช้ราดไปบนเส้นขนมจีนในจาน แต่ละท้องถิ่นจะมีน้ำยาแตกต่างกันไป เช่น น้ำยากะทิ น้ำยาป่า น้ำพริก แกงกะทิต่างๆ เช่น แกงเขียวหวาน น้ำเงี้ยว แกงไตปลา ซาวน้ำ สำหรับเด็กก็ยังมีน้ำยาหวานที่ไม่มีรสเผ็ดและมีส่วนผสมของถั่ว เป็นต้น ใช้ช้อนตักเส้นขนมจีนให้มีความยาวพอดีคำแล้วคลุกเคล้าให้เข้ากับน้ำยาบางท่านนิยมรับประทานขนมจีนกับน้ำปลา นอกจากน้ำยาแล้วยังมีเครื่องเคียงเป็นผักสดและผักดองตามรสนิยมในแต่ละท้องถิ่น เครื่องเคียงประเภททอด เช่น ทอดมัน ดอกไม้ทอด หรืออื่นๆ ตามแต่ความชอบและความนิยมในแต่ละภาค

ผักที่รับประทานคู่กับขนมจีน

ผักที่รับประทานกับขนมจีนแต่ละภาคของประเทศไทยมีความแตกต่างกัน ดังนี้

ภาคกลาง เรียกผักที่รับประทานคู่กับขนมจีนว่า "เหมือด" ได้แก่ หัวปลีขอย ถั่วฝักยาว แตงกวา ถั่วงอกมะละกอดิบ ใบแมงลัก กะหล่ำปลี ผักกระเฉด ใบบัวบก ผักลวกมีมะระจีน ผักบุ้ง ผักชุปแป้งทอดที่รับประทานกับขนมจีนน้ำพริกเท่านั้น ได้แก่ ใบผักบุ้ง ใบเล็บครุฑ ใบกะเพรา ดอกแค ดอกอัญชัน ดอกพวงชมพู ดอกเข็ม ผักดอง เช่น ผักกาดดอง เครื่องเคียงอื่นๆ เช่น พริกชี้หนูแห้งคั่ว ไข่ต้มยางมะตูม

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ผักสดได้แก่ ยอดจิก ยอดมะกอก ผักต้ว ใบแต้ว ผักชีลาว ผักชีล้อม ผักแขยง ผักไผ่ ยอดชะอม ยอดกระถิน เม็ดกระถิน

ภาคเหนือ รับประทานกับผักกาดดองและถั่วงอกดิบ

ภาคใต้ เรียกผักที่รับประทานกับขนมจีนว่า "ผักเหนาะ" ผักสด ได้แก่ ยอดมันปู ยอดมะม่วงหิมพานต์ ยอดมะกอก ยอดสะตอ ลูกเนียง เม็ดกระถิน ถั่วฝักยาว ถั่วงอก ถั่วงอก มะเขือเปราะ ใบบัวบก ผักดอง เช่น แตงกวา หอมกระเทียม มะละกอดิบ ส้มมุด ถั่วงอก ขนุนอ่อน หัวไชโป้วหวาน หน่อไม้ลวก ผักต้มกะทิ เช่น สายบัว ผักบุ้ง หัวปลี ขนุนอ่อน

วิธีการทำขนมจีน (แบบหมัก)

วัตถุดิบ

1. ข้าว

ข้าวเป็นวัตถุดิบหลักในการทำขนมจีน โดยทั่วไปจะใช้ข้าวเจ้า จะไม่ใช่ข้าวเหนียว เพราะไม่ต้องการให้ขนมจีนเหนียวมาก โดยข้าวที่ใช้จะมีอายุหลังการเก็บเกี่ยวประมาณ 3 เดือน ถึง 1 ปี ไม่ควรเป็นข้าวเก่าเพราะจะทำให้ขนมจีนมีสีเหลืองมาก การผลิตขนมจีนในระดับชุมชนมักใช้

ข้าวเจ้าเม็ดเต็มหรือข้าวเจ้าเกรดที่ใช้บริโภคทั่วไป เช่น ข้าวหอมมะลิ แต่หากเป็นในระดับโรงงาน มักใช้ข้าวหักหรือปลายข้าวเป็นหลัก และค่อนข้างเป็นข้าวเกรดปานกลาง

2. น้ำ

น้ำที่ใช้ในทุกขั้นตอนการผลิตสามารถใช้ได้ทั้งน้ำฝนและน้ำประปาแต่ทั่วไปนิยมใช้น้ำประปามากที่สุด น้ำฝนจะมีใช้น้อยบางพื้นที่ชนบทเท่านั้นส่วนน้ำบาดาลก็สามารถใช้ได้เช่นกันเฉพาะบางพื้นที่ที่ไม่มีปัญหาในเรื่องน้ำบาดาลเค็มหรือน้ำกร่อยมากและเมื่อสูบขึ้นมาแล้ว ควรเก็บในบ่อพักเสียก่อนก่อนนำมาใช้

3. เกลือ

เกลือที่ผสมในขนมจีนใช้เพื่อป้องกันการเน่า เพิ่มรส และลดความเปรี้ยวของขนมจีน อาจเป็นเกลือสมุทรหรือเกลือสินเธาว์ก็ได้แต่ควรมีความขาวและบริสุทธิ์มากพอ

4. สีผสมอาหาร

ในบางครั้งการทำขนมจีนอาจต้องการเพิ่มสีสันทให้แก่ขนมจีน เช่น สีชมพู สีเหลือง สีม่วง และสีเขียว เป็นต้น เพื่อให้ขนมจีนมีสีสันทที่น่ายรับประทานมากขึ้นและช่วยดึงดูดความสนใจในทางการตลาดได้อีกทาง สีผสมอาหารที่ใช้ควรเป็นสีผสมอาหารจากธรรมชาติ เช่น สีเขียวจากใบเตย สีม่วงจากดอกอัญชัน สีชมพูจากดอกเฟื่องฟ้า สีเหลืองจากดอกดาวเรือง เป็นต้น

ขั้นตอนการทำขนมจีน

1. การทำความสะอาด และแช่ข้าว

ขั้นตอนแรกของการทำขนมจีน คือ การนำข้าวมาแช่น้ำและล้างทำความสะอาด โดยเฉพาะสิ่งปนเปื้อนที่มักลอยอยู่ชั้นบนหลังแช่ข้าวในน้ำ หลังล้างเสร็จให้แช่ข้าวสักพักก่อนนำเข้าสู่ขั้นตอนการหมัก

2. การหมักข้าว

การหมักข้าวเป็นกระบวนการที่ใช้จุลินทรีย์เข้าช่วยย่อยแป้งและทำให้เกิดกลิ่นด้วยการหมักข้าวทั้งแบบแห้งและแบบแช่น้ำแต่ทั่วไปนิยมหมักแห้งมากที่สุด การหมักแห้งเป็นวิธีการหมักที่ไม่ต้องแช่ข้าวแต่จะให้น้ำแก่เมล็ดข้าวเป็นช่วงๆ เพื่อให้แป้งในเมล็ดข้าวมีการดูดซับน้ำเกิดภาวะเหมาะสมของจุลินทรีย์และทำให้นามาบดได้ง่ายขึ้น ขั้นตอนการหมักมี ดังนี้

2.1 นำข้าวที่ล้างทำความสะอาด และแช่ได้เหมาะสมแล้วใส่ในภาชนะที่มีรูให้น้ำไหลผ่านได้ เช่น ตะกร้าไม้ไผ่ ตะแกรงลวด เป็นต้น การหมักจะเป็นการให้น้ำแก่เมล็ดข้าวทุกวันแบบไม่มีการแช่ ซึ่งมักจะหมักนาน 2-3 วัน (โรงงานมักหมักประมาณ 1-2 วัน/ครัวเรือน 2-3 วัน)

2.2 เมื่อหมักข้าวครบตามวันที่ต้องการ ให้สังเกตข้าวที่พร้อมนำมาใช้ ซึ่งจะมีลักษณะเม็ดพองโตมีสีใสออกคล้ำเล็กน้อย เมื่อบีบจะเปื่อยยุ่ยง่ายมีกลิ่นแรงจากการหมัก ซึ่งถือว่าลักษณะเหล่านี้เหมาะสำหรับนำมาบดขั้นต่อไป ทั้งนี้การหมักข้าวไม่ควรหมักนานเกิน 3-4 วันเพราะจะ

ทำให้ข้าวมีสีคล้ำและมีกลิ่นคล้ายกลิ่นข้าวบูดได้ โดยจุลินทรีย์ที่ตรวจพบ ได้แก่ Bacillus Subtilis, Lactobacillus Plantarum เป็นต้น

3. การบดข้าว

เป็นขั้นตอนนำข้าวมาบดผ่านเครื่องบดเพื่อให้เมล็ดข้าวแตกเป็นผงขนาดเล็ก โดยมีบดขณะที่ข้าวอึมน้ำร่วมกับเติมน้ำขณะบด โดยข้าวที่บดจะแตกเป็นผงละลายมากับน้ำ ผ่านผ้าขาวสำหรับกรองให้ไหลลงตุ่ม ซึ่งในขั้นตอนนี้อาจเติมเกลือประมาณ 4 ส่วน สำหรับป้องกันการเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์

4. การนอนแป้ง

การนอนแป้งเป็นขั้นตอนที่ใช้ในระดับครัวเรือนด้วยการแช่น้ำแป้งให้ตกตะกอน น้ำแป้งส่วนบนจะมีสีเหลืองและสิ่งปนเปื้อนสีดำคล้ำจะลอยอยู่บนสุดในขั้นตอนนี้จะทำการล้างน้ำแป้งด้วยการให้น้ำและปล่อยให้ตกตะกอน ซึ่งจะทำให้แป้งขาวสะอาดและมีกลิ่นน้อยลง

5. การทับน้ำหรือการไล่น้ำ

ขั้นตอนนี้เป็นวิธีการกำจัดน้ำออกจากน้ำแป้งด้วยการนำน้ำแป้งใส่ผ้าขาวที่มัดท่อให้แน่น แล้วนำของหนักมาทับเพื่อให้น้ำไหลซึมผ่านออกขั้นตอนนี้จะใช้เวลาประมาณ 1 วัน หลังจากนั้นจะได้ก้อนแป้งที่มีน้ำประมาณ 40-50 เปอร์เซ็นต์

6. การต้มหรือนึ่งแป้ง

เป็นขั้นตอนที่ทำให้แป้งสุกประมาณ 25-35 เปอร์เซ็นต์ เท่านั้นเพื่อไม่ให้แป้งเหนียวมากเกินไปสำหรับระดับครัวเรือนจะใช้วิธีการต้ม ส่วนในโรงงานจะใช้วิธีการนึ่งแทนในระดับครัวเรือนจะใช้วิธีการปั้นแป้งเป็นก้อนๆ เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 20-25 ซม. นำใส่เสวียนหย่อนลงต้มในน้ำเดือดโดยให้แป้งสุกเข้าด้านในประมาณ 1-3 ซม. เท่านั้น อย่าให้แป้งสุกมากเกินไปเพราะจะทำให้โรยเส้นได้ยาก

7. การนวดแป้ง

เป็นขั้นตอนการนำก้อนแป้งมาบีบให้ส่วนแป้งสุกและแป้งดิบผสมกัน ซึ่งอาจใช้มือหรือเครื่องจักรหรือครกไม้สำหรับชาวชนบทโดยสังเกตเนื้อแป้งขณะนวดหากแป้งแห้งมากให้ผสมน้ำร้อน หากแป้งเหนียวติดกันมากให้ผสมแป้งดิบ ก้อนแป้งที่เหมาะสมสำหรับโรยเส้นนั้น คือข้าวประมาณ 1 กิโลกรัมจะทำให้ได้ก้อนแป้งเหลวหนักประมาณ 3-3.5 กิโลกรัม มีลักษณะเป็นก้อนแป้งอ่อนออกเหลวเล็กน้อยในขั้นตอนการนวดแป้งหากต้องการเพิ่มสีสนิมเงินให้มีสีต่างๆ จะทำในขั้นตอนนี้ด้วยการผสมผงอาหารผสมลงนวดพร้อมก้อนแป้งให้มีสีเนื้อเข้ากัน

8. การกรองเม็ดแป้ง

ในบางครั้งแป้งสุกอาจจับเป็นก้อนในขั้นตอนการนวดแป้ง หากนำไปโรยเส้นอาจทำให้เส้นขนมจีนไม่ต่อเนื่องได้ ดังนั้น จึงจำเป็นต้องกรองแป้งหลังนวดด้วยผ้าขาวเสีก่อนเพื่อกำจัดก้อนแป้งสุกออกไปให้หมด

9. การโรยเส้น

การโรยเส้นเป็นขั้นตอนสำคัญที่ทำให้เส้นขนมจีนเป็นเส้นด้วยการบีบต้นก้อนแป้งเหลวให้ไหลผ่านรูลงในน้ำเดือดเพื่อทำให้เส้นสุกโดยยังคงรูปร่างเส้นเหมือนเดิม ซึ่งในระดับครัวเรือนจะใช้แวนหรือเฟือนแวนจะมีลักษณะเป็นแผ่นโลหะทรงกลมที่มีรูขนาดเล็กจำนวนมาก แวนนี้จะถูกยึดติดแน่นกับถาดที่ใช้สำหรับใส่ก้อนแป้งเหลว หลังจากนั้นรวบปลายผ้าเข้าหากันและบีบต้นแป้งให้ไหลผ่านรูลงหม้อต้ม

เฟือนมีลักษณะเป็นหม้อทรงกลมขนาดเล็ก 2 อัน อันแรกด้านล่างมีรูขนาดเล็กจำนวนมาก ด้านบนมีหูล็อกติดสองข้างสำหรับจับ อันที่สองมีลักษณะเหมือนกันแต่เล็กกว่าและสามารถวางสวมอันแรกได้ ซึ่งจะใช้สำหรับต้นก้อนแป้งให้ไหลผ่านรูของอันแรกลงหม้อต้ม

ส่วนระดับโรงงานมักใช้ปั๊มแรงดันต่อท่อต้นก้อนแป้งเหลวผ่านตะแกรงที่มีรูขนาดเล็กลักษณะคล้ายแวนลงหม้อต้ม ซึ่งจะประหยัดแรงงาน และได้เส้นขนมจีนที่รวดเร็วกว่า เมื่อบีบเส้นลงหม้อต้มแล้วให้พยายามรักษาความร้อนให้คงที่และรอจนกว่าเส้นขนมจีนจะลอยตัวจึงใช้ตะแกรงตักขึ้นมา

10. การทำให้เย็น และจัดเรียงเส้น

เป็นขั้นตอนสุดท้ายในการทำขนมจีนภายหลังจากต้มเส้นให้สุกลอยขึ้นด้านบนหม้อแล้วต่อมาจะใช้ตะแกรงหรือกระชูดักเส้นขนมจีนขึ้นมาแล้วจุ่มลงในน้ำเย็นทันทีที่รอจนเส้นเย็น ให้ใช้มือข้างที่ถนัดจับเส้นขึ้นมาพันรอบฝ่ามืออีกข้างที่วางในแนวตั้ง จนกระทั่งหมดความยาวเส้นพร้อมวางใส่ภาชนะบรรจุหรือตะแกรงที่มีช่องให้น้ำไหลผ่านได้ และเป็นภาชนะที่พร้อมส่งจำหน่ายได้ทันทีหรืออาจวางเรียงให้แห้งก่อนหลังค่อยจัดเรียงในภาชนะจำหน่าย ทั้งนี้พยายามเรียงเส้นให้เป็นแนวสม่ำเสมอ

สาเหตุปัญหาคุณภาพขนมจีน

ระยะเวลาการหมักที่ไม่เหมาะสม หากการหมักไม่เพียงพอ เมล็ดข้าวมักไม่มีกลิ่นแต่หากหมักนานเกินไปมักทำให้มีกลิ่นแรง สีคล้ำมาก และมีรสเปรี้ยวมาก ซึ่งอาจเกิดจากเชื้อที่ไม่ดีและเชื้อที่ดี ดังนั้น จึงควรผสมเกลือเล็กน้อยเพื่อควบคุมการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ในขั้นตอนนี้ด้วย

1. กลิ่นแรง อันเกิดจากระยะเวลาการหมักนานเกินไป มีจุลินทรีย์มากเกินไปหรือมีเชื้อชนิดอื่นเจริญเติบโต วิธีการแก้ไขด้วยการเติมเกลือในขั้นตอนหมักและนำข้าวมาล้างน้ำก่อนเข้าขั้นตอนการบด
2. สีคล้ำ อาจเกิดจากขั้นตอนการล้างที่ไม่สะอาดพอ รวมถึงมีการหมักนานเกินไป รวมไปถึงการใช้ น้ำที่ไม่สะอาดในขั้นตอนการผลิตวิธีแก้ไข ได้แก่ ใช้ น้ำที่สะอาด เช่น น้ำประปา

3. เส้นยู่ อาจเกิดจากคุณภาพข้าวไม่ดี ใช้เวลานานวดแบ่งสั้น ใช้เกลื่อน้อย รวมถึงน้ำแบ่งก่อนโรยเส้นมีน้ำมากเกินไป แก้โดยคัดเลือกพันธุ์ข้าวและเมล็ดข้าวที่มีคุณภาพมีการใช้เกลื่อที่เหมาะสมเวลาในการนวดแบ่งนานพอที่ทำให้แบ่งผสมกันดีและเตรียมก้อนแบ่งให้มีความหนักที่เหมาะสม

2.6 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ยศนนท์ ศรีวิจารณ์ (2560) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง การเปรียบเทียบต้นทุนและผลตอบแทนของการปลูกข้าวนาหอยอดนาดำ และนาหว่าน มีวัตถุประสงค์เพื่อเปรียบเทียบต้นทุนและผลตอบแทนของการปลูกข้าวนาหอยอดนาดำ และนาหว่าน ใช้ข้อมูลจากการสัมภาษณ์เกษตรกรในพื้นที่จังหวัดอุบลราชธานี ปีการเพาะปลูก 2558/59 โดยการสุ่มตัวอย่างแบบหลายขั้นตอน ร่วมกับการสุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง ผลการศึกษาพบว่าเกษตรกรผู้ผลิตเมล็ดพันธุ์ข้าวที่เลือกปลูกข้าวแบบนาหอยอดใช้ปัจจัยการผลิตด้านเมล็ดพันธุ์ 5.34 กิโลกรัมต่อไร่ ใช้ปุ๋ยเคมีในอัตรา 17.91 กิโลกรัมต่อไร่และมีต้นทุนการผลิตต่ำเท่ากับ 3,249.59 บาทต่อไร่ และได้รับผลตอบแทน 1,838.68 บาทต่อไร่สูงกว่าเกษตรกรที่ปลูกข้าวแบบนาดำและนาหว่าน ที่ได้รับผลตอบแทนเท่ากับ 1,586.77 และ 552.40 บาทต่อไร่ ตามลำดับ ดังนั้นการให้ความรู้ในการปลูกข้าวแบบนาหอยอดจึงเป็นสิ่งสำคัญเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตข้าว และเพื่อเป็นแรงจูงใจให้เกษตรกรผู้ผลิตเมล็ดพันธุ์ให้กับศูนย์ข้าวชุมชนและเกษตรกรผู้ปลูกข้าวทุกๆ ไปได้หันมาสนใจทำนาในรูปแบบนาหอยอดเพิ่มมากขึ้น เพื่อให้เกษตรกรได้รับผลตอบแทนสูงขึ้นและสามารถพึ่งพาตนเองได้ในระยะยาว

ชาลิสสา สุวรรณกิจ (2559) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง การเปรียบเทียบต้นทุนและผลตอบแทนระหว่างการปลูกข้าวเกษตรอินทรีย์กับเกษตรเคมีของเกษตรกร ตำบลบางใหญ่ อำเภอบางปลาม้า จังหวัดสุพรรณบุรี มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาเปรียบเทียบต้นทุนและผลตอบแทนระหว่างการปลูกข้าวเกษตรอินทรีย์กับเกษตรเคมีของเกษตรกร ตำบลบางใหญ่ อำเภอบางปลาม้า จังหวัดสุพรรณบุรี ปีการเพาะปลูก 2557 การเลือกกลุ่มตัวอย่างเป็นแบบตามสะดวก จำนวน 20 ราย ประกอบด้วยเกษตรกรที่ปลูกข้าวเกษตรอินทรีย์จำนวน 10 ราย และเกษตรกรที่ปลูกข้าวเกษตรเคมีจำนวน 10 ราย และรวบรวมข้อมูลโดยวิธีการสัมภาษณ์สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ครั้งนี้ คือ ความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และ t-test ผลการวิจัยพบว่า การปลูกข้าวเกษตรอินทรีย์มีต้นทุนทั้งสิ้นเฉลี่ยต่อไร่เท่ากับ 4,230.85 บาท รายได้เฉลี่ยต่อไร่เท่ากับ 6,007.55 บาท ทำให้การปลูกข้าวเกษตรอินทรีย์มีกำไรสุทธิเฉลี่ยต่อไร่เท่ากับ 1,776.70 บาท ส่วนเกษตรกรที่ปลูกข้าวเกษตรเคมี พบว่า การปลูกข้าวเกษตรเคมีมีต้นทุนทั้งสิ้นเฉลี่ยต่อไร่เท่ากับ 5,472.27 บาท รายได้เฉลี่ยต่อไร่เท่ากับ 6,642.38 บาท ทำให้การปลูกข้าวเกษตรเคมีมีกำไรสุทธิเฉลี่ยต่อไร่เท่ากับ 1,170.11 บาท จากผลการวิจัยดังกล่าวสามารถสรุปได้ว่า เกษตรกรที่ปลูกข้าวเกษตรอินทรีย์มีต้นทุนที่ต่ำกว่าเกษตรเคมีและมีผลตอบแทน

ที่มากกว่าเกษตรเคมี นอกจากนี้พบว่า รายได้และต้นทุนการปลูกข้าวระหว่างเกษตรอินทรีย์ และเกษตรเคมีแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ อย่างไรก็ตาม ไม่พบความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติของกำไรจากการปลูกข้าวทั้งสองแบบ

สุวัฒน์ แก้วบุญศรี (2558) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนของการลงทุนจัดตั้งโรงงานผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยว มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสภาพแวดล้อมทั่วไปของอุตสาหกรรมเส้นก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่ ผลการศึกษาพบว่า โรงงานผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่มีการแข่งขันที่รุนแรง โดยใช้กลยุทธ์ด้านราคามีจุดแข็งด้านผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ ประสบการณ์ของผู้ประกอบการ จุดอ่อนด้านแรงงานมีต้นทุนที่สูงกว่าคู่แข่ง และอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ควรมีกลยุทธ์การพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่ยอมรับด้านคุณภาพและความปลอดภัย โดยอาศัยกระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐานและจากการวิเคราะห์ความคุ้มค่าในการลงทุนจัดตั้งโรงงานผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่มีความคุ้มค่าในการลงทุน โดยมีมูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV) มีค่าเป็นบวกเท่ากับ 6,435,222.06 บาท อัตราส่วนผลประโยชน์ต่อต้นทุน (BCR) มีค่าเท่ากับ 1.01 เท่า และอัตราผลตอบแทนการลงทุน (IRR) มีค่าเท่ากับร้อยละ 8 ซึ่งมีความมากกว่าค่าเสียโอกาสการลงทุน (ร้อยละ 7) ระยะเวลาคืนทุนของโครงการเท่ากับ 17.20 ปี อย่างไรก็ตามผลการวิเคราะห์ความอ่อนไหวของโครงการชี้ให้เห็นว่าโครงการลงทุนในการจัดตั้งโรงงานผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่ไม่คุ้มค่าในการลงทุนถ้าราคาปลายข้าวเพิ่มขึ้น ร้อยละ 5 หรือราคาขายเส้นก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่ลดลงร้อยละ 5 ผลการวิเคราะห์แสดงให้เห็นว่าโครงการลงทุนมีความอ่อนไหวต่อการเปลี่ยนแปลงของราคาปัจจัยการผลิตคือราคาปลายข้าวและราคาเส้นก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่ ดังนั้นผู้สนใจลงทุนจัดตั้งโรงงานผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่ควรมีความระมัดระวังความเสี่ยงของการลงทุนที่เกิดขึ้นจากการเพิ่มของราคาปลายข้าวหรือการลดลงของราคาเส้นก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่

นงลักษณ์ จิ๋ว (2557) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง การวิเคราะห์เปรียบเทียบต้นทุนและผลตอบแทนจากการปลูกข้าวระหว่างพันธุ์ขาวตาแห้งกับพันธุ์ไรซ์เบอร์รี่ของเกษตรกรตำบลท่าไม้ อำเภอพรานกระต่าย จังหวัดกำแพงเพชร มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนจากการปลูกข้าวพันธุ์ขาวตาแห้งกับข้าวพันธุ์ไรซ์เบอร์รี่และ 2) เพื่อวิเคราะห์เปรียบเทียบต้นทุนและผลตอบแทนจากการปลูกข้าวระหว่างพันธุ์ขาวตาแห้งกับพันธุ์ไรซ์เบอร์รี่ การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยคือ การสัมภาษณ์เกษตรกรผู้ปลูกข้าวพันธุ์ขาวตาแห้งกับพันธุ์ไรซ์เบอร์รี่ไว้ทั้งสองชนิดในแปลง ในเขตพื้นที่ตำบลท่าไม้ อำเภอพรานกระต่าย จังหวัดกำแพงเพชร กลุ่มตัวอย่าง ในการศึกษาครั้งนี้ คือ จำนวนพื้นที่ทำการเกษตร จำนวนทั้งหมด 44 ไร่ โดยทดลองปลูกข้าวพันธุ์ขาวตาแห้ง จำนวน 22 ไร่ และพันธุ์ไรซ์เบอร์รี่ จำนวน 22 ไร่ ผลการวิจัยวัตถุประสงค์ข้อ 1 พบว่า ต้นทุนการปลูกข้าวพันธุ์ขาวตาแห้งมีต้นทุนการผลิตทั้งหมด

เท่ากับ 2,510.20 บาทต่อไร่ เมื่อจำแนกตามประเภทของต้นทุนแล้ว พบว่า มีต้นทุนทางด้านวัตถุดิบเท่ากับ 592.37 บาทต่อไร่ ต้นทุนค่าแรงงานเท่ากับ 1,667.83 บาทต่อไร่ และต้นทุนค่าใช้จ่ายการผลิตเท่ากับ 250 บาทต่อไร่ และจากการศึกษาต้นทุนการปลูกข้าวพันธุ์โรซ์เบอร์รี่ มีต้นทุนการผลิตทั้งหมดเท่ากับ 2,785.43 บาทต่อไร่ เมื่อจำแนกตามประเภทของต้นทุนแล้ว พบว่า มีต้นทุนทางด้านวัตถุดิบเท่ากับ 739.99 บาทต่อไร่ ต้นทุนค่าแรงงานเท่ากับ 1,713.63 บาทต่อไร่ และต้นทุนค่าใช้จ่ายการผลิตเท่ากับ 331.81 บาทต่อไร่ การศึกษาเรื่องผลตอบแทนจากการปลูกข้าวพันธุ์ขาวตาแห้งมีรายได้เฉลี่ยต่อไร่เท่ากับ 6,300 บาท ผลตอบแทนจากการปลูกข้าวพันธุ์โรซ์เบอร์รี่มีรายได้เฉลี่ยต่อไร่เท่ากับ 16,200 บาท ผลการวิจัยวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 จากการวิเคราะห์เปรียบเทียบต้นทุนและผลตอบแทนจากการปลูกข้าวระหว่างพันธุ์ขาวตาแห้งกับพันธุ์โรซ์เบอร์รี่ พบว่า ต้นทุนการปลูกข้าวพันธุ์โรซ์เบอร์รี่มีต้นทุนเฉลี่ยต่อไร่สูงกว่าการปลูกข้าวพันธุ์ขาวตาแห้งเท่ากับ 127.61 บาท ผลจากการเปรียบเทียบผลตอบแทนจากการลงทุนปลูกข้าว พบว่า ข้าวพันธุ์โรซ์เบอร์รี่มีรายได้เฉลี่ยต่อไร่สูงกว่าการปลูกข้าวพันธุ์ขาวตาแห้งเฉลี่ยต่อไร่เท่ากับ 9,900 บาท

ชาญรัช แจ้เจรีญกุล (2555) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนจากการผลิตเมล็ดพันธุ์ข้าวขาวดอกมะลิ 105 ของเกษตรกรผู้จัดทำแปลงขยายพันธุ์ข้าวศูนย์เมล็ดพันธุ์ข้าวสุรินทร์ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาข้อมูลต้นทุนและผลตอบแทนจากการปลูกข้าวหอมมะลิในปีการผลิต 2551-52-2554/55 พบว่า เกษตรกรมีรายได้การขายเมล็ดพันธุ์ข้าว พางข้าวและใบรวมเฉลี่ย 7,209.4 บาทต่อไร่ มีต้นทุนการผลิตเมล็ดพันธุ์ข้าว ขาวมะลิ 105 รวม 4,077.2 บาทต่อไร่ แบ่งเป็นต้นทุนผันแปรและต้นทุนคงที่ 3,008.2 และ 1,069 บาทต่อไร่ ตามลำดับ เกษตรกรมีกำไรสุทธิ 3,132.2 บาทต่อไร่ คิดเป็นกำไรเฉลี่ย 7.9 บาทต่อกิโลกรัม โดยมีสัดส่วนต้นทุนต่อไร่ระหว่าง ค่าแรง ค่าวัสดุอุปกรณ์ และค่าต้นทุนคงที่เท่ากับ 29.5 : 44.3 : 26.2 ส่วนใหญ่เกษตรกรต้องลงทุนในส่วน of ค่าวัสดุอุปกรณ์สัดส่วนมากที่สุด ส่วนปัญหาของเกษตรกรที่เป็นปัญหาอย่างมากในการผลิตเมล็ดพันธุ์ข้าว ขาวดอกมะลิ 105 คือ ขาดแคลนน้ำ เนื่องจากฝนทิ้งช่วงนาน น้ำมันเชื้อเพลิงแพง ส่วนใหญ่เกิดปัญหาเนื่องจากปัจจัยการผลิตและการเข้าถึงแหล่งองค์ความรู้ เป็นหลักหากเกษตรกรได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีข้าวและวิทยาการผลิตเมล็ดพันธุ์ดีที่ถูกต้อง และเหมาะสมปรับเปลี่ยนวิธีการผลิตระบบการปลูกข้าวใหม่ให้เหมาะสมกับธรรมชาติสิ่งแวดล้อม และองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นประยุกต์แนวความคิดการทำเกษตรทฤษฎีใหม่ เกษตรผสมผสาน ก็จะสามารถช่วยลดต้นทุนการผลิตตลอดจนเพิ่มผลผลิตเมล็ดพันธุ์ข้าวเฉลี่ยต่อไร่ที่สูงขึ้น

วรวิทย์ กุลตั้งวัฒนา (2555) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง ต้นทุนและผลตอบแทนการปลูกข้าวกรณีศึกษาตำบลเชียงเครือ อำเภอเมือง จังหวัดสกลนคร มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนการปลูกข้าวปัญหาและอุปสรรคในการปลูกข้าวโดยใช้วิธีการวิจัยเชิงสำรวจ โดยใช่แบบสอบถามเป็นเครื่องมือประชากรที่ใช้ในการวิจัยคือเกษตรกรที่ปลูกข้าวในพื้นที่

ตำบลเชียงเครือ อำเภอเมือง จังหวัดสกลนครและทำการวิเคราะห์โดยใช้สถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ ค่าเฉลี่ย ค่าร้อยละ จากผลการวิเคราะห์ข้อมูล พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศชายมีอายุระหว่าง 40-49 ปี จำนวนสมาชิกในครอบครัวอยู่ระหว่าง 2-4 คน เกษตรกรมีต้นทุนในการปลูกข้าวในปีการเพาะปลูก 2552/53 เฉลี่ยเท่ากับ 3,126.15 บาทต่อไร่และปริมาณข้าวเฉลี่ยที่ผลิตได้ทั้งหมด 420.40 กิโลกรัมต่อไร่ ราคาขายเฉลี่ยกิโลกรัมละ 12.19 บาท ดังนั้นเกษตรกรมีรายได้จากการขายข้าวเฉลี่ยเท่ากับ 5,124.67 บาทต่อไร่ หากจะพิจารณาเปรียบเทียบระหว่างรายได้จากการขายข้าวและต้นทุนของการปลูกข้าวของเกษตรกรจะพบว่าเกษตรกรมีกำไรจากการปลูกข้าวประมาณเฉลี่ยไร่ละ 1,998.52 บาท (5,124.67 – 3,126.15) การปลูกข้าวเป็นอาชีพที่ตกทอดมาจากบรรพบุรุษและเกษตรกรไม่มีอาชีพอื่นจึงมีความจำเป็นต้องปลูกข้าวต่อไป นอกจากนี้ยังพบปัญหาและอุปสรรคที่สำคัญของการปลูกข้าวของเกษตรกรกลุ่มตัวอย่างนั้นคือปัญหาเกี่ยวกับหอยเชอร์รี่ที่กัดกินต้นข้าว การขาดแคลนแหล่งน้ำเพื่อการปลูกข้าวนาปรัง แมลงศัตรูพืช ปัญหาเกี่ยวกับปุ๋ยมีราคาแพง

เกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์ (2554) ศึกษาวิจัยเรื่อง โครงการวิจัยการประยุกต์ใช้ข้าวกล้องงอกในผลิตภัณฑ์ขนมหวานได้ดำเนิน การพัฒนาสูตรและกรรมวิธีการผลิตขนมหวานแต่ละชนิด พบว่า การพัฒนาบัวลอยข้าวกล้องงอกแช่แข็ง มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาอัตราส่วนของข้าวกล้องงอกต่อน้ำในการพรีเจลกับปริมาณแป้งข้าวเหนียวในกระบวนการผลิตบัวลอยข้าวกล้องงอก โดยวางแผนการทดลองแบบ Factorial in Rcbd โดยศึกษาอัตราส่วนของข้าวกล้องงอกต่อน้ำในพรีเจล 2 ระดับที่ 2:3 และ 2:4 กับปริมาณแป้งข้าวเหนียว 3 ระดับที่ 25 30 และ 35 กรัม ผู้ทดสอบให้คะแนนความชอบบัวลอยข้าวกล้องงอกระดับชอบปานกลางที่อัตราส่วนของข้าวกล้องงอกต่อน้ำในการพรีเจลกับปริมาณแป้งข้าวเหนียวในกระบวนการผลิตบัวลอยข้าวกล้องงอก ที่ 2:3 กับปริมาณแป้งข้าวเหนียว 3 ระดับที่ 30 กรัม เมื่อจะรับประทานบัวลอยข้าวกล้องงอกแช่แข็ง -18°C ทำการละลายหลังการแช่แข็งที่ระดับความร้อนของเตาไมโครเวฟ 70 เป็นเวลา 2 นาที เค้าช่วยข้าวกล้องงอกศึกษาอัตราส่วนของน้ำข้าวกล้องงอกต่อนมสดในเค้าช่วย โดยศึกษาอัตราส่วนของน้ำข้าวกล้องงอกต่อนมสดจากผู้ทดสอบให้คะแนนความชอบเค้าช่วยข้าวกล้องงอกที่อัตราส่วนข้าวกล้องงอกต่อนมสด 100:0 และใช้สารให้ความคงตัวผงวุ้น อยู่ในระดับชอบมาก โดยเค้าช่วยมีลักษณะสีขาวอมเหลืองเล็กน้อยมีความเนียนลอดช่องข้าวกล้องงอก จากการศึกษาร้อยละข้าวกล้องงอกต่อแป้งข้าวเจ้าในกระบวนการผลิตลอดช่องข้าวกล้อง 3 ระดับที่ร้อยละ 50,60 และ 70 จากผู้ทดสอบให้คะแนนความลอดช่องข้าวกล้องงอก กับปริมาณแป้งข้าวเจ้าที่ร้อยละ 60 โดยใช้ระยะเวลาในการกวนส่วนผสมที่เหมาะสมในกระบวนการผลิตลอดช่องข้าวกล้อง 30 นาที จากการศึกษาอายุการเก็บอายุการเก็บรักษาของขนมหวานพบว่า บัวลอยข้าวกล้องงอกแช่แข็ง มีอายุการเก็บรักษา 4 เดือน เค้าช่วยข้าวกล้องงอกอายุการเก็บรักษา 1 เดือน และลอดช่องข้าวกล้องงอกมีอายุ

การเก็บรักษา 2 สัปดาห์ โดยเต้าฮวยเริ่มมีการแยกชั้น ส่วนหลอดช่องก็มีกลิ่นหืน และเส้นยุ่ย ซึ่งเป็นลักษณะที่ผู้บริโภคไม่ยอมรับ

นิรนาท ศรีเจริญ และคณะ (2554) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง การพัฒนาบัญชีต้นทุนการผลิตข้าวเพื่อวิเคราะห์ผลตอบแทนของเกษตรกรที่มีนาเป็นของตนเอง ตำบลบ้านวังยาว อำเภอโกสุมพิสัย จังหวัดมหาสารคาม โดยมีวัตถุประสงค์ คือ 1) เพื่อศึกษาการผลิตข้าวสำหรับการวิเคราะห์ผลตอบแทนของเกษตรกรที่มีนาเป็นของตนเอง 2) เพื่อพัฒนาบัญชีต้นทุนของเกษตรกรสำหรับการผลิตข้าว การดำเนินการวิจัยแบ่งเป็น 2 ระยะ คือ ระยะที่ 1 เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้สัมภาษณ์เชิงลึกกับเกษตรกร 10 คน และใช้แบบสอบถามจากเกษตรกร 5 หมู่บ้านจำนวน 50 คน โดยสุ่มแบบกลุ่ม (Cluster Sampling) ระยะที่ 2 ฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อจัดทำบัญชีต้นทุนการผลิตข้าวมีผู้เข้าร่วมอบรมทั้งหมด 30 คน วิเคราะห์ข้อมูลด้วยค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ต้นทุนรวมเฉลี่ย ต้นทุนคงที่เฉลี่ย ต้นทุนผันแปรเฉลี่ย และจุดคุ้มทุน ผลการวิจัยมีดังนี้ 1) ผลการวิเคราะห์ต้นทุนพบว่า (1) ต้นทุนรวมที่เป็นนาปักดำเฉลี่ยไร่ละ 3,671.65 บาท นาหว่านเฉลี่ยไร่ละ 3,242.74 บาท (2) มีรายได้จากการปลูกข้าวเหนียวที่เป็นนาหว่าน เฉลี่ยไร่ละ 3,784.38 บาท และนาปักดำต้นกล้าเฉลี่ยไร่ละ 4,175.78 บาท รายได้จากการปลูกข้าวเจ้าที่เป็นนาหว่านเฉลี่ยไร่ละ 6,571.25 บาท และนาปักดำต้นกล้าเฉลี่ยไร่ละ 7,250.90 บาท (3) ผลตอบแทนที่เป็นกำไร การปลูกข้าวเหนียวที่เป็นนาหว่านเฉลี่ยไร่ละ 541.61 บาท และนาปักดำเฉลี่ยไร่ละ 504.13 บาท ส่วนการปลูกข้าวเจ้าที่เป็นนาหว่านเฉลี่ยไร่ละ 3,328.50 บาท และนาปักดำเฉลี่ยไร่ละ 3,579.25 บาท 2) ผลการพัฒนาบัญชีต้นทุนของเกษตรกรสำหรับการผลิตข้าว พบว่า (1) เกษตรกรให้ความสนใจเป็นอย่างมากมีความกระตือรือร้นในการซักถามในเนื้อหาที่ไม่เข้าใจ เพราะเป็นความรู้ใหม่มีการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและตอบข้อซักถามกัน (2) ผลการฝึกทักษะในการทำบัญชีต้นทุนการผลิตข้าว พบว่าส่วนฝึกการกรอกบัญชีได้อย่างเข้าใจทำได้ถูกต้อง มีส่วนน้อยที่เป็นผู้สูงอายุจะอ่านหนังสือไม่ได้แต่รู้จักตัวเลขจึงต้องอ่านให้ฟังและพากกรอกข้อมูลแบบตัวต่อตัว (3) ผลการพัฒนาแบบฟอร์มบัญชีต้นทุนการผลิตข้าว ภายหลังจากปรับปรุงแบบฟอร์มและผ่านการตรวจสอบของผู้เชี่ยวชาญ 2 คน แล้วได้เอกสารคู่มือจำนวน 4 หน้าและ VCD โปรแกรม Microsoft Word

ทิฆัมพร สุทธิฤทธิ์ (2550) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนจากการผลิตเมล็ดพันธุ์ข้าวของเกษตรกรสมาชิกศูนย์ขยายพันธุ์พืชที่ 22 จังหวัดสุราษฎร์ธานี มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนจากการผลิตเมล็ดพันธุ์ข้าวของเกษตรกรสมาชิกศูนย์ขยายพันธุ์พืช ที่ 22 จังหวัดสุราษฎร์ธานี ปีเพาะปลูก 2548 พบว่าต้นทุนการผลิตทั้งหมดเฉลี่ยต่อไร่ มีค่าเท่ากับ 2,619.34 บาท แบ่งเป็นต้นทุนผันแปรเท่ากับ 2,256.49 บาท คิดเป็นร้อยละ 86.15 ของต้นทุนการผลิตทั้งหมด และต้นทุนคงที่ เท่ากับ 362.85 บาท คิดเป็นร้อยละ 13.85 ของต้นทุนการผลิตทั้งหมดและเป็นต้นทุนที่เป็นตัวเงินเท่ากับ 1,731.74 บาท และเป็นต้นทุนที่ไม่เป็น

ตัวเงินเท่ากับ 887.60 บาทในส่วนของต้นทุนผันแปร 2,256.49 บาท ประกอบไปด้วย ค่าปัจจัยการผลิตเท่ากับ 881.00 บาท ค่าแรง เท่ากับ 1,266.66 บาท และค่าใช้จ่ายอื่นๆ 108.83 บาท โดยแบ่งต้นทุนผันแปรที่เป็นตัวเงิน เท่ากับ 1,643.31 บาท และต้นทุนผันแปรที่ไม่เป็นตัวเงิน 613.18 บาท ส่วนต้นทุนคงที่ 362.85 บาท ประกอบด้วย ค่าใช้ที่ดิน ค่าภาษี และค่าเช่า 158.52 บาท ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ (ค่าเช่า) 3.64 บาท และค่าดอกเบี้ยและค่าเสียโอกาสเท่ากับ 200.69 บาท โดยแบ่งเป็นต้นทุนที่เป็นตัวเงิน 88.43 บาท และต้นทุนที่ไม่เป็นตัวเงิน 274.42 บาท เกษตรกรมีผลผลิตเฉลี่ย 567.27 กิโลกรัมต่อไร่ ขายได้ในราคา 7.22 บาทต่อกิโลกรัมมีรายได้สุทธิหลังหักต้นทุนผันแปร เท่ากับ 1,817.54 บาทต่อไร่ มีกำไรทางเศรษฐศาสตร์เท่ากับ 1,544.69 บาทต่อไร่ มีกำไรทางบัญชี เท่ากับ 1,817.54 บาทต่อไร่ และกำไรเฉลี่ยต่อหน่วยเท่ากับ 2.58 บาทต่อกิโลกรัม จะเห็นได้ว่าเกษตรกรที่ทำการผลิตกับศูนย์ฯ มีกำไรจากการผลิตและวางแผนการผลิตให้ดีขึ้น เกษตรกรก็จะสามารถมีกำไรมากขึ้น

กฤษฎีกาดี มุลาลินัน (2550) ได้ศึกษาวิจัยเรื่องการผลิตแป้งบัวลอยตาลสำเร็จรูป มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปริมาณแป้งข้าวเหนียวและเนื้อตาลในการทำแป้งบัวลอยตาลสำเร็จรูปในอัตราส่วนที่แตกต่างกันโดยที่แป้งข้าวเหนียวมี 3 ระดับ คือ 100 กรัม 150 กรัม 200 กรัมและเนื้อตาล มี 3 ระดับคือ 100 กรัม 150 กรัม 200 กรัมอุณหภูมิที่ใช้ในการอบแห้งที่ 90 องศาเซลเซียส และระยะเวลาที่ใช้ในการอบแห้ง 3 ชั่วโมง ทำการศึกษาอิทธิพลร่วมของ 2 ปัจจัย พบว่าปัจจัยร่วมระหว่างแป้งข้าวเหนียวและเนื้อตาล ไม่มีความแตกต่างในทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญมีความเชื่อมั่น 95% แต่เมื่อพิจารณาจากคะแนนพบว่า คุณลักษณะด้านสีผู้ทดสอบการประเมินทางประสาทสัมผัส การยอมรับมากที่สุดคือสูตรที่ 7 ที่ระดับของแป้งข้าวเหนียว 200 กรัม เนื้อตาล 100 กรัม โดยมีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 6.93 ± 1.11 คุณลักษณะด้านกลิ่นผู้ทดสอบชิมการประเมินทางประสาทสัมผัสการยอมรับมากที่สุดคือสูตรที่ 4 ที่ระดับแป้งข้าวเหนียว 150 กรัม เนื้อตาล 100 กรัม โดยมีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 6.53 ± 1.04 คุณลักษณะด้านรสชาติผู้ทดสอบการประเมินทางประสาทสัมผัสการยอมรับมากที่สุดคือสูตรที่ 5 ที่ระดับแป้งข้าวเหนียว 150 กรัม เนื้อตาล 150 กรัม มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 6.70 ± 1.20 คุณลักษณะด้านเนื้อสัมผัสผู้ทดสอบการประเมินทางประสาทสัมผัสการยอมรับมากที่สุดคือ สูตรที่ 7 ที่ระดับแป้งข้าวเหนียว 200 กรัม เนื้อตาล 100 กรัม โดยมีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 6.50 ± 1.63 คุณลักษณะด้านความชอบโดยรวมผู้ทดสอบการประเมินทางประสาทสัมผัสการยอมรับมากที่สุดคือสูตรที่ 4 ที่ระดับแป้งข้าวเหนียว 150 กรัม เนื้อตาล 100 กรัม โดยมีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 6.60 ± 1.35 86 คุณลักษณะทั้งหมดเมื่อพิจารณาจากคะแนนเฉลี่ยในทุกด้าน พบว่าผู้บริโภคชอบในระดับความชอบปานกลาง โดยผลิตภัณฑ์แป้งสำเร็จรูปที่ได้มีลักษณะสีเหลืองอมส้มเล็กน้อยและเนื้อแป้งนุ่มดีมีกลิ่นเฉพาะตัวของตาลสุก มีปริมาณความชื้นร้อยละ 3.59 ปริมาณยีสต์และราเท่ากับ $2.60 \log \text{ cfu/g}$ หรือ 60 โคลนต่อ 1 กรัม

บทที่ 3

วิธีการดำเนินการวิจัย

ในการศึกษาต้นทุน ผลตอบแทนทางการเงินและการจัดการด้านการตลาดสำหรับการผลิตขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราชในครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ดำเนินการตามขั้นตอนดังนี้

- 3.1 การกำหนดประชากรและกลุ่มตัวอย่าง
- 3.2 การสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย
- 3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล
- 3.4 การวิเคราะห์ข้อมูล

3.1 การกำหนดประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ผู้วิจัยใช้การเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง ซึ่งได้แก่ ผู้ผลิตขนมและจำหน่ายขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช ประกอบด้วย ผู้ผลิตแป้งขนมจีน จำนวน 30 ราย ผู้ผลิตเส้นขนมจีน จำนวน 30 ราย และร้านจำหน่ายขนมจีน จำนวน 30 ร้าน

3.2 การสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

3.2.1 ขั้นตอนในการสร้างเครื่องมือ

- 3.2.1.1 ศึกษาและรวบรวมข้อมูล เพื่อนำมากำหนดโครงสร้างแบบสัมภาษณ์
- 3.2.1.2 กำหนดโครงสร้างของแบบสัมภาษณ์ ประเด็นต่างๆ และเรียบเรียงสำนวนภาษาของการสัมภาษณ์
- 3.2.1.3 สร้างแบบสัมภาษณ์ฉบับร่างและนำไปทดลองใช้กับกลุ่มตัวอย่างหากยังไม่สมบูรณ์จะนำมาปรับปรุงและแก้ไข
- 3.2.1.4 จัดทำแบบสัมภาษณ์ฉบับสมบูรณ์

3.2.2 ลักษณะของเครื่องมือ

ผู้วิจัยใช้แบบสัมภาษณ์ชนิดแบบมีโครงสร้างเป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล โดยแบบสัมภาษณ์ แบ่งออกเป็น 4 ส่วน คือ

- ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม
- ส่วนที่ 2 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับกิจการ
- ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนของการผลิตขนมจีน
- ส่วนที่ 4 ข้อมูลเกี่ยวกับผลตอบแทนของการผลิตขนมจีน
- ส่วนที่ 5 ข้อมูลด้านการตลาด
- ส่วนที่ 6 ข้อเสนอแนะ

3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูลในการวิจัยครั้งนี้ สามารถแบ่งได้เป็น 2 ประเภท คือ ข้อมูลปฐมภูมิและข้อมูลทุติยภูมิ โดยมีรายละเอียดดังนี้

1. ข้อมูลปฐมภูมิ ได้จากการสัมภาษณ์และเก็บรวบรวมข้อมูล จากกิจการมณเทียรขนมจีนเส้นสด ใช้การบันทึกภาพ จดบันทึก และนำข้อมูลที่ได้มาทำการวิเคราะห์
2. ข้อมูลทุติยภูมิ ได้จากการศึกษา หนังสือ วารสาร เอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งข้อมูลที่เผยแพร่ในระบบออนไลน์

3.4 การวิเคราะห์ข้อมูล

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา หาค่าความถี่และร้อยละ

ส่วนที่ 2 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับกิจการ วิเคราะห์ข้อมูลโดยการบรรยายเนื้อหา

ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนของการผลิตขนมจีนเส้นสด

1) วิเคราะห์ต้นทุนการผลิตขนมจีนโดยแบ่งต้นทุนออกเป็น วัสดุดิบทางตรง ค่าแรงงานทางตรง และค่าใช้จ่ายในการผลิต

2) วิเคราะห์ค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร

ส่วนที่ 4 ข้อมูลเกี่ยวกับผลตอบแทนของการผลิตขนมจีนเส้นสด นำข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์มาวิเคราะห์ โดยใช้เครื่องมือทางการเงิน 3 วิธี คือ อัตรากำไรขั้นต้น อัตรากำไรสุทธิ และจุดคุ้มทุน

ส่วนที่ 5 ข้อมูลด้านการตลาด นำข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์มาวิเคราะห์ วิธีการตลาด ส่วนเหลือการตลาด ประสิทธิภาพการตลาด และโครงสร้างการตลาด

ส่วนที่ 6 ข้อมูลเกี่ยวกับการบันทึกบัญชี

ส่วนที่ 7 ข้อเสนอแนะ วิเคราะห์ข้อมูลโดยการบรรยายเนื้อหา

บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

การศึกษาด้านทุน ผลตอบแทนทางการเงินและการจัดการด้านการตลาดสำหรับการผลิต
ขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราชในครั้งนี้ได้แบ่งผลการศึกษาออกเป็น 6 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ผลิตขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช

ส่วนที่ 2 ข้อมูลต้นทุนในการผลิตขนมจีน

ส่วนที่ 3 ข้อมูลผลตอบแทนจากการผลิตขนมจีน

ส่วนที่ 4 การวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการตัดสินใจลงทุน

ส่วนที่ 5 การวิเคราะห์ข้อมูลด้านการตลาด

ส่วนที่ 6 ข้อมูลเกี่ยวกับการบันทึกบัญชี

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ผลิตขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช

ตารางที่ 4-1 แสดงความถี่และค่าร้อยละของข้อมูลทั่วไปของผู้ผลิตขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช
จำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
ชาย	11	12.20
หญิง	79	87.80
รวม	90	100.00

จากตารางที่ 4-1 พบว่า ผู้ตอบแบบสัมภาษณ์ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 79 ราย คิดเป็น
ร้อยละ 87.80 และเพศชาย จำนวน 11 ราย คิดเป็นร้อยละ 12.20

ตารางที่ 4-2 แสดงความถี่และค่าร้อยละของข้อมูลทั่วไปของผู้ผลิตขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช
จำแนกตามอายุ

อายุ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
20 – 40 ปี	13	14.40
41 – 60 ปี	65	72.20
ตั้งแต่ 61 ปีขึ้นไป	12	13.30
รวม	90	100.00

จากตารางที่ 4-2 พบว่า ผู้ตอบแบบสัมภาษณ์ส่วนใหญ่มีอายุ 41 – 60 ปี จำนวน 65 ราย คิดเป็นร้อยละ 72.20 รองลงมาคือ มีอายุ 20 – 40 ปี จำนวน 13 ราย คิดเป็นร้อยละ 14.40 และน้อยที่สุด คือ มีอายุ 61 ปีขึ้นไป จำนวน 12 ราย คิดเป็นร้อยละ 13.30

ตารางที่ 4-3 แสดงความถี่และค่าร้อยละของข้อมูลทั่วไปของผู้ผลิตขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช จำแนกตามระดับการศึกษา

ระดับการศึกษา	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
ประถมศึกษาหรือต่ำกว่า	32	35.60
มัธยมศึกษา	31	34.40
ปวช. – ปวส.	9	10.00
ปริญญาตรีขึ้นไป	18	20.00
รวม	90	100.00

จากตารางที่ 4-3 พบว่า ผู้ตอบแบบสัมภาษณ์ส่วนใหญ่มีระดับการศึกษาระดับประถมศึกษาหรือต่ำกว่า จำนวน 32 ราย คิดเป็นร้อยละ 35.60 รองลงมา คือ ระดับมัธยมศึกษา จำนวน 31 ราย คิดเป็นร้อยละ 34.40 ระดับปริญญาตรีขึ้นไป จำนวน 18 ราย คิดเป็นร้อยละ 20.00 และน้อยที่สุดคือ ปวช. – ปวส. จำนวน 9 ราย คิดเป็นร้อยละ 10.00

ตารางที่ 4-4 แสดงความถี่และค่าร้อยละของข้อมูลทั่วไปของผู้ผลิตขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช จำแนกตามรายได้เฉลี่ยต่อเดือน

รายได้เฉลี่ยต่อเดือน	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
ต่ำกว่า 10,000 บาท	25	27.80
10,000 – 19,999 บาท	32	35.60
20,000 – 29,999 บาท	8	8.90
30,000 บาทขึ้นไป	25	27.80
รวม	90	100.00

จากตารางที่ 4-4 พบว่า ผู้ตอบแบบสัมภาษณ์ส่วนใหญ่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนเท่ากับ 10,000 – 19,999 บาท จำนวน 32 ราย คิดเป็นร้อยละ 35.60 รองลงมา คือ มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนต่ำกว่า 10,000 บาท จำนวน 25 ราย คิดเป็นร้อยละ 27.80 มีรายได้ 30,000 บาทขึ้นไป จำนวน 25 ราย คิดเป็นร้อยละ 27.80 และน้อยที่สุด คือ มีรายได้ 20,000 – 29,999 บาท จำนวน 8 ราย คิดเป็นร้อยละ 8.90

ตารางที่ 4-5 แสดงความถี่และค่าร้อยละของข้อมูลทั่วไปของผู้ผลิตขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช จำแนกตามประสบการณ์ในการผลิต

ประสบการณ์ในการผลิต	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
ผลิตปีแรก	6	6.70
2 – 5 ปี	24	26.70
6 – 9 ปี	12	13.30
10 – 13 ปี	11	12.20
14 ปีขึ้นไป	37	41.10
รวม	90	100.00

จากตารางที่ 4-5 พบว่า ผู้ตอบแบบสัมภาษณ์ส่วนใหญ่มีประสบการณ์ในการผลิตขนมจีน 14 ปีขึ้นไป จำนวน 37 ราย คิดเป็นร้อยละ 41.10 รองลงมาคือ มีประสบการณ์ในการผลิตขนมจีน 2 – 5 ปี จำนวน 24 ราย คิดเป็นร้อยละ 26.70 มีประสบการณ์ในการผลิตขนมจีน 6 – 9 ปี จำนวน 12 ราย คิดเป็นร้อยละ 13.30 มีประสบการณ์ในการผลิตขนมจีน 10 – 13 ปี จำนวน 11 ราย คิดเป็นร้อยละ 12.20 และน้อยที่สุด คือ ผลิตปีแรก จำนวน 6 ราย คิดเป็นร้อยละ 6.70

ตารางที่ 4-6 แสดงความถี่และค่าร้อยละของข้อมูลทั่วไปของผู้ผลิตขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช จำแนกตามประเภทกิจการ

ประเภทกิจการ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
ผลิตแป้งขนมจีน	30	33.34
ผลิตเส้นขนมจีน	30	33.33
ร้านจำหน่ายขนมจีน	30	33.33
รวม	90	100.00

จากตารางที่ 4-6 พบว่า ผู้ตอบแบบสัมภาษณ์มีประเภทกิจการ ผลิตแป้งขนมจีน ผลิตเส้นขนมจีน และร้านจำหน่ายขนมจีน จำนวนเท่ากัน คือ 30 ราย คิดเป็นร้อยละ 33.34 33.33 และ 33.33 ตามลำดับ

ตารางที่ 4-7 แสดงความถี่และค่าร้อยละของข้อมูลทั่วไปของผู้ผลิตขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช จำแนกตามแหล่งเงินทุน

แหล่งเงินทุน	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
ทุนส่วนตัว	87	96.70
เงินกู้	3	3.30
รวม	90	100.00

จากตารางที่ 4-7 พบว่า ผู้ตอบแบบสัมภาษณ์ส่วนใหญ่มีแหล่งเงินทุนเป็นทุนส่วนตัว จำนวน 87 ราย คิดเป็นร้อยละ 96.70 รองลงมา คือ เงินกู้ จำนวน 3 ราย คิดเป็นร้อยละ 3.30

ตารางที่ 4-8 แสดงความถี่และค่าร้อยละของข้อมูลทั่วไปของผู้ผลิตขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช จำแนกตามแหล่งเงินกู้

แหล่งเงินกู้	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
ไม่กู้	87	96.70
ธนาคารพาณิชย์	1	1.10
เงินกู้นอกระบบ	1	1.10
ชกส.	1	1.10
รวม	90	100.00

จากตารางที่ 4-8 พบว่า ผู้ตอบแบบสัมภาษณ์ส่วนใหญ่ไม่กู้ยืมเงิน จำนวน 87 ราย คิดเป็นร้อยละ 96.70 รองลงมา คือ กู้เงินจากธนาคารพาณิชย์ จำนวน 1 ราย คิดเป็นร้อยละ 1.10 เงินกู้นอกระบบ จำนวน 1 ราย คิดเป็นร้อยละ 1.10 และน้อยที่สุด คือ ชกส. จำนวน 1 ราย คิดเป็นร้อยละ 1.10

ส่วนที่ 2 ข้อมูลต้นทุนในการผลิตขนมจีน

จากการศึกษาต้นทุน ผลตอบแทนทางการเงินและการจัดการด้านการตลาดสำหรับการผลิตขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่า ส่วนใหญ่ผู้ผลิตแป้งขนมจีนจะผลิตเส้นขนมจีนเองไม่ได้ส่งขายเนื่องจากขั้นตอนการผลิตแป้งจะมีขั้นตอนที่ยุงยากกว่าขั้นตอนอื่นๆ ดังนั้นในการวิเคราะห์ข้อมูลผู้วิจัยจึงแบ่งประเภทของผู้ผลิตและจำหน่ายขนมจีนได้ 2 ประเภทคือ

1. ผู้ผลิตเส้นขนมจีน
 - 1.1 ผู้ผลิตเส้นขนมจีนจากแป้งผลิตเอง
 - 1.2 ผู้ผลิตเส้นขนมจีนจากแป้งสำเร็จรูป
 2. ร้านจำหน่ายขนมจีน
- โดยมีรายละเอียดต้นทุน ดังต่อไปนี้

1. ผู้ผลิตเส้นขนมจีน

1.1 ผู้ผลิตเส้นขนมจีนจากแป้งผลิตเอง

1. ค่าใช้จ่ายในการลงทุน (Investment Cost) เป็นค่าใช้จ่ายในการลงทุนเริ่มแรก ประกอบด้วย โรงเรือน รถกระบะ เครื่องบดข้าวสาร เครื่องตีแป้ง เครื่องปั้นแป้ง เครื่องโรยเส้น กระทะ โตะสแตนเลส ท่อพีวีซี สายส่งน้ำ กระจาดเหล็ก กระจาดไม้ไผ่ เต่าถ่าน ตาชั่ง ถังแช่ข้าวสาร

กะละมังใส่เส้นขนมจีน กะละมังสแตนเลส ในการผลิตขนมจีนเส้นสด ซึ่งมีรายละเอียดค่าใช้จ่ายในการลงทุน ดังนี้

ตารางที่ 4-9 แสดงรายละเอียดสินทรัพย์ในการลงทุน

รายการ	อายุการใช้งาน	ราคาต่อหน่วย	จำนวน	มูลค่ารวม
โรงเรือน	10	100,000	1	100,000
รถกระบะ	10	700,000	1	700,000
เครื่องบดข้าวสาร	10	40,000	1	40,000
เครื่องตีแป้ง	10	15,000	2	30,000
เครื่องปั่นแป้ง	10	25,000	1	25,000
เครื่องโรยเส้น	10	84,000	1	84,000
กระทะ	5	2,000	3	6,000
โต๊ะสแตนเลส	5	1,000	2	2,000
ท่อพีวีซี	5	12.5	300	3,750
สายส่งน้ำ	5	300	2	600
กระจาดเหล็ก	5	1,000	2	2,000
กะละมังสแตนเลส	5	120	2	240
เตาถ่าน	5	500	3	1,500
ตาชั่ง	3	900	2	1,800
ถังแช่ข้าวสาร	2	600	3	1,800
กะละมังใส่เส้นขนมจีน	1	50	1	50
กระจาดไม้ไผ่	1	240	1	240
รวม				998,980

จากตารางที่ 4-9 พบว่า สินทรัพย์ในการลงทุนผลิตขนมจีน รวมเป็นเงิน 998,980 บาท ประกอบด้วย โรงเรือน 100,000 บาท รถกระบะ 700,000 บาท เครื่องบดข้าวสาร 40,000 บาท เครื่องตีแป้ง 30,000 บาท เครื่องปั่นแป้ง 25,000 บาท เครื่องโรยเส้น 84,000 บาท กระทะ 6,000 บาท โต๊ะสแตนเลส 2,000 บาท ท่อพีวีซี 3,750 บาท สายส่งน้ำ 600 บาท กระจาดเหล็ก 2,000 บาท กะละมังสแตนเลส 240 บาท เตาถ่าน 1,500 บาท ตาชั่ง 1,800 บาท ถังแช่ข้าวสาร 1,800 บาท กะละมังใส่เส้นขนมจีน 50 บาท และกระจาดไม้ไผ่ 240 บาท

2. ต้นทุนการผลิต (Production Cost) หมายถึง ค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นจากการผลิตขนมจีน เพื่อให้ได้ขนมจีนที่มีคุณภาพตามความต้องการของผู้บริโภค มีรายละเอียดดังนี้

ตารางที่ 4-10 แสดงวัตถุดิบทางตรงของการผลิตขนมจีนจากแป้งผลิตเอง (ปริมาณผลิต 500 กิโลกรัม)

รายการ	ปริมาณการใช้	หน่วย	ราคาต่อหน่วย (บาท)	วัตถุดิบทางตรงรวม (บาท)
ข้าวสาร	250	กิโลกรัม	20	5,000
เกลือ	0.5	กิโลกรัม	10	10
น้ำมันพืช	0.25	ลิตร	15	15
รวม				5,025

จากตารางที่ 4-10 พบว่า ต้นทุนในการผลิตแป้งขนมจีน 500 กิโลกรัม มีวัตถุดิบทางตรงที่ใช้ในการผลิตจำนวนทั้งสิ้น 5,025 บาท ประกอบด้วย ข้าวสาร 5,000 บาท เกลือ 10 บาท และน้ำมันพืช 15 บาท ดังนั้นต้นทุนวัตถุดิบทางตรงต่อหน่วยของการผลิตแป้งขนมจีน เท่ากับ 10.05 บาท/กิโลกรัม (5,025 บาท/500 กิโลกรัม)

3. ค่าแรงงานทางตรง

ตารางที่ 4-11 แสดงค่าแรงงานทางตรงของการผลิตขนมจีนจากแป้งผลิตเอง

รายการ	จำนวน (คน)	ค่าแรงงานต่อวัน (บาท)	จำนวน (วัน)	รวมค่าแรงงานทางตรงต่อวัน (บาท)
ค่าแรงงานแช่และบดข้าวสาร	1	300	1	300
ค่าแรงงานคนล้างเส้นขนมจีน	1	300	1	300
ค่าแรงงานคนบรรจุเส้นขนมจีน	1	300	1	300
ค่าแรงงานคนเอาแป้งใส่กระบอกรวม	1	300	1	300
รวม				1,200

จากตารางที่ 4-11 พบว่า ค่าแรงงานทางตรงในการผลิตแป้งขนมจีน มีจำนวนทั้งสิ้น 300 บาท เป็นค่าแรงงานแช่และบดข้าวสาร

4. ค่าใช้จ่ายในการผลิต

ค่าใช้จ่ายในการผลิต หมายถึง แหล่งรวบรวมค่าใช้จ่ายต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสินค้าซึ่งนอกเหนือจากวัตถุดิบทางตรง ค่าแรงงานทางตรง ได้แก่ ค่าเสื่อมราคาโรงเรือนและอุปกรณ์ ค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า ค่าบรรจุภัณฑ์

ตารางที่ 4-12 แสดงรายละเอียดการคำนวณค่าเสื่อมราคาโรงเรือนและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต
ขนมจีน

รายการ	มูลค่าต้นทุน (บาท)	จำนวน	มูลค่ารวม (บาท)	อายุการใช้ งาน (ปี)	ค่าเสื่อม ราคา/ปี (บาท)	ค่าเสื่อม ราคา/วัน (บาท)
โรงเรือน	100,000	1	100,000	10	10,000	27.40
รถกระบะ	700,000	1	700,000	10	70,000	191.78
เครื่องบด ข้าวสาร	40,000	1	40,000	10	4,000	10.96
เครื่องตีแป้ง	15,000	2	30,000	10	3,000	8.22
เครื่องปั่น แป้ง	25,000	1	25,000	10	2,500	6.85
เครื่องโรย เส้น	84,000	1	84,000	10	8,400	23.01
กระทะ	2,000	3	6,000	5	1,200	3.29
โต๊ะสแตน เลส	1,000	2	2,000	5	400	1.10
ท่อพีวีซี	12.5	300	3,750	5	750	2.05
สายส่งน้ำ	300	2	600	5	120	0.33
กระจาด เหล็ก	1,000	2	2,000	5	400	1.10
กะละมัง สแตนเลส	1,000	2	2,000	5	400	1.10
เตาถ่าน	500	3	1,500	5	300	0.82
ตาชั่ง	900	2	1,800	3	600	1.64
ถังแช่ ข้าวสาร	600	3	1,800	2	900	2.47
กะละมังใส่ เส้นขนมจีน	50	1	50	1	50	0.14
กระจาดไม้ ไผ่	120	2	240	1	240	0.66
รวม	971,482.50		1,000,740		103,260	282.92

จากตารางที่ 4-12 พบว่า ค่าเสื่อมราคาโรงเรือนและอุปกรณ์ของการผลิตขนมจีน มีจำนวน
ทั้งสิ้น 971,482.50 บาทต่อปี และเท่ากับ 282.92 บาทต่อวัน

ตารางที่ 4-13 แสดงรายละเอียดค่าน้ำ ค่าไฟฟ้าต่อวัน (ปริมาณการผลิต 500 กิโลกรัม)

รายการ	มูลค่ารวม (บาท/เดือน)	มูลค่ารวม (บาท/วัน)
ค่าน้ำ	530	17.67
ค่าไฟฟ้า	3,100	103.33
รวม	3,630	121.00

จากตารางที่ 4-13 พบว่า กิจการมีค่าน้ำ ค่าไฟฟ้าในการผลิตขนมจีน รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 3,630 บาทต่อเดือน และเท่ากับ 121 บาทต่อวัน

ตารางที่ 4-14 แสดงรายละเอียดค่าบรรจุภัณฑ์ต่อครั้งการผลิต

รายการ	มูลค่ารวม (บาท/วัน)
ค่าถุงขนาด 6x14	15
ค่าถุงขนาด 14x12	45
ค้ายางรัดถุง	10
ค่าตะกร้า	120
รวม	190

จากตารางที่ 4-14 พบว่า มีค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ พบว่า มีค่าใช้จ่ายค่าบรรจุภัณฑ์ต่อครั้งการผลิต เท่ากับ 190 บาทต่อวัน

ตารางที่ 4-15 แสดงรายละเอียดค่าใช้จ่ายการผลิตรวมต่อวัน

รายการ	มูลค่ารวม (บาท/วัน)
ค่าเสื่อมราคา (ตารางที่ 4-12)	282.92
ค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า (ตารางที่ 4-13)	121.00
ค่าบรรจุภัณฑ์ (ตารางที่ 4-6)	190.00
รวม	593.92

จากตารางที่ 4-15 พบว่า มีค่าใช้จ่ายการผลิตทั้งสิ้น 593.92 บาท/วัน ประกอบด้วย ค่าเสื่อมราคา จำนวน 282.92 บาท/วัน ค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า จำนวน 121 บาท/วัน และค่าบรรจุภัณฑ์ จำนวน 190 บาท/วัน

ตารางที่ 4-16 แสดงต้นทุนการผลิตขนมจีนโดยผลิตแป้งขนมจีนด้วยตนเอง

รายการ	จำนวนเงิน (บาท/วัน)
วัตถุดิบทางตรง (ตารางที่ 4-10)	5,025.00
ค่าแรงงานทางตรง (ตารางที่ 4-11)	1,200.00
ค่าใช้จ่ายในการผลิต (ตารางที่ 4-15)	593.92
รวมต้นทุนการผลิต	6,818.92

จากตารางที่ 4-16 พบว่า ต้นทุนการผลิตขนมจีนโดยการผลิตแป้งขนมจีนด้วยตนเอง มีจำนวนทั้งสิ้น 6,818.92 บาท/วัน ประกอบด้วย วัตถุดิบทางตรง จำนวน 5,025.00 บาท/วัน ค่าแรงงานทางตรง จำนวน 1,200.00 บาท/วัน และค่าใช้จ่ายในการผลิต จำนวน 593.92 บาท/วัน

ตารางที่ 4-17 แสดงรายละเอียดค่าใช้จ่ายในการขายขนมจีน (ปริมาณการผลิต 500 กิโลกรัม)

รายการ	จำนวนเงิน (บาท/วัน)
ค่าน้ำมันรถ	300
ค่าแรงงานคนส่งขนมจีนและขายขนมจีน	300
รวม	600

จากตารางที่ 4-17 พบว่า ค่าใช้จ่ายในการขายขนมจีน มีจำนวนทั้งสิ้น 600 บาท ประกอบด้วย ค่าน้ำมันรถ 300 บาท และค่าแรงงานคนส่งขนมจีนและขายขนมจีน จำนวน 300 บาท

การจำแนกต้นทุนตามความสัมพันธ์กับระดับกิจกรรม

1. ต้นทุนคงที่

ตารางที่ 4-18 แสดงรายละเอียดต้นทุนคงที่ต่อวัน (ปริมาณการผลิต 500 กิโลกรัม)

รายการ	จำนวนเงิน (บาท/วัน)
ค่าเสื่อมราคาสินทรัพย์ (ตารางที่ 4-12)	282.92
รวม	282.92

จากตารางที่ 4-18 พบว่า การผลิตขนมจีนโดยผลิตแป้งขนมจีนด้วยตนเองมีต้นทุนคงที่จำนวนทั้งสิ้น เท่ากับ 282.92 บาท/วัน

2. ต้นทุนผันแปร

ตารางที่ 4-19 แสดงรายละเอียดต้นทุนผันแปรต่อวัน (ปริมาณการผลิต 500 กิโลกรัม)

รายการ	จำนวนเงิน (บาท/วัน)
วัตถุดิบทางตรง	5,025
ค่าแรงงานทางตรง	1,200
ค่าใช้จ่ายในการผลิตผันแปร	311
ค่าใช้จ่ายในการขาย	600
รวม	7,136
ต้นทุนผันแปร/หน่วย	14.272

จากตารางที่ 4-19 พบว่า การผลิตขนมจีนโดยผลิตแบ่งขนมจีนด้วยตนเองมีต้นทุนผันแปรต่อวัน มีจำนวนทั้งสิ้น เท่ากับ 7,136 บาท/วัน ประกอบด้วย วัตถุดิบทางตรง จำนวน 5,025 บาท/วัน ค่าแรงงานทางตรง จำนวน 1,200 บาท/วัน ค่าใช้จ่ายในการผลิตผันแปร จำนวน 311 บาท/วัน และ ค่าใช้จ่ายในการขาย จำนวน 600 บาท/วัน ต้นทุนผันแปรต่อหน่วย เท่ากับ 14.272 บาท

1.2 ผู้ผลิตเส้นขนมจีนจากแป้งสำเร็จรูป

1. ค่าใช้จ่ายในการลงทุน (Investment Cost) เป็นค่าใช้จ่ายในการลงทุนเริ่มแรก ประกอบด้วย โรงเรือน รถกระบะ เครื่องตีแป้ง เครื่องปั้นแป้ง เครื่องโรยเส้น กระทะ โต๊ะสแตนเลส ท่อพีวีซี สายส่งน้ำ กระจาดเหล็ก กะละมังสแตนเลส เตาถ่าน ตาซั้ง กะละมังใส่เส้นขนมจีน กระจาดไม้ไผ่ ในการผลิตขนมจีนเส้นสด ซึ่งมีรายละเอียดค่าใช้จ่ายในการลงทุน ดังนี้

ตารางที่ 4-20 แสดงรายละเอียดสินทรัพย์ในการลงทุน

รายการ	อายุการใช้งาน	ราคาต่อหน่วย	จำนวน	มูลค่ารวม
โรงเรือน	10	100,000	1	100,000
รถกระบะ	10	700,000	1	700,000
เครื่องตีแป้ง	10	15,000	2	30,000
เครื่องปั้นแป้ง	10	25,000	1	25,000
เครื่องโรยเส้น	10	84,000	1	84,000
กระทะ	5	2,000	3	6,000
โต๊ะสแตนเลส	5	1,000	2	2,000
ท่อพีวีซี	5	12.5	300	3,750
สายส่งน้ำ	5	300	2	600
กระจาดเหล็ก	5	1,000	2	2,000
กะละมังสแตนเลส	5	120	2	240
เตาถ่าน	5	500	3	1,500

ตารางที่ 4-20 แสดงรายละเอียดสินทรัพย์ในการลงทุน (ต่อ)

รายการ	อายุการใช้งาน	ราคาต่อหน่วย	จำนวน	มูลค่ารวม
ตาชั่ง	3	900	2	1,800
กะละมังใส่เส้น ขนมจีน	1	50	1	50
กระดาษไม้ไผ่	1	240	1	240
รวม				957,180

จากตารางที่ 4-20 พบว่า สินทรัพย์ในการลงทุนผลิตขนมจีน รวมเป็นเงิน 957,180 บาท ประกอบด้วย โรงเรือน 100,000 บาท รถกระบะ 700,000 บาท เครื่องตีแป้ง 30,000 บาท เครื่องปั่นแป้ง 25,000 บาท เครื่องโรยเส้น 84,000 บาท กระทะ 6,000 บาท โต๊ะสแตนเลส 2,000 บาท ท่อพีวีซี 3,750 บาท สายส่งน้ำ 600 บาท กระดาษเหล็ก 2,000 บาท กะละมังสแตนเลส 240 บาท เตาถ่าน 1,500 บาท ตาชั่ง 1,800 บาท กะละมังใส่เส้นขนมจีน 50 บาท และกระดาษไม้ไผ่ 240 บาท

2. ต้นทุนการผลิต (Production Cost) หมายถึง ค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นจากการผลิตขนมจีน เพื่อให้ได้ขนมจีนที่มีคุณภาพตามความต้องการของผู้บริโภค มีรายละเอียดดังนี้

ตารางที่ 4-21 แสดงวัตถุดิบทางตรงของการผลิตขนมจีนจากแป้งผลิตเอง (ปริมาณผลิต 350 กิโลกรัม)

รายการ	ปริมาณการใช้	หน่วย	ราคาต่อหน่วย (บาท)	วัตถุดิบทางตรง รวม (บาท)
แป้งสำเร็จรูป	180	กิโลกรัม	17	3,060
รวม				3,060

จากตารางที่ 4-21 พบว่า ต้นทุนในการผลิตแป้งขนมจีน 350 กิโลกรัม มีวัตถุดิบทางตรงที่ใช้ในการผลิตจำนวนทั้งสิ้น 3,060 บาท ประกอบด้วย แป้งสำเร็จรูป 3,060 บาท ดังนั้นต้นทุนวัตถุดิบทางตรงต่อหน่วยของการผลิตแป้งขนมจีน เท่ากับ 8.74 บาท/กิโลกรัม (3,060 บาท/350 กิโลกรัม)

3. ค่าแรงงานทางตรง

ตารางที่ 4-22 แสดงค่าแรงงานทางตรงของการผลิตขนมจีนจากแป้งผลิตเอง

รายการ	จำนวน (คน)	ค่าแรงงาน ต่อวัน (บาท)	จำนวน (วัน)	รวมค่าแรงงานทางตรง ต่อวัน (บาท)
ค่าแรงงานคนเอาแป้งใส่กระบอ กขนมจีน	1	300	1	300
ค่าแรงงานคนล้างเส้นขนมจีน	1	300	1	300
ค่าแรงงานคนบรรจุเส้นขนมจีน	1	300	1	300
รวม				900

จากตารางที่ 4-22 พบว่า ค่าแรงงานทางตรงในการผลิตแป้งขนมจีน มีจำนวนทั้งสิ้น 900 บาท เป็นค่าแรงงานคนเอาแป้งใส่กระบอบขนมจีน จำนวน 300 บาท ค่าแรงงานคนล้างเส้นขนมจีน จำนวน 300 บาท และค่าแรงงานคนบรรจุเส้นขนมจีน จำนวน 300 บาท ดังนั้นต้นทุนค่าแรงงานทางตรงต่อกิโลกรัมของการผลิตขนมจีน เท่ากับ 2.57 บาท/กิโลกรัม (900 บาท/350 กิโลกรัม)

4. ค่าใช้จ่ายในการผลิต

ค่าใช้จ่ายในการผลิต หมายถึง แหล่งรวบรวมค่าใช้จ่ายต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสินค้าซึ่งนอกเหนือจากวัตถุดิบทางตรง ค่าแรงงานทางตรง ได้แก่ ค่าเสื่อมราคาโรงเรือนและอุปกรณ์ ค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า ค่าบรรจุภัณฑ์

ตารางที่ 4-23 แสดงรายละเอียดการคำนวณค่าเสื่อมราคาโรงเรือนและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตขนมจีน

รายการ	มูลค่าต้นทุน (บาท)	จำนวน	มูลค่ารวม (บาท)	อายุการใช้ งาน (ปี)	ค่าเสื่อม ราคา/ปี (บาท)	ค่าเสื่อม ราคา/วัน (บาท)
โรงเรือน	100,000	1	100,000	10	10,000	27.40
รถกระบะ	700,000	1	700,000	10	70,000	191.78
เครื่องตีแป้ง	15,000	2	30,000	10	3,000	8.22
เครื่องปั่นแป้ง	25,000	1	25,000	10	2,500	6.85
เครื่องโรยเส้น	84,000	1	84,000	10	8,400	23.01
กระทะ	2,000	3	6,000	5	1,200	3.29
โต๊ะสแตนเลส	1,000	2	2,000	5	400	1.10
ท่อพีวีซี	12.5	300	3,750	5	750	2.05
สายส่งน้ำ	300	2	600	5	120	0.33
กระจาดเหล็ก	1,000	2	2,000	5	400	1.10
กะละมังสแตนเลส	120	2	240	5	48	0.13
เตาถ่าน	500	3	1,500	5	300	0.82
ตาชั่ง	900	2	1,800	3	600	1.64
กะละมังใส่เส้นขนมจีน	50	1	50	1	50	0.14
กระจาดไม้ไผ่	120	2	240	1	240	0.66
รวม	930,002.50		957,180		98,008	268.52

จากตารางที่ 4-23 พบว่า ค่าเสื่อมราคาโรงเรือนและอุปกรณ์ของการผลิตขนมจีน มีจำนวนทั้งสิ้น 930,002.50 บาทต่อปี และเท่ากับ 268.52 บาทต่อวัน

ตารางที่ 4-24 แสดงรายละเอียดค่าน้ำ ค่าไฟฟ้าต่อวัน (ปริมาณการผลิต 350 กิโลกรัม)

รายการ	มูลค่ารวม (บาท/เดือน)	มูลค่ารวม (บาท/วัน)
ค่าน้ำ	530	17.67
ค่าไฟฟ้า	3,100	103.33
รวม	3,630	121.00

จากตารางที่ 4-24 พบว่า กิจการมีค่าน้ำ ค่าไฟฟ้าในการผลิตขนมจีน รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 3,630 บาทต่อเดือน และเท่ากับ 121 บาทต่อวัน

ตารางที่ 4-25 แสดงรายละเอียดค่าบรรจุภัณฑ์ต่อครั้งการผลิต

รายการ	มูลค่ารวม (บาท/วัน)
ค่าถุงขนาด 6x14	10
ค่าถุงขนาด 14x12	30
ค้ายางรัดถุง	10
ค่าตะกร้า	100
รวม	150

จากตารางที่ 4-25 พบว่า มีค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ พบว่า มีค่าใช้จ่ายค่าบรรจุภัณฑ์ต่อครั้งการผลิต เท่ากับ 150 บาทต่อวัน

ตารางที่ 4-26 แสดงรายละเอียดค่าใช้จ่ายการผลิตรวมต่อวัน

รายการ	มูลค่ารวม (บาท/วัน)
ค่าเสื่อมราคา (ตารางที่ 4-23)	268.52
ค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า (ตารางที่ 4-24)	121.00
ค่าบรรจุภัณฑ์ (ตารางที่ 4-25)	150.00
รวม	539.52

จากตารางที่ 4-26 พบว่า มีค่าใช้จ่ายการผลิตทั้งสิ้น 539.52 บาท/วัน ประกอบด้วย ค่าเสื่อมราคา จำนวน 268.52 บาท/วัน ค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า จำนวน 121 บาท/วัน และค่าบรรจุภัณฑ์ จำนวน 150 บาท/วัน

ตารางที่ 4-27 แสดงต้นทุนการผลิตขนมจีนโดยผลิตแป้งขนมจีนด้วยตนเอง

รายการ	จำนวนเงิน (บาท/วัน)
วัตถุดิบทางตรง (ตารางที่ 4-21)	3,060.00
ค่าแรงงานทางตรง (ตารางที่ 4-22)	900.00
ค่าใช้จ่ายในการผลิต (ตารางที่ 4-26)	539.52
รวมต้นทุนการผลิต	4,499.52

จากตารางที่ 4-27 พบว่า ต้นทุนการผลิตขนมจีนโดยการผลิตแป้งขนมจีนด้วยตนเอง มีจำนวนทั้งสิ้น 4,499.52 บาท/วัน ประกอบด้วย วัตถุดิบทางตรง จำนวน 3,060.00 บาท/วัน ค่าแรงงานทางตรง จำนวน 900.00 บาท/วัน และค่าใช้จ่ายในการผลิต จำนวน 539.52 บาท/วัน

ตารางที่ 4-28 แสดงรายละเอียดค่าใช้จ่ายในการขายขนมจีน (ปริมาณการผลิต 350 กิโลกรัม)

รายการ	จำนวนเงิน (บาท/วัน)
ค่าน้ำมันรถ	300
ค่าแรงงานคนส่งขนมจีนและขายขนมจีน	300
รวม	600

จากตารางที่ 4-28 พบว่า ค่าใช้จ่ายในการขายขนมจีน มีจำนวนทั้งสิ้น 600 บาท ประกอบด้วย ค่าน้ำมันรถ 300 บาท และค่าแรงงานคนส่งขนมจีนและขายขนมจีน จำนวน 300 บาท

การจำแนกต้นทุนตามความสัมพันธ์กับระดับกิจกรรม

1. ต้นทุนคงที่

ตารางที่ 4-29 แสดงรายละเอียดต้นทุนคงที่ต่อวัน (ปริมาณการผลิต 350 กิโลกรัม)

รายการ	จำนวนเงิน (บาท/วัน)
ค่าเสื่อมราคาสินทรัพย์ (ตารางที่ 4-23)	268.52
รวม	268.52

จากตารางที่ 4-29 พบว่า การผลิตขนมจีนโดยผลิตแป้งขนมจีนด้วยตนเองมีต้นทุนคงที่จำนวนทั้งสิ้น เท่ากับ 268.52 บาท/วัน

2. ต้นทุนผันแปร

ตารางที่ 4-30 แสดงรายละเอียดต้นทุนผันแปรต่อวัน (ปริมาณการผลิต 350 กิโลกรัม)

รายการ	จำนวนเงิน (บาท/วัน)
วัตถุดิบทางตรง	3,060
ค่าแรงงานทางตรง	900
ค่าใช้จ่ายในการผลิตผันแปร (ตารางที่ 4-24 + ตารางที่ 4-25)	271
ค่าใช้จ่ายในการขาย	600
รวม	4,831
ต้นทุนผันแปร/หน่วย	13.80

จากตารางที่ 4-30 พบว่า การผลิตขนมจีนโดยผลิตแบ่งขนมจีนด้วยตนเองมีต้นทุนผันแปรต่อวัน มีจำนวนทั้งสิ้น เท่ากับ 4,831 บาท/วัน ประกอบด้วย วัตถุดิบทางตรง จำนวน 3,060 บาท/วัน ค่าแรงงานทางตรง จำนวน 900 บาท/วัน ค่าใช้จ่ายในการผลิตผันแปร จำนวน 271 บาท/วัน และ ค่าใช้จ่ายในการขาย จำนวน 600 บาท/วัน ต้นทุนผันแปรต่อหน่วย เท่ากับ 13.80 บาท

2. ร้านจำหน่ายขนมจีน

1. ค่าใช้จ่ายในการลงทุน (Investment Cost) เป็นค่าใช้จ่ายในการลงทุนเริ่มแรกของร้านจำหน่ายขนมจีนประกอบด้วย โรงเรือน โต๊ะสแตนเลส โต๊ะไม้ เก้าอี้พลาสติก ตาซั้ง กะละมังใส่เส้นขนมจีน จาน ช้อนซ้อม ชาม หม้อ ตะกร้าใส่ผัก เขี่ยกน้ำ แก้วน้ำ กะละมัง ในการจำหน่ายขนมจีนซึ่งมีรายละเอียดค่าใช้จ่ายในการลงทุน ดังนี้

ตารางที่ 4-31 แสดงรายละเอียดสินทรัพย์ในการลงทุน

รายการ	อายุการใช้งาน	ราคาต่อหน่วย	จำนวน	มูลค่ารวม
โรงเรือน	10	100,000	1	100,000
โต๊ะสแตนเลส	5	1,000	2	2,000
โต๊ะไม้	5	1,000	6	6,000
เก้าอี้พลาสติก	3	100	36	3,600
ตาซั้ง	3	900	1	900
กะละมังใส่เส้นขนมจีน	1	50	1	50
จาน	2	15	48	540
ช้อนซ้อม	2	10	48	480
ชาม	2	15	36	540
หม้อ	3	250	4	1,000
ตะกร้าใส่ผัก	2	10	12	120
เขี่ยกน้ำ	2	20	10	200

ตารางที่ 4-31 แสดงรายละเอียดสินทรัพย์ในการลงทุน (ต่อ)

รายการ	อายุการใช้งาน	ราคาต่อหน่วย	จำนวน	มูลค่ารวม
แก้วน้ำ	2	20	48	960
กะละมังอลูมิเนียม	3	200	3	600
รวม				116,990

จากตารางที่ 4-31 พบว่า สินทรัพย์ในการลงทุนร้านจำหน่ายขนมจีน รวมเป็นเงิน 116,990 บาท ประกอบด้วย โรงเรือน 100,000 บาท โต๊ะสแตนเลส 2,000 บาท โต๊ะไม้ 6,000 บาท แก้วพลาสติก 3,600 บาท ตาซัง 900 บาท กะละมังใส่เส้นขนมจีน 50 บาท จาน 540 บาท ซ้อนซ้อม 480 บาท ชาม 540 บาท หม้อ 1,000 บาท ตะกร้าใส่ผัก 120 บาท เขี่ยกน้ำ 200 บาท แก้วน้ำ 960 บาท กะละมัง 600 บาท

2. ต้นทุนการผลิต (Production Cost) หมายถึง ค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นจากร้านจำหน่ายขนมจีน มีรายละเอียดดังนี้

ตารางที่ 4-32 แสดงวัตถุดิบทางตรงของร้านจำหน่ายขนมจีน (ปริมาณผลิต 10 กิโลกรัม)

รายการ	ปริมาณการใช้	หน่วย	ราคาต่อหน่วย (บาท)	วัตถุดิบทางตรงรวม (บาท)
เส้นขนมจีน	10	กิโลกรัม	20	200
แกงกะทิ	4	กิโลกรัม	50	200
แกงเขียวหวาน	4	กิโลกรัม	70	280
แกงไตปลา	2	กิโลกรัม	50	100
น้ำพริกหวาน	1	กิโลกรัม	50	50
ผักเหนาะ	6	กิโลกรัม	20	120
รวม				950

จากตารางที่ 4-32 พบว่า วัตถุดิบทางตรงของร้านจำหน่ายขนมจีน 10 กิโลกรัม มีจำนวนทั้งสิ้น 950 บาท ประกอบด้วย เส้นขนมจีน 200 บาท แกงกะทิ 200 บาท แกงเขียวหวาน 280 บาท แกงไตปลา 100 บาท น้ำพริกหวาน 50 บาท และผักเหนาะ 120 บาท ดังนั้นต้นทุนวัตถุดิบทางตรงต่อหน่วยของร้านจำหน่ายขนมจีน เท่ากับ 95 บาท/กิโลกรัม (950 บาท/10 กิโลกรัม)

3. ค่าแรงงานทางตรง

ตารางที่ 4-33 แสดงค่าแรงงานทางตรงของร้านจำหน่ายขนมจีน

รายการ	จำนวน (คน)	ค่าแรงงาน ต่อวัน (บาท)	จำนวน (วัน)	รวมค่าแรงงานทางตรง ต่อวัน (บาท)
ค่าแรงงานเสิร์ฟและล้างจาน	1	200	1	200
รวม				200

จากตารางที่ 4-33 พบว่า ค่าแรงงานทางตรงของร้านจำหน่ายขนมจีน มีจำนวนทั้งสิ้น 200 บาท เป็นค่าแรงงานจำหน่ายขนมจีน

4. ค่าใช้จ่ายในการผลิต

ค่าใช้จ่ายในการผลิต หมายถึง แหล่งรวบรวมค่าใช้จ่ายต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสินค้าซึ่ง นอกเหนือจากวัตถุดิบทางตรง ค่าแรงงานทางตรง ได้แก่ ค่าเสื่อมราคาโรงเรือนและอุปกรณ์ ค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า ค่าบรรจุภัณฑ์

ตารางที่ 4-34 แสดงรายละเอียดการคำนวณค่าเสื่อมราคาโรงเรือนและอุปกรณ์

รายการ	มูลค่า ต้นทุน (บาท)	จำนวน	มูลค่ารวม (บาท)	อายุ การใช้งาน (ปี)	ค่าเสื่อม ราคา/ปี (บาท)	ค่าเสื่อม ราคา/วัน (บาท)
โรงเรือน	100,000	1	100,000	10	10,000	27.40
โต๊ะสแตนเลส	1,000	2	2,000	5	400	1.10
โต๊ะไม้	1,000	6	6,000	5	1,200	3.29
เก้าอี้พลาสติก	100	36	3,600	3	1,200	3.29
ตาชั่ง	900	1	900	3	300	0.82
กะละมังใส่เส้น ขนมจีน	50	1	50	1	50	0.14
จาน	15	48	540	2	270	0.74
ช้อนช่อม	10	48	480	2	240	0.66
ชาม	15	36	540	2	270	0.74
หม้อ	250	4	1,000	3	333.33	0.91
ตะกร้าใส่ผัก	10	12	120	2	60	0.16
เหยือกน้ำ	20	10	200	2	100	0.27
แก้วน้ำ	20	48	960	2	480	1.32
กะละมังอลูมิเนียม	200	3	600	3	200	0.55
รวม	103,590		116,990		15,103.33	41.39

จากตารางที่ 4-34 พบว่า ค่าเสื่อมราคาโรงเรือนและอุปกรณ์ของการผลิตขนมจีน มีจำนวนทั้งสิ้น 116,990 บาทต่อปี และเท่ากับ 41.39 บาทต่อวัน

ตารางที่ 4-35 แสดงรายละเอียดค่าน้ำ ค่าไฟฟ้าต่อวัน (ปริมาณการจำหน่าย 10 กิโลกรัม)

รายการ	มูลค่ารวม (บาท/เดือน)	มูลค่ารวม (บาท/วัน)
ค่าน้ำ	350	11.67
ค่าไฟฟ้า	2,500	83.33
รวม	2,850	95.00

จากตารางที่ 4-35 พบว่า กิจการมีค่าน้ำ ค่าไฟฟ้าของร้านจำหน่ายขนมจีน รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 3,630 บาทต่อเดือน และเท่ากับ 121 บาทต่อวัน

ตารางที่ 4-36 แสดงรายละเอียดค่าบรรจุภัณฑ์ต่อครั้งการผลิต

รายการ	มูลค่ารวม (บาท/วัน)
ค่าถุงขนาด 6x14	15
ค่าถุงขนาด 14x12	45
ค่ายางรัดถุง	10
รวม	70

จากตารางที่ 4-36 พบว่า มีค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ พบว่า มีค่าใช้จ่ายค่าบรรจุภัณฑ์ต่อครั้งการผลิต เท่ากับ 70 บาทต่อวัน

ตารางที่ 4-37 แสดงรายละเอียดค่าใช้จ่ายการผลิตรวมต่อวัน

รายการ	มูลค่ารวม (บาท/วัน)
ค่าเสื่อมราคา (ตารางที่ 4-34)	41.39
ค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า (ตารางที่ 4-35)	95.00
ค่าบรรจุภัณฑ์ (ตารางที่ 4-36)	70.00
รวม	206.39

จากตารางที่ 4-37 พบว่า มีค่าใช้จ่ายการผลิตทั้งสิ้น 206.39 บาท/วัน ประกอบด้วย ค่าเสื่อมราคา จำนวน 41.39 บาท/วัน ค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า จำนวน 95 บาท/วัน และค่าบรรจุภัณฑ์ จำนวน 70 บาท/วัน

ตารางที่ 4-38 แสดงต้นทุนการผลิตขนมจีนโดยผลิตแป้งขนมจีนด้วยตนเอง

รายการ	จำนวนเงิน (บาท/วัน)
วัตถุดิบทางตรง (ตารางที่ 4-32)	950.00
ค่าแรงงานทางตรง (ตารางที่ 4-33)	200.00
ค่าใช้จ่ายในการผลิต (ตารางที่ 4-37)	206.39
รวมต้นทุนการผลิต	1,356.39

จากตารางที่ 4-38 พบว่า ต้นทุนการผลิตขนมจีนโดยการผลิตแป้งขนมจีนด้วยตนเอง มีจำนวนทั้งสิ้น 1,356.39 บาท/วัน ประกอบด้วย วัตถุดิบทางตรง จำนวน 950.00 บาท/วัน ค่าแรงงานทางตรง จำนวน 200.00 บาท/วัน และค่าใช้จ่ายในการผลิต จำนวน 206.39 บาท/วัน

ตารางที่ 4-39 แสดงรายละเอียดค่าใช้จ่ายในการขายขนมจีน (ปริมาณการจำหน่าย 10 กิโลกรัม)

รายการ	จำนวนเงิน (บาท/วัน)
ค่าแรงงานขายขนมจีน	300
รวม	300

จากตารางที่ 4-39 พบว่า ค่าใช้จ่ายในการขายขนมจีน มีจำนวนทั้งสิ้น 300 บาท คือ ค่าแรงงานขายขนมจีน จำนวน 300 บาท

การจำแนกต้นทุนตามความสัมพันธ์กับระดับกิจกรรม

1. ต้นทุนคงที่

ตารางที่ 4-40 แสดงรายละเอียดต้นทุนคงที่ต่อวัน (ปริมาณจำหน่าย 10 กิโลกรัม)

รายการ	จำนวนเงิน (บาท/วัน)
ค่าเสื่อมราคาสินทรัพย์ (ตารางที่ 4-34)	41.39
รวม	41.39

จากตารางที่ 4-40 พบว่า ต้นทุนคงที่ของร้านจำหน่ายขนมจีนมีจำนวนทั้งสิ้น เท่ากับ 41.39 บาท/วัน

2. ต้นทุนผันแปร

ตารางที่ 4-41 แสดงรายละเอียดต้นทุนผันแปรต่อวัน (ปริมาณการจำหน่าย 10 กิโลกรัม)

รายการ	จำนวนเงิน (บาท/วัน)
วัตถุดิบทางตรง	950.00
ค่าแรงงานทางตรง	200.00
ค่าใช้จ่ายในการผลิตผันแปร	165.00
ค่าใช้จ่ายในการขาย	300.00
รวม	1,615.00
ต้นทุนผันแปร/หน่วย	161.50

จากตารางที่ 4-41 พบว่า การผลิตขนมจีนโดยผลิตแบ่งขนมจีนด้วยตนเองมีต้นทุนผันแปรต่อวัน มีจำนวนทั้งสิ้น เท่ากับ 1,615 บาท/วัน ประกอบด้วย วัตถุดิบทางตรง จำนวน 950 บาท/วัน ค่าแรงงานทางตรง จำนวน 200 บาท/วัน ค่าใช้จ่ายในการผลิตผันแปร จำนวน 165 บาท/วัน และ ค่าใช้จ่ายในการขาย จำนวน 300 บาท/วัน ต้นทุนผันแปรต่อหน่วย เท่ากับ 161.50 บาท

ส่วนที่ 3 ข้อมูลผลตอบแทนจากการผลิตขนมจีน

1. ผู้ผลิตเส้นขนมจีน

1.1 ผู้ผลิตเส้นขนมจีนจากแบ่งผลิตเอง

ตารางที่ 4-42 แสดงรายละเอียดผลตอบแทนจากการจำหน่ายขนมจีน (ปริมาณการผลิต 500 กิโลกรัม)

รายการ	ปริมาณการผลิต (กิโลกรัม/วัน)	ราคาขาย (บาท/กิโลกรัม)	รายได้ต่อวัน (บาท)
ขายส่ง	350	18	6,300
ขายปลีก	150	20	3,000
รวม	500		9,300

จากตารางที่ 4-42 แสดงรายละเอียดผลตอบแทนจากการจำหน่ายขนมจีน พบว่า มีจำนวนทั้งสิ้น 9,300 บาท แบ่งเป็นขายส่ง 6,300 บาท และขายปลีก 3,000 บาท

$$\begin{aligned}
 \text{กำไรขั้นต้น} &= \text{รายได้จากการจำหน่ายขนมจีน} - \text{ต้นทุนการผลิต} \\
 &= 9,300 - 6,818.92 \\
 &= 2,481.08 \text{ บาท/วัน} \\
 \text{กำไรสุทธิ} &= \text{กำไรขั้นต้น} - \text{ค่าใช้จ่ายในการขาย} \\
 &= 2,481.08 - 600 \\
 &= 1,881.08 \text{ บาท/วัน}
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{ต้นทุนต่อหน่วย} &= \text{ต้นทุนรวมทั้งสิ้น/ปริมาณที่ผลิต} \\ &= 7,418.92/500 \\ &= 14.84 \text{ บาท/กิโลกรัม} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{ผลตอบแทนสุทธิต่อกิโลกรัม} &= \text{ราคาต่อกิโลกรัม} - \text{ต้นทุนต่อกิโลกรัม} \\ \text{(ราคาขายปลีก)} &= 20 - 14.84 \\ &= 5.16 \text{ บาท/กิโลกรัม} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{ผลตอบแทนสุทธิต่อกิโลกรัม} &= \text{ราคาต่อกิโลกรัม} - \text{ต้นทุนต่อกิโลกรัม} \\ \text{(ราคาขายส่ง)} &= 18 - 14.84 \\ &= 3.16 \text{ บาท/กิโลกรัม} \end{aligned}$$

จากการศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนในการผลิตขนมจีน พบว่า มีต้นทุนในการผลิต เท่ากับ 6,818.92 บาท/วัน มีรายได้จากการจำหน่ายขนมจีน เท่ากับ 9,300 บาท/วัน มีกำไรขั้นต้น เท่ากับ 2,481.08 บาท/วัน มีกำไรสุทธิ เท่ากับ 1,881.08 บาท/วัน มีผลตอบแทนสุทธิต่อกิโลกรัมราคาขายปลีก เท่ากับ 5.16 บาท/กิโลกรัม และราคาขายส่ง เท่ากับ 3.16 บาท/กิโลกรัม

1.2 ผู้ผลิตเส้นขนมจีนจากแป้งสำเร็จรูป

ตารางที่ 4-43 แสดงรายละเอียดผลตอบแทนจากการจำหน่ายขนมจีน (ปริมาณการผลิต 350 กิโลกรัม)

รายการ	ปริมาณการผลิต (กิโลกรัม/วัน)	ราคาขาย (บาท/ กิโลกรัม)	รายได้ต่อวัน (บาท)
ขายส่ง	250	18	4,500
ขายปลีก	100	20	2,000
รวม	500		6,500

จากตารางที่ 4-43 แสดงรายละเอียดผลตอบแทนจากการจำหน่ายขนมจีน พบว่า มีจำนวนทั้งสิ้น 6,500 บาท แบ่งเป็นขายส่ง 4,500 บาท และขายปลีก 2,000 บาท

$$\begin{aligned} \text{กำไรขั้นต้น} &= \text{รายได้จากการจำหน่ายขนมจีน} - \text{ต้นทุนการผลิต} \\ &= 6,500 - 4,499.52 \\ &= 2,000.48 \text{ บาท/วัน} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{กำไรสุทธิ} &= \text{กำไรขั้นต้น} - \text{ค่าใช้จ่ายในการขาย} \\ &= 2,000.48 - 600 \\ &= 1,400.48 \text{ บาท/วัน} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{ต้นทุนต่อหน่วย} &= \text{ต้นทุนรวมทั้งสิ้น/ปริมาณที่ผลิต} \\
 &= 5,099.52/350 \\
 &= 14.57 \text{ บาท/กิโลกรัม} \\
 \text{ผลตอบแทนสุทธิต่อกิโลกรัม} &= \text{ราคาต่อกิโลกรัม} - \text{ต้นทุนต่อกิโลกรัม} \\
 \text{(ราคาขายปลีก)} &= 20 - 14.57 \\
 &= 5.43 \text{ บาท/กิโลกรัม} \\
 \text{ผลตอบแทนสุทธิต่อกิโลกรัม} &= \text{ราคาต่อกิโลกรัม} - \text{ต้นทุนต่อกิโลกรัม} \\
 \text{(ราคาขายส่ง)} &= 18 - 14.57 \\
 &= 3.43 \text{ บาท/กิโลกรัม}
 \end{aligned}$$

จากการศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนในการผลิตขนมจีน พบว่า มีต้นทุนในการผลิต เท่ากับ 4,499.52 บาท/วัน มีรายได้จากการจำหน่ายขนมจีน เท่ากับ 6,500 บาท/วัน มีกำไรขั้นต้น เท่ากับ 2,000.48 บาท/วัน มีกำไรสุทธิ เท่ากับ 1,400.48 บาท/วัน มีผลตอบแทนสุทธิต่อกิโลกรัมราคาขายปลีก เท่ากับ 5.43 บาท/กิโลกรัม และราคาขายส่ง เท่ากับ 3.43 บาท/กิโลกรัม

2. ร้านจำหน่ายขนมจีน

ตารางที่ 4-44 แสดงรายละเอียดผลตอบแทนจากการจำหน่ายขนมจีน (ปริมาณการผลิต 500 กิโลกรัม)

รายการ	ปริมาณการผลิต (กิโลกรัม/วัน)	ราคาขาย (บาท/กิโลกรัม)	ปริมาณขาย (จาน)	รายได้ต่อวัน (บาท)
ราคาจานละ 20 บาท	6	20	60	1,200
ราคาจานละ 30 บาท	4	30	40	1,200
รวม	10			2,400

จากตารางที่ 4-44 แสดงรายละเอียดผลตอบแทนจากการจำหน่ายขนมจีน พบว่า มีจำนวนทั้งสิ้น 2,400 บาท แบ่งเป็นราคาจานละ 20 บาท เท่ากับ 1,200 บาท และราคาจานละ 30 บาท เท่ากับ 1,200 บาท

$$\begin{aligned}
 \text{กำไรขั้นต้น} &= \text{รายได้จากการจำหน่ายขนมจีน} - \text{ต้นทุนการผลิต} \\
 &= 2,400 - 1,356.39 \\
 &= 1,043.61 \text{ บาท/วัน} \\
 \text{กำไรสุทธิ} &= \text{กำไรขั้นต้น} - \text{ค่าใช้จ่ายในการขาย} \\
 &= 1,043.61 - 300 \\
 &= 743.61 \text{ บาท/วัน}
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{ต้นทุนต่อหน่วย} &= \text{ต้นทุนรวมทั้งสิ้น/ปริมาณที่ผลิต} \\ &= 1,656.39/10 \\ &= 165.64 \text{ บาท/กิโลกรัม} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{ผลตอบแทนสุทธิต่อกิโลกรัม} &= \text{ราคาต่อกิโลกรัม} - \text{ต้นทุนต่อกิโลกรัม} \\ (\text{ราคาจานละ 20 บาท}) &= 200 - 165.64 \\ &= 34.46 \text{ บาท/กิโลกรัม} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{ผลตอบแทนสุทธิต่อกิโลกรัม} &= \text{ราคาต่อกิโลกรัม} - \text{ต้นทุนต่อกิโลกรัม} \\ (\text{ราคาจานละ 30 บาท}) &= 300 - 165.64 \\ &= 134.36 \text{ บาท/กิโลกรัม} \end{aligned}$$

จากการศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนในการผลิตขนมจีน พบว่า มีต้นทุนในการผลิต เท่ากับ 1,356.39 บาท/วัน มีรายได้จากการจำหน่ายขนมจีน เท่ากับ 2,400 บาท/วัน มีกำไรขั้นต้น เท่ากับ 1,043.618 บาท/วัน มีกำไรสุทธิ เท่ากับ 743.61 บาท/วัน มีผลตอบแทนสุทธิต่อกิโลกรัมราคาจานละ 20 บาท เท่ากับ 34.46 บาท/กิโลกรัม และราคาจานละ 30 บาท เท่ากับ 134.36 บาท/กิโลกรัม

ส่วนที่ 4 การวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการตัดสินใจลงทุน

การวิเคราะห์ข้อมูลการตัดสินใจลงทุน ผู้วิจัยใช้อัตรากำไรขั้นต้น อัตรากำไรสุทธิ และ จุดคุ้มทุน โดยมีรายละเอียดดังนี้

1. ผู้ผลิตเส้นขนมจีน

1.1 ผู้ผลิตเส้นขนมจีนจากแป้งผลิตเอง

1. อัตรากำไรขั้นต้น

$$\begin{aligned} &= (\text{กำไรขั้นต้น/ยอดขาย}) \times 100 \\ &= (2,481.08/9,300) \times 100 \\ &= 26.68\% \end{aligned}$$

2. อัตรากำไรสุทธิ

$$\begin{aligned} &= (\text{กำไรสุทธิ/ยอดขาย}) \times 100 \\ &= 1,881.08/9,300 \times 100 \\ &= 20.23\% \end{aligned}$$

3. จุดคุ้มทุน

จุดคุ้มทุน (ราคาส่ง)

$$\begin{aligned} \text{จุดคุ้มทุน (กก.)} &= \text{ต้นทุนคงที่}/(\text{ราคาขายต่อหน่วย}-\text{ต้นทุนผันแปรต่อหน่วย}) \\ &= 282.92/ (18-14.272) \\ &= 282.92/3.728 \\ &= 75.89 \text{ กิโลกรัม} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{จุดคุ้มทุน (บาท)} &= \text{ต้นทุนคงที่}/\text{อัตรากำไรส่วนเกิน} \\ &= 282.92/0.207 \\ &= 1,366.76 \text{ บาท} \end{aligned}$$

จุดคุ้มทุน (ราคาปลีก)

$$\begin{aligned} \text{จุดคุ้มทุน (กก.)} &= \text{ต้นทุนคงที่}/(\text{ราคาขายต่อหน่วย}-\text{ต้นทุนผันแปรต่อหน่วย}) \\ &= 282.92/ (20-14.272) \\ &= 282.92/5.728 \\ &= 49.39 \text{ กิโลกรัม} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{จุดคุ้มทุน (บาท)} &= \text{ต้นทุนคงที่}/\text{อัตรากำไรส่วนเกิน} \\ &= 282.92/0.2864 \\ &= 987.85 \text{ บาท} \end{aligned}$$

จากการศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับการตัดสินใจลงทุน มีอัตรากำไรขั้นต้น เท่ากับ 26.68% อัตรากำไรสุทธิ เท่ากับ 20.23% จุดคุ้มทุนราคาส่ง จำนวน 75.89 กิโลกรัม หรือเท่ากับ 1,366.76 บาท จุดคุ้มทุนราคาปลีก เท่ากับ 49.39 กิโลกรัม หรือ เท่ากับ 987.85 บาท

1.2 ผู้ผลิตเส้นขนมจีนจากแป้งสำเร็จรูป

1. อัตรากำไรขั้นต้น

$$\begin{aligned} &= (\text{กำไรขั้นต้น}/\text{ยอดขาย}) \times 100 \\ &= (2,000.48/6,500) \times 100 \\ &= 30.78\% \end{aligned}$$

2. อัตรากำไรสุทธิ

$$\begin{aligned} &= (\text{กำไรสุทธิ}/\text{ยอดขาย}) \times 100 \\ &= 1,400.48/6,500) \times 100 \\ &= 21.55\% \end{aligned}$$

3. จุดคุ้มทุน

จุดคุ้มทุน (ราคาส่ง)

$$\begin{aligned} \text{จุดคุ้มทุน (กก.)} &= \text{ต้นทุนคงที่}/(\text{ราคาขายต่อหน่วย}-\text{ต้นทุนผันแปรต่อหน่วย}) \\ &= 268.52/ (18-13.80) \\ &= 268.52/4.20 \\ &= 63.93 \text{ กิโลกรัม} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{จุดคุ้มทุน (บาท)} &= \text{ต้นทุนคงที่}/\text{อัตรากำไรส่วนเกิน} \\ &= 268.52/0.23 \\ &= 1,167.48 \text{ บาท} \end{aligned}$$

จุดคุ้มทุน (ราคาปลีก)

$$\begin{aligned} \text{จุดคุ้มทุน (กก.)} &= \text{ต้นทุนคงที่}/(\text{ราคาขายต่อหน่วย}-\text{ต้นทุนผันแปรต่อหน่วย}) \\ &= 268.52/ (20-13.80) \\ &= 268.52/6.20 \\ &= 43.31 \text{ กิโลกรัม} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{จุดคุ้มทุน (บาท)} &= \text{ต้นทุนคงที่}/\text{อัตรากำไรส่วนเกิน} \\ &= 268.52/0.31 \\ &= 866.19 \text{ บาท} \end{aligned}$$

จากการศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับการตัดสินใจลงทุน มีอัตรากำไรขั้นต้น เท่ากับ 30.78% อัตรากำไรสุทธิ เท่ากับ 21.55% จุดคุ้มทุนราคาส่ง จำนวน 63.93 กิโลกรัม หรือเท่ากับ 1,167.48 บาท จุดคุ้มทุนราคาปลีก เท่ากับ 43.31 กิโลกรัม หรือ เท่ากับ 866.19 บาท

2. ร้านจำหน่ายขนมจีน

1. อัตรากำไรขั้นต้น

$$\begin{aligned} &= (\text{กำไรขั้นต้น}/\text{ยอดขาย}) \times 100 \\ &= (1,043.61 / 2,400) \times 100 \\ &= 43.48\% \end{aligned}$$

2. อัตรากำไรสุทธิ

$$\begin{aligned} &= (\text{กำไรสุทธิ}/\text{ยอดขาย}) \times 100 \\ &= 743.61 / 2,400) \times 100 \\ &= 30.98\% \end{aligned}$$

3. จุดคุ้มทุน

จุดคุ้มทุน (ราคาจานละ 20 บาท)

$$\begin{aligned} \text{จุดคุ้มทุน (กก.)} &= \frac{\text{ต้นทุนคงที่}}{(\text{ราคาขายต่อหน่วย}-\text{ต้นทุนผันแปรต่อหน่วย})} \\ &= \frac{41.39}{(20-(161.50/10))} \\ &= \frac{41.39}{20-16.15} \\ &= \frac{41.39}{3.85} \\ &= 10.75 \text{ จาน} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{จุดคุ้มทุน (บาท)} &= \text{ต้นทุนคงที่}/\text{อัตรากำไรส่วนเกิน} \\ &= \frac{41.39}{0.1925} \\ &= 215.01 \text{ บาท} \end{aligned}$$

จุดคุ้มทุน (ราคาจานละ 30 บาท)

$$\begin{aligned} \text{จุดคุ้มทุน (กก.)} &= \frac{\text{ต้นทุนคงที่}}{(\text{ราคาขายต่อหน่วย}-\text{ต้นทุนผันแปรต่อหน่วย})} \\ &= \frac{41.39}{(30-(161.50/10))} \\ &= \frac{41.39}{30-16.15} \\ &= \frac{41.39}{13.85} \\ &= 2.99 \text{ จาน} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{จุดคุ้มทุน (บาท)} &= \text{ต้นทุนคงที่}/\text{อัตรากำไรส่วนเกิน} \\ &= \frac{41.39}{0.46} \\ &= 89.99 \text{ บาท} \end{aligned}$$

จากการศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับการตัดสินใจลงทุน มีอัตรากำไรขั้นต้น เท่ากับ 43.48% อัตรากำไรสุทธิ เท่ากับ 30.98% จุดคุ้มทุนราคาจานละ 20 บาท จำนวน 10.75 จาน หรือเท่ากับ 215.01 บาท จุดคุ้มทุนราคาจานละ 30 บาท เท่ากับ 2.99 บาท หรือ เท่ากับ 89.99 บาท

ส่วนที่ 5 การวิเคราะห์ข้อมูลด้านการตลาด

ตารางที่ 4-45 แสดงความถี่และค่าร้อยละของข้อมูลทั่วไปของผู้ผลิตขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช จำแนกตามการจำหน่ายผลิตภัณฑ์

การจำหน่ายผลิตภัณฑ์	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
ขายส่งในจังหวัด	62	68.90
ขายปลีกในจังหวัด	87	96.70
ขายส่งต่างจังหวัด	2	2.20
ขายปลีกต่างจังหวัด	1	1.10
รวม	90	100.00

*เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ

จากตารางที่ 4-45 พบว่า ผู้ตอบแบบสัมภาษณ์ส่วนใหญ่ขายปลีกผลิตภัณฑ์ในจังหวัด จำนวน 87 ราย คิดเป็นร้อยละ 96.70 รองลงมา คือ ขายส่งในจังหวัด จำนวน 62 ราย คิดเป็นร้อยละ 68.90 ขายส่งต่างจังหวัด จำนวน 2 ราย คิดเป็นร้อยละ 2.20 และน้อยที่สุด คือ ขายปลีกต่างจังหวัด จำนวน 1 ราย คิดเป็นร้อยละ 1.10

ตารางที่ 4-46 แสดงความถี่และค่าร้อยละของข้อมูลทั่วไปของผู้ผลิตขนมจีนในจังหวัด นครศรีธรรมราช จำแนกตามลูกค้า

ลูกค้า	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
ผู้บริโภค	81	90.00
ผู้ค้าปลีก	54	60.00
ผู้ค้าส่ง	53	58.90
รวม	90	100.00

*ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

จากตารางที่ 4-46 พบว่า ผู้ตอบแบบสัมภาษณ์ส่วนใหญ่จำหน่ายสินค้าให้ผู้บริโภค จำนวน 81 ราย คิดเป็นร้อยละ 90.00 รองลงมา คือ ผู้ค้าปลีก จำนวน 54 ราย คิดเป็นร้อยละ 60.00 และน้อยที่สุด คือ ผู้ค้าส่ง จำนวน 53 ราย คิดเป็นร้อยละ 58.90

ตารางที่ 4-47 แสดงความถี่และค่าร้อยละของข้อมูลทั่วไปของผู้ผลิตขนมจีนในจังหวัด นครศรีธรรมราช จำแนกตามผู้กำหนดราคา

ผู้กำหนดราคา	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
ตัวท่านเอง	84	93.30
ราคากลางทางการตลาด	6	6.70
รวม	90	100.00

จากตารางที่ 4-47 พบว่า ผู้ตอบแบบสัมภาษณ์ส่วนใหญ่เป็นผู้กำหนดราคาสินค้าเอง จำนวน 84 ราย คิดเป็นร้อยละ 93.30 รองลงมา คือ ราคากลางทางการตลาด จำนวน 6 ราย คิดเป็นร้อยละ 6.70

ตารางที่ 4-48 แสดงความถี่และค่าร้อยละของข้อมูลทั่วไปของผู้ผลิตขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช จำแนกตามการชำระเงิน

การชำระเงิน	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
ชำระเงินทันที	90	100.00
ขายเชื่อ	8	8.90
รวม	90	100.00

*เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ

จากตารางที่ 4-48 พบว่า ผู้ตอบแบบสัมภาษณ์ส่วนใหญ่ได้รับการชำระเงินทันทีเมื่อจำหน่ายสินค้า จำนวน 90 ราย คิดเป็นร้อยละ 100.00 และขายเชื่อ จำนวน 8 ราย คิดเป็นร้อยละ 8.90

ตารางที่ 4-49 แสดงความถี่และค่าร้อยละของข้อมูลทั่วไปของผู้ผลิตขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช จำแนกตามวิธีการขนส่ง

วิธีการขนส่ง	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
รถจักรยานยนต์	36	40.00
รถยนต์	24	26.70
รถโดยสาร	4	4.40
ขาย ณ ที่ผลิตไม่ต้องขนส่ง	72	80.00
รวม	90	100.00

*เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ

จากตารางที่ 4-49 พบว่า ผู้ตอบแบบสัมภาษณ์ส่วนใหญ่ขายสินค้า ณ ที่ผลิตไม่ต้องขนส่ง จำนวน 72 ราย คิดเป็นร้อยละ 80.00 รองลงมา คือ ขนส่งโดยรถจักรยานยนต์ จำนวน 36 ราย คิดเป็นร้อยละ 40.00 ขนส่งโดยรถยนต์ จำนวน 24 ราย คิดเป็นร้อยละ 26.70 และน้อยที่สุด คือ ขนส่งโดยรถโดยสาร จำนวน 4 ราย คิดเป็นร้อยละ 4.40

ตารางที่ 4-50 แสดงความถี่และค่าร้อยละของข้อมูลทั่วไปของผู้ผลิตขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช จำแนกตามขนาดบรรจุ

ขนาดบรรจุ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
2 ชีด	2	2.20
ครึ่งกิโลกรัม	68	75.60
1 กิโลกรัม	43	47.80
1.5 กิโลกรัม	1	1.10
2 กิโลกรัม	49	54.40
5 กิโลกรัม	48	53.33
10 กิโลกรัม	5	5.60
12 กิโลกรัม	3	3.30
รวม	90	100.00

*เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ

จากตารางที่ 4-50 พบว่า ผู้ตอบแบบสัมภาษณ์ส่วนใหญ่บรรจุขนมจีนขนาดครึ่งกิโลกรัม จำนวน 68 ราย คิดเป็นร้อยละ 75.60 รองลงมา คือ ขนาด 2 กิโลกรัม จำนวน 49 ราย คิดเป็นร้อยละ 54.40 ขนาด 5 กิโลกรัม จำนวน 48 ราย คิดเป็นร้อยละ 53.33 ขนาด 1 กิโลกรัม จำนวน 43 ราย คิดเป็นร้อยละ 47.80 ขนาด 10 กิโลกรัม จำนวน 5 ราย คิดเป็นร้อยละ 5.60 ขนาด 12 กิโลกรัม จำนวน 3 ราย คิดเป็นร้อยละ 3.30 ขนาด 2 ชีด จำนวน 2 ราย คิดเป็นร้อยละ 2.20 และน้อยที่สุด คือ ขนาด 1.5 กิโลกรัม จำนวน 1 ราย คิดเป็นร้อยละ 1.10

ส่วนที่ 6 ข้อมูลเกี่ยวกับการบันทึกบัญชี

จากการลงพื้นที่สำรวจข้อมูล พบว่า ผู้ผลิตขนมจีนส่วนใหญ่ไม่ได้มีการจัดทำบัญชีและไม่มีความรู้พื้นฐานทางด้านบัญชี ผู้ผลิตขนมจีนบางรายมีการจดบันทึกข้อมูลแบบรวมไม่ได้แยกแยะระหว่างรายรับและรายจ่าย ผู้วิจัยจึงได้ออกแบบสมุดบัญชีรับจ่ายที่สามารถบันทึกรายการได้ง่าย และสามารถรู้ผลการดำเนินงานของกิจการได้ ทราวยรายรับ และรายจ่ายของกิจการที่แน่นอนและถูกต้อง โดยมีรายละเอียดดังนี้

สมุดบัญชีเงินสด

ประจำงวดบัญชีปีสิ้นสุดวันที่.....

วัน/ เดือน/ปี	รายละเอียด	เงินสด รับ	เงินสด จ่าย	เงินสด คงเหลือ	หมายเหตุ
	ยอดยกไป				

บทที่ 5

สรุปผล อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

การศึกษาต้นทุน ผลตอบแทนทางการเงินและการจัดการด้านการตลาดสำหรับการผลิตขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราชในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1. ศึกษาสภาพทั่วไปด้านเศรษฐกิจและสังคม ตลอดจนปัญหาและอุปสรรคของการผลิตขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช 2. เพื่อศึกษาวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนของการผลิตขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช 3. เพื่อศึกษามูลค่าเพิ่มในการแปรรูปข้าวเป็นแป้งขนมจีน เส้นขนมจีน และมูลค่าเพิ่มของร้านจำหน่ายขนมจีน 4. เพื่อศึกษาวิธีการตลาด ส่วนเหลือการตลาด ประสิทธิภาพการตลาด และโครงสร้างการตลาดของการผลิตขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช 5. เพื่อศึกษาช่องทางการตลาดของการจำหน่ายแป้งขนมจีนและเส้นขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช และ 6. เพื่อพัฒนาระบบบัญชีที่เหมาะสมให้กับกลุ่มผู้ผลิตขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช

5.1 สรุปผลการวิจัย

การศึกษาต้นทุน ผลตอบแทนทางการเงินและการจัดการด้านการตลาดสำหรับการผลิตขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่า หนึ่งครั้งการผลิตใช้เวลา 1 วัน ผลิตขนมจีนได้ 500 กิโลกรัม ซึ่งผู้วิจัยสรุปผลการวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนจากการผลิตขนมจีนตามส่วนประกอบของต้นทุนที่ใช้ในการผลิตขนมจีน ได้ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ผลิตขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช

จากการศึกษา พบว่า ผู้ตอบแบบสัมภาษณ์ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 79 ราย คิดเป็นร้อยละ 87.80 มีระดับการศึกษาระดับประถมศึกษาหรือต่ำกว่า จำนวน 32 ราย คิดเป็นร้อยละ 35.60 มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนเท่ากับ 10,000 – 19,999 บาท จำนวน 32 ราย คิดเป็นร้อยละ 35.60 มีประสบการณ์ในการผลิตขนมจีน 14 ปีขึ้นไป จำนวน 37 ราย คิดเป็นร้อยละ 41.10 ประเภทกิจการผลิตแป้งขนมจีน ผลิตเส้นขนมจีน และร้านจำหน่ายขนมจีนมีจำนวนเท่ากันคือ 30 ราย คิดเป็นร้อยละ 33.34 แหล่งเงินทุนส่วนตัว จำนวน 87 ราย คิดเป็นร้อยละ 96.70 และแหล่งเงินกู้ส่วนใหญ่ไม่กู้ จำนวน 87 ราย คิดเป็นร้อยละ 96.70

ส่วนที่ 2 ข้อมูลต้นทุนในการผลิตขนมจีน

จากการศึกษาต้นทุน ผลตอบแทนทางการเงินและการจัดการด้านการตลาดสำหรับการผลิตขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่า ส่วนใหญ่ผู้ผลิตแป้งขนมจีนจะผลิตเส้นขนมจีนเองไม่ได้ส่ง

ขายเนื่องจากขั้นตอนการผลิตแป้งจะมีขั้นตอนที่ยุงยากกว่าขั้นตอนอื่นๆ ดังนั้นในการวิเคราะห์ข้อมูล ผู้วิจัยจึงแบ่งประเภทของผู้ผลิตและจำหน่ายนมเงินได้ 2 ประเภทคือ

1. ผู้ผลิตเส้นนมเงิน
 - 1.1 ผู้ผลิตเส้นนมเงินจากแป้งผลิตเอง
 - 1.2 ผู้ผลิตเส้นนมเงินจากแป้งสำเร็จรูป
2. ร้านจำหน่ายนมเงิน
โดยมีรายละเอียดต้นทุน ดังต่อไปนี้

1. ผู้ผลิตเส้นนมเงิน

1.1 ผู้ผลิตเส้นนมเงินจากแป้งผลิตเอง

จากการศึกษา พบว่า ผู้ผลิตเส้นนมเงินจากแป้งผลิตเองมีต้นทุนในการผลิตดังนี้ สินทรัพย์ในการลงทุนผลิตนมเงิน รวมเป็นเงิน 998,980 บาท ต้นทุนการผลิตนมเงินโดยการผลิตแป้งนมเงินด้วยตนเอง ปริมาณ 500 กิโลกรัม มีจำนวนทั้งสิ้น 6,818.92 บาท/วัน ประกอบด้วย วัตถุดิบทางตรง จำนวน 5,025.00 บาท/วัน ค่าแรงงานทางตรง จำนวน 1,200.00 บาท/วัน และค่าใช้จ่ายในการผลิต จำนวน 593.92 บาท/วัน และมีค่าใช้จ่ายในการขายต่อวันเท่ากับ 600 บาท/วัน

การจำแนกต้นทุนตามความสัมพันธ์กับระดับกิจกรรม

การผลิตนมเงินโดยผลิตแป้งนมเงินด้วยตนเองมีต้นทุนคงที่ จำนวนทั้งสิ้น เท่ากับ 282.92 บาท/วัน และต้นทุนผันแปรต่อวัน มีจำนวนทั้งสิ้น เท่ากับ 7,136 บาท/วัน ประกอบด้วย วัตถุดิบทางตรง จำนวน 5,025 บาท/วัน ค่าแรงงานทางตรง จำนวน 1,200 บาท/วัน ค่าใช้จ่ายในการผลิตผันแปร จำนวน 311 บาท/วัน และค่าใช้จ่ายในการขาย จำนวน 600 บาท/วัน ต้นทุนผันแปรต่อหน่วย เท่ากับ 14.272 บาท

1.2 ผู้ผลิตเส้นนมเงินจากแป้งสำเร็จรูป

จากการศึกษา พบว่า ผู้ผลิตเส้นนมเงินจากแป้งสำเร็จรูปมีต้นทุนในการผลิตดังนี้ สินทรัพย์ในการลงทุนผลิตนมเงิน รวมเป็นเงิน 957,180 บาท ต้นทุนการผลิตนมเงินจากแป้งสำเร็จรูป ปริมาณ 350 กิโลกรัม มีจำนวนทั้งสิ้น 4,499.52 บาท/วัน ประกอบด้วย วัตถุดิบทางตรง จำนวน 3,060.00 บาท/วัน ค่าแรงงานทางตรง จำนวน 900.00 บาท/วัน และค่าใช้จ่ายในการผลิต จำนวน 539.52 บาท/วัน และมีค่าใช้จ่ายในการขายต่อวันเท่ากับ 600 บาท/วัน

การจำแนกต้นทุนตามความสัมพันธ์กับระดับกิจกรรม

การผลิตนมเงินโดยผลิตแป้งนมเงินด้วยตนเองมีต้นทุนคงที่ จำนวนทั้งสิ้น เท่ากับ 268.52 บาท/วัน และมีต้นทุนผันแปรต่อวัน มีจำนวนทั้งสิ้น เท่ากับ 4,831 บาท/วัน ประกอบด้วย วัตถุดิบ

ทางตรง จำนวน 3,060 บาท/วัน ค่าแรงงานทางตรง จำนวน 900 บาท/วัน ค่าใช้จ่ายในการผลิตผันแปร จำนวน 271 บาท/วัน และค่าใช้จ่ายในการขาย จำนวน 600 บาท/วัน ต้นทุนผันแปรต่อหน่วย เท่ากับ 13.80 บาท

2. ร้านจำหน่ายขนมจีน

จากการศึกษา พบว่า ร้านจำหน่ายขนมจีนมีต้นทุนในการผลิตและจำหน่ายดังนี้ สิ้นทรัพย์ในการลงทุนของร้านจำหน่ายขนมจีน รวมเป็นเงิน 116,990 บาท ต้นทุนของร้านจำหน่ายขนมจีน ปริมาณขาย 10 กิโลกรัม/วัน มีจำนวนทั้งสิ้น 1,356.39 บาท/วัน ประกอบด้วย วัตถุดิบทางตรง จำนวน 950.00 บาท/วัน ค่าแรงงานทางตรง จำนวน 200.00 บาท/วัน และค่าใช้จ่ายในการผลิต จำนวน 206.39 บาท/วัน และมีค่าใช้จ่ายในการขายต่อวันเท่ากับ 300 บาท/วัน

การจำแนกต้นทุนตามความสัมพันธ์กับระดับกิจกรรม

ต้นทุนคงที่ของร้านจำหน่ายขนมจีนมีจำนวนทั้งสิ้น เท่ากับ 41.39 บาท/วัน และต้นทุนผันแปรต่อวัน มีจำนวนทั้งสิ้น เท่ากับ 1,615 บาท/วัน ประกอบด้วย วัตถุดิบทางตรง จำนวน 950 บาท/วัน ค่าแรงงานทางตรง จำนวน 200 บาท/วัน ค่าใช้จ่ายในการผลิตผันแปร จำนวน 165 บาท/วัน และค่าใช้จ่ายในการขาย จำนวน 300 บาท/วัน ต้นทุนผันแปรต่อหน่วย เท่ากับ 161.50 บาท

ส่วนที่ 3 ข้อมูลผลตอบแทนจากการผลิตขนมจีน

1. ผู้ผลิตเส้นขนมจีน

1.1 ผู้ผลิตเส้นขนมจีนจากแป้งผลิตเอง

จากการศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนในการผลิตขนมจีน พบว่า มีต้นทุนในการผลิต เท่ากับ 6,818.92 บาท/วัน มีรายได้จากการจำหน่ายขนมจีน เท่ากับ 9,300 บาท/วัน มีกำไรขั้นต้น เท่ากับ 2,481.08 บาท/วัน มีกำไรสุทธิ เท่ากับ 1,881.08 บาท/วัน มีผลตอบแทนสุทธิต่อกิโลกรัมราคาขายปลีก เท่ากับ 5.16 บาท/กิโลกรัม และราคาขายส่ง เท่ากับ 3.16 บาท/กิโลกรัม

1.2 ผู้ผลิตเส้นขนมจีนจากแป้งสำเร็จรูป

จากการศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนในการผลิตขนมจีนจากแป้งสำเร็จรูป พบว่า มีต้นทุนในการผลิต เท่ากับ 4,499.52 บาท/วัน มีรายได้จากการจำหน่ายขนมจีน เท่ากับ 6,500 บาท/วัน มีกำไรขั้นต้น เท่ากับ 2,000.48 บาท/วัน มีกำไรสุทธิ เท่ากับ 1,400.48 บาท/วัน มีผลตอบแทนสุทธิต่อกิโลกรัมราคาขายปลีก เท่ากับ 5.43 บาท/กิโลกรัม และราคาขายส่ง เท่ากับ 3.43 บาท/กิโลกรัม

2. ร้านจำหน่ายขนมจีน

จากการศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนของร้านจำหน่ายขนมจีน พบว่า มีต้นทุนในการผลิต เท่ากับ 1,356.39 บาท/วัน มีรายได้จากการจำหน่ายขนมจีน เท่ากับ 2,400 บาท/วัน มีกำไรขั้นต้น เท่ากับ 1,043.618 บาท/วัน มีกำไรสุทธิ เท่ากับ 743.61 บาท/วัน มีผลตอบแทนสุทธิต่อกิโลกรัม ราคาจานละ 20 บาท เท่ากับ 34.46 บาท/กิโลกรัม และราคาจานละ 30 บาท เท่ากับ 134.36 บาท/กิโลกรัม

ส่วนที่ 4 การวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการตัดสินใจลงทุน

1. ผู้ผลิตเส้นขนมจีน

1.1 ผู้ผลิตเส้นขนมจีนจากแป้งผลิตเอง

จากการศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับการตัดสินใจลงทุน มีอัตรากำไรขั้นต้น เท่ากับ 26.68% อัตรากำไรสุทธิ เท่ากับ 20.23% จุดคุ้มทุนราคาส่ง จำนวน 75.89 กิโลกรัม หรือเท่ากับ 1,366.76 บาท จุดคุ้มทุนราคาปลีก เท่ากับ 49.39 กิโลกรัม หรือ เท่ากับ 987.85 บาท

1.2 ผู้ผลิตเส้นขนมจีนจากแป้งสำเร็จรูป

จากการศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับการตัดสินใจลงทุน มีอัตรากำไรขั้นต้น เท่ากับ 30.78% อัตรากำไรสุทธิ เท่ากับ 21.55% จุดคุ้มทุนราคาส่ง จำนวน 63.93 กิโลกรัม หรือเท่ากับ 1,167.48 บาท จุดคุ้มทุนราคาปลีก เท่ากับ 43.31 กิโลกรัม หรือ เท่ากับ 866.19 บาท

2. ร้านจำหน่ายขนมจีน

จากการศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับการตัดสินใจลงทุน มีอัตรากำไรขั้นต้น เท่ากับ 43.48% อัตรากำไรสุทธิ เท่ากับ 30.98% จุดคุ้มทุนราคาจานละ 20 บาท จำนวน 10.75 จาน หรือเท่ากับ 215.01 บาท จุดคุ้มทุนราคาจานละ 30 บาท เท่ากับ 2.99 บาท หรือ เท่ากับ 89.99 บาท

ส่วนที่ 5 การวิเคราะห์ข้อมูลด้านการตลาด

การจำหน่ายผลิตภัณฑ์ พบว่า ขายปลีกผลิตภัณฑ์ในจังหวัด จำนวน 87 ราย คิดเป็นร้อยละ 96.70 รองลงมา คือ ขายส่งในจังหวัด จำนวน 62 ราย คิดเป็นร้อยละ 68.90 ขายส่งต่างจังหวัด จำนวน 2 ราย คิดเป็นร้อยละ 2.20 และน้อยที่สุด คือ ขายปลีกต่างจังหวัด จำนวน 1 ราย คิดเป็นร้อยละ 1.10

ประเภทลูกค้า พบว่า ส่วนใหญ่จำหน่ายสินค้าให้ผู้บริโภค จำนวน 81 ราย คิดเป็นร้อยละ 90.00 รองลงมา คือ ผู้ค้าปลีก จำนวน 54 ราย คิดเป็นร้อยละ 60.00 และน้อยที่สุด คือ ผู้ค้าส่ง จำนวน 53 ราย คิดเป็นร้อยละ 58.90

การกำหนดราคาสินค้า พบว่า ผู้กำหนดราคาสินค้าเอง จำนวน 84 ราย คิดเป็นร้อยละ 93.30 รองลงมา คือ ราคาทางทางการตลาด จำนวน 6 ราย คิดเป็นร้อยละ 6.70

การชำระเงิน พบว่า ส่วนใหญ่จะมีการชำระเงินทันทีเมื่อจำหน่ายสินค้า จำนวน 90 ราย คิดเป็นร้อยละ 100.00 และขายเชื่อ จำนวน 8 ราย คิดเป็นร้อยละ 8.90

การขนส่ง พบว่า ส่วนใหญ่ขายสินค้า ณ ที่ผลิตไม่ต้องขนส่ง จำนวน 72 ราย คิดเป็นร้อยละ 80.00 รองลงมา คือ ขนส่งโดยรถจักรยานยนต์ จำนวน 36 ราย คิดเป็นร้อยละ 40.00 ขนส่งโดยรถยนต์ จำนวน 24 ราย คิดเป็นร้อยละ 26.70 และน้อยที่สุด คือ ขนส่งโดยรถโดยสาร จำนวน 4 ราย คิดเป็นร้อยละ 4.40

ขนาดบรรจุ พบว่า ส่วนใหญ่บรรจุขนมจีนขนาดครึ่งกิโลกรัม จำนวน 68 ราย คิดเป็นร้อยละ 75.60 รองลงมา คือ ขนาด 2 กิโลกรัม จำนวน 49 ราย คิดเป็นร้อยละ 54.40 ขนาด 5 กิโลกรัม จำนวน 48 ราย คิดเป็นร้อยละ 53.33 ขนาด 1 กิโลกรัม จำนวน 43 ราย คิดเป็นร้อยละ 47.80 ขนาด 10 กิโลกรัม จำนวน 5 ราย คิดเป็นร้อยละ 5.60 ขนาด 12 กิโลกรัม จำนวน 3 ราย คิดเป็นร้อยละ 3.30 ขนาด 2 ซีด จำนวน 2 ราย คิดเป็นร้อยละ 2.20 และน้อยที่สุด คือ ขนาด 1.5 กิโลกรัม จำนวน 1 ราย คิดเป็นร้อยละ 1.10

ส่วนที่ 6 ข้อมูลเกี่ยวกับการบันทึกบัญชี

จากการลงพื้นที่สำรวจข้อมูล พบว่า ผู้ผลิตขนมจีนส่วนใหญ่ไม่ได้มีการจัดทำบัญชีและไม่มีความรู้พื้นฐานทางด้านบัญชี ผู้ผลิตขนมจีนบางรายมีการจดบันทึกข้อมูลแบบรวมไม่ได้แยกระหว่างรายรับและรายจ่าย ผู้วิจัยจึงได้ออกแบบสมุดบัญชีรับจ่ายที่สามารถบันทึกรายการได้ง่าย และสามารถรู้ผลการดำเนินงานของกิจการได้ ทราบรายรับ และรายจ่ายของกิจการที่แน่นอนและถูกต้อง

5.2 อภิปรายผล

จากการศึกษาต้นทุน ผลตอบแทนทางการเงินและการจัดการด้านการตลาดสำหรับการผลิตขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่า ต้นทุนการผลิตขนมจีน จำนวน 500 กิโลกรัม มีต้นทุนในการผลิต เท่ากับ 6,818.92 บาท/วัน ประกอบด้วย วัตถุดิบทางตรง จำนวน 5,025.00 บาท/วัน ค่าแรงงานทางตรง จำนวน 1,200.00 บาท/วัน และค่าใช้จ่ายในการผลิต จำนวน 593.92 บาท/วัน และมีค่าใช้จ่ายในการขายต่อวันเท่ากับ 600 บาท ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ นพวรรณ ถือทองและคณะ (2557) ได้ศึกษาเรื่องต้นทุนและผลตอบแทนจากการผลิตเครื่องแกง ของกลุ่มอาชีพสตรี บ้าน

หนองนก หมู่ที่ 10 ตำบลบางจาก อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่า ต้นทุนการผลิตเครื่องแกงจำแนกตามส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ พบว่า เครื่องแกงกะทิมีต้นทุนวัตถุดิบทางตรง 10,570 บาท ค่าแรงงานทางตรง 7,200 บาท ค่าใช้จ่ายในการผลิต 1,423.05 บาท สรุปว่าวัตถุดิบทางตรงมีจำนวนมากที่สุด รองลงมาค่าแรงงานทางตรง ค่าใช้จ่ายการผลิต ตามลำดับ ต้นทุนจากการผลิตเครื่องแกงกะทิและเครื่องแกงส้มจำแนกตามพฤติกรรม พบว่า ต้นทุนการผลิตผันแปร 31,156 บาท/เดือน ซึ่งมากกว่าต้นทุนการผลิตคงที่ 9,991.75 บาท/เดือน ซึ่งสอดคล้องกันในแง่ของต้นทุนการผลิตผันแปรมีจำนวนมากว่าต้นทุนการผลิตคงที่

ในด้านของผลตอบแทน พบว่า มีรายได้จากการจำหน่ายขนมจีน เท่ากับ 9,300 บาท/วัน มีกำไรขั้นต้น เท่ากับ 2,481.08 บาท/วัน มีกำไรสุทธิ เท่ากับ 1,881.08 บาท/วัน มีผลตอบแทนสุทธิต่อกิโลกรัมราคาขายปลีก เท่ากับ 5.16 บาท/กิโลกรัม และราคาขายส่ง เท่ากับ 3.16 บาท/กิโลกรัม การวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการตัดสินใจลงทุน มีอัตรากำไรขั้นต้น เท่ากับ 26.68% อัตรากำไรสุทธิ เท่ากับ 20.23% จุดคุ้มทุนราคาส่ง จำนวน 75.89 กิโลกรัม หรือเท่ากับ 1,366.76 บาท จุดคุ้มทุนราคาปลีก เท่ากับ 49.39 กิโลกรัม หรือ เท่ากับ 987.85 บาท ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของอารมณ์ แก้วพวงค์ (2557) ที่ได้ศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนการทำกะปิของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน อำเภอชนอม จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่า ต้นทุนการทำกะปิเท่ากับ 118.70 บาทต่อกิโลกรัม มีราคาขายอยู่ที่กิโลกรัมละ 180 บาท มีอัตรากำไรสุทธิคิดเป็นร้อยละ 34.06 และอัตรากำไรต่อต้นทุน คิดเป็นร้อยละ 51.64 ซึ่งสอดคล้องกันในแง่ของอัตรากำไรสุทธิของการผลิตขนมจีนเส้นสดราคาขายส่งเฉลี่ยต่อกิโลกรัมเท่ากับ 20 บาท

5.3 ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

- 1.1 ควรมีการผลิตเส้นขนมจีนที่ผลิตจากสีธรรมชาติเพื่อให้มีผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายให้แก่ผู้บริโภค
- 1.2 ควรมีการเสาะหาตลาดใหม่ๆ เพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของการการ ซึ่งสามารถสร้างรายได้ให้กิจการเพิ่มมากขึ้น
- 1.3 ควรมีการใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่เข้ามาช่วยในการโฆษณา ประชาสัมพันธ์ร้านเพื่อให้เป็นที่รู้จัก

2. ข้อเสนอแนะในการศึกษาครั้งต่อไป

- 2.1 ควรมีการจัดทำวิจัยเรื่องนี้ซ้ำในพื้นที่อื่นๆ เพื่อจะได้นำมาเปรียบเทียบกับผลการวิจัยในครั้งนี้อาจจะสอดคล้องหรือแตกต่างกันเล็กน้อยเพียงใดซึ่งอาจทำให้พบประเด็นที่หลากหลายมากยิ่งขึ้น

บรรณานุกรม

- ทิฆัมพร ทวีเดช และสมบัติ ทิฆัมทรัพย์. (2547). การจัดการต้นทุนในธุรกิจอุตสาหกรรมการผลิต. วารสารร่มไทรทอง. ปีที่ 14. ฉบับที่ 1 เลขหน้า 29 – 36.
- ดวงสมร ฟักสังข์. (2555). การบริหารต้นทุนของกลุ่มผู้ผลิตน้ำตาลมะพร้าวในจังหวัดสมุทรสงคราม. มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา.
- ธีรวิทย์ กาปัญญา. (2553). กลยุทธ์การลดต้นทุนของโรงงานอุตสาหกรรมในจังหวัดอุบลราชธานี. อุบลราชธานี: มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี.
- บุษบา อารีย์. (2545). การบัญชีเพื่อการจัดการ (Management Accounting). พิมพ์ครั้งที่ 6 ภาควิชาการบัญชี คณะบัญชี การเงินและธนาคาร มหาวิทยาลัยพายัพ.
- เบญจมาศ อภิสิริภิญโญ. (2537). กลยุทธ์การบริหารต้นทุนเพื่อความอยู่รอดของธุรกิจ. กรุงเทพฯ: ธรรมนิติเพรส. น.29-40.
- ปิยาภรณ์ อาสาทรงธรรม.การลดต้นทุนเพื่อความยั่งยืนของธุรกิจ.
- เพ็ญ จำทอง. (2550). การจัดการต้นทุน : กรณีศึกษาธุรกิจการสกัดน้ำมันปาล์มดิบในเขตภาคใต้. วิทยานิพนธ์บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์.
- มานพ จันทน์เทศ. (2550). การวิจัยและพัฒนาการกำหนดยุทธศาสตร์การจัดการต้นทุนที่เหมาะสมของประกอบการธุรกิจขนาดย่อมในภาคตะวันตกเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน. มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี,เพชรบุรี,2550
- มัลลิกา ต้นสอนและฉัตยาพร เสมอใจ. (2545). การจัดการการเงินในองค์กรธุรกิจ. กรุงเทพฯ : บริษัทเอ็กซ์เปอร์เน็ท จำกัด.
- ยุพาภรณ์ อุไรรัตน์ .การจัดการเชิงกลยุทธ์.มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย.สงขลา,2547
- วรวิฑูร จงควินิต. (2547). กลยุทธ์การจัดการต้นทุนของผู้ประกอบการธุรกิจโรงงานอุตสาหกรรมขนาดกลางและขนาดย่อม.มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ นครศรีธรรมราช.
- ศูนย์วิจัยกสิกรไทย. (2556). อุตสาหกรรม. เข้าถึงโดย<https://www.kasikomresearch.com/th/K-EconAnalysis/Pages/ViewSummary.aspx?docid=33194>.
- ศูนย์วิจัยข้าวพิษณุโลก. (2557). การเพิ่มผลผลิตและลดต้นทุนการผลิตข้าว. เข้าถึงโดย <http://psl.brrd.in.th/web/images/photo/file/rice3/7.pdf>
- สุกัลยา ปรีชาและคณะ. (2556). กลยุทธ์การจัดการต้นทุนของผู้ประกอบการธุรกิจขนาดย่อมและขนาดกลางในอุตสาหกรรมยางพาราและผลิตภัณฑ์ในภาคใต้ตอนบน. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย, นครศรีธรรมราช.
- สุรีย์พร จารุวัสเตอร์. (2547). การบัญชีต้นทุน. กรุงเทพฯ : ทีพีเอ็น เพลส. พิมพ์ครั้งที่ 9

บรรณานุกรม (ต่อ)

- สมนึก เอื้อจิระพงษ์พันธ์. (2532). บัญชีเพื่อการจัดการและการบริหารต้นทุน. กรุงเทพฯ: ธรรมนิติ-
 เพรส. น.30-38.
- _____. (2547). การบัญชีต้นทุน 2. กรุงเทพฯ : แมคกรอ-ฮิล. พิมพ์ครั้งที่ 3.
- _____. (2542). กลยุทธ์การจัดการต้นทุนเพื่อความอยู่รอดของธุรกิจ. เอกสารภาชีอากร.
 18,216. (ก.ย. 42) 44 – 49. มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์.
- _____ และคณะ. (2547). กลยุทธ์การจัดการต้นทุนของผู้ประกอบการธุรกิจโรงงาน
 อุตสาหกรรมขนาดกลางและขนาดย่อม.มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ นครศรีธรรมราช.
- อาภรณ์ แก้วทองงค์ และพิมพ์ศา พรหมมา. (2557). Costs and Returns from producing
 Shrimp Paste of a Community Enterprise Group at Khanom, Nakhon Si
 Thammarat. วารสารวิชาการครุศาสตร์อุตสาหกรรม พระจอมเกล้าพระนครเหนือ ปีที่ :
 5 ฉบับที่ : 2 เลขหน้า : 149-155 ปีพ.ศ. : 2557
- Cost Planning : การวางแผนต้นทุน. (2549). กรุงเทพฯ: APPA Printing Group. น.32-35.
<http://www.vd.go.th/pdbhoh/38056.0.htm>. เกี่ยวกับธุรกิจ SMEs
- Yamane. 1973. Statistics : An introduction analysis (3rd ed.) New York : Harper &
 Row.



ภาคผนวก



ภาคผนวก ก



**แบบสัมภาษณ์ การศึกษาต้นทุน ผลตอบแทนทางการเงินและการจัดการด้านการตลาดสำหรับ
การผลิตขนมจีนในจังหวัดนครศรีธรรมราช**

คำชี้แจงในการตอบแบบสัมภาษณ์ แบบสัมภาษณ์ชุดนี้แบ่งออกเป็น 7 ส่วนดังนี้ คือ

- ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้สัมภาษณ์
- ตอนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับธุรกิจผลิตและจำหน่ายขนมจีน
- ตอนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนและผลตอบแทนของการผลิตและจำหน่ายขนมจีน
- ตอนที่ 4 ข้อมูลเกี่ยวกับผลตอบแทนจากการผลิตและจำหน่ายขนมจีน
- ตอนที่ 5 ข้อมูลเกี่ยวกับวิธีการตลาด ต้นทุนการตลาด ในการจัดจำหน่ายขนมจีน
- ตอนที่ 6 ข้อมูลเกี่ยวกับการจัดทำบัญชี
- ตอนที่ 7 ข้อเสนอแนะ

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้สัมภาษณ์

1. เพศ

- 1) ชาย
- 2) หญิง

2. อายุ

- 1) ต่ำกว่า 20 ปี
- 2) 20 – 40 ปี
- 3) 41 -60 ปี
- 4) ตั้งแต่ 61 ปีขึ้นไป

3. ระดับการศึกษา

- 1) ประถมศึกษาหรือต่ำกว่า
- 2) มัธยมศึกษา
- 3) ปวช. – ปวส.
- 4)ปริญญาตรีขึ้นไป

4. รายได้เฉลี่ยต่อเดือน

- 1) ต่ำกว่า 10,000 บาท
- 2) 10,000 – 19,999 บาท
- 3) 20,000 – 29,999 บาท
- 4) 30,000 บาทขึ้นไป

5. ท่านมีประสบการณ์ในการผลิตและจำหน่ายขนมจีนกี่ปี

- 1) ผลิตปีแรก
- 2) 2 – 5 ปี
- 3) 6 – 9 ปี
- 4) 10 – 13 ปี
- 5) 14 ปีขึ้นไป

6. ท่านประกอบกิจการเกี่ยวกับขนมจีนประเภทใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- 1) ผลิตแป้งขนมจีน
- 2) ผลิตเส้นขนมจีน
- 3) ร้านจำหน่ายขนมจีนพร้อมทาน
- 4) อื่นๆ ระบุ.....

7. แหล่งเงินทุนในการผลิตขนมจีน

- 1) ทุนส่วนตัว
- 2) เงินกู้

8. แหล่งเงินทุน

- 1) ไม่กู้ 2) ธนาคารพาณิชย์
 3) เงินกู้นอกระบบ 4) อื่นๆ ระบุ.....

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับธุรกิจผลิตและจำหน่ายขนมจีน

9. ชื่อกิจการ
 ที่อยู่

จังหวัดนครศรีธรรมราช

10. การผลิต (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ)

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณการผลิต/ครั้ง (1 ครั้ง =) *ตัวอย่าง 1 ครั้งเท่ากับ 1 วัน)
แป้งขนมจีน	
เส้นขนมจีน	
ร้านจำหน่ายขนมจีนพร้อมทาน	
อื่นๆ	
1.	
2.	

ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนและผลตอบแทนของการผลิตและจำหน่ายขนมจีน

11. สถานที่ในการผลิตและจำหน่ายขนมจีน

- 11.1 เช่าสถานที่จำนวน.....บาท/เดือน
 11.2 ใช้สถานที่ของตนเอง ค่าภาษีที่ดิน จำนวน.....บาท
 11.3 อื่นๆ ระบุ.....

12. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตและจำหน่ายขนมจีน

รายการสินทรัพย์	จำนวน	อายุการใช้ งาน(ปี)	ราคา/ หน่วย	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ (✓)		
				แป้ง ขนมจีน	เส้นขนมจีน	ร้าน จำหน่าย ขนมจีน
เครื่องบดข้าวสาร						

เครื่องตีแป้ง						
เครื่องปั่นแป้ง						
เครื่องโรยเส้น						
ถังแช่ข้าวสาร						
กะละมังใส่เส้นขนมจีน						
โต๊ะสแตนเลส						
โรงเรือน						
รถกระบะ						
ตาชั่ง						
ท่อพีวีซี						
สายส่งน้ำ						
กระดาษเหล็ก						
กระดาษไม้ไผ่						
กะละมังสแตนเลส						
เตาถ่าน						
จาน						
ช้อน						
อื่นๆ ระบุ						

13. ต้นทุนการผลิต

วัตถุดิบที่ใช้ต่อการผลิตและจำหน่าย 1 ครั้ง

- แป้งและเส้นขนมจีน (กรณีเป็นร้านจำหน่ายขนมจีนข้ามไปหน้าที่ 6)

วัตถุดิบ

รายการ	ปริมาณที่ใช้	ราคาต่อหน่วย (บาท)	จำนวนเงิน (บาท)
วัตถุดิบ			
ข้าวสาร			
เกลือ			
น้ำมันพืช			

อื่นๆ			
รวม			

ค่าแรงงาน

จำนวนแรงงานที่ใช้ทั้งหมด.....คน อัตราค่าแรง/วัน.....

บาท

จากจำนวนทั้งหมดเป็นแรงงานในครอบครัว.....คน

ค่าแรงงาน	จำนวน (คน)	จำนวน (วัน/ ชม.)	อัตราค่าแรง/วัน/ ชม.	รวมเป็น เงิน
ค่าแรงงานคนบดข้าวสาร				
ค่าแรงงานคนล้างเส้น ขนมจีน				
ค่าแรงงานคนบรรจุใส่ถุง				
อื่นๆ ระบุ				

ค่าใช้จ่ายในการผลิตและขาย

รายการ	ปริมาณที่ ใช้	ราคาต่อ หน่วย (บาท)	จำนวน เงิน (บาท)
ค่าใช้จ่ายในการผลิต			
ค่าน้ำ			
ค่าไฟ			
ค่าถุงใส่เส้นขนมจีน			
ค่ายางรัดถุง			

ค่าถุง ขนาด			
ค่าถุง ขนาด			
ค่าถุง ขนาด			
ค่าถุง ขนาด			

ค่าใช้จ่ายในการขาย			
ค่าน้ำมันรถ			
ค่าแรงงานคนขับรถส่ง			
ค่าถุงพลาสติกหิ้ว			

ร้านจำหน่ายขนมจีน

วัตถุดิบที่ใช้ต่อหนึ่งครั้งการขาย

รายการ	ที่มาของวัตถุดิบ (✓)		ปริมาณที่ใช้	ราคาต่อหน่วย (บาท)	จำนวนเงิน (บาท)
	ซื้อ	ทำเอง			
วัตถุดิบ					
เส้นขนมจีน					
ผักเหนาะหรือเครื่องเคียง					
น้ำแกง (ระบุ)					
1. แกงกะทิ					
2. แกงไตปลา					
3. แกง.....					

4. แกง.....					
5. แกง.....					
6. แกง.....					
7. แกง.....					
น้ำพริกหวาน					
อื่นๆ ระบุ					
1.					
2.					
3.					
รวม					

**กรณีผลิตแกงเองให้ระบุต้นทุนการผลิตแกงนั้นๆ เป็นราคา/หน่วย

ค่าแรงงาน (ร้านจำหน่ายขนมจีน)

จำนวนแรงงานที่ใช้ทั้งหมด.....คน อัตราค่าแรง/วัน

.....บาท

จากจำนวนทั้งหมดเป็นแรงงานในครอบครัว.....คน

ค่าแรงงาน	จำนวน (คน)	จำนวน (วัน/ ชม.)	อัตราค่าแรง/วัน/ ชม.	รวมเป็นเงิน
ค่าแรงงานเสรี				
ค่าแรงงานคนล้างจาน				
อื่นๆ ระบุ				
1.				
2.				
3.				

ค่าใช้จ่ายในการผลิตและขาย (ร้านจำหน่ายขนมจีน)

รายการ	ปริมาณที่ ใช้	ราคาต่อ หน่วย (บาท)	จำนวนเงิน (บาท)
ค่าน้ำ			
ค่าไฟ			
ค่าถุงใส่เส้นขนมจีน			

ค่าจ้างรดน้ำ			
ค่าจ้าง ขนาด			
ค่าจ้าง ขนาด			
ค่าจ้างพลาสติก			

ส่วนที่ 4 ข้อมูลเกี่ยวกับผลตอบแทนจากการผลิตและจำหน่ายขนมจีน
รายได้จากการจำหน่ายขนมจีน

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณการจำหน่าย/ครั้ง (1 ครั้ง =.....) *ตัวอย่าง 1 ครั้งเท่ากับ 1 วัน)
แป้งขนมจีน	
เส้นขนมจีน	
ร้านจำหน่ายขนมจีนพร้อมทาน	
อื่นๆ	
1.	
2.	

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณการขาย		ราคาต่อหน่วย		รวมเป็นเงิน
	ปลีก	ส่ง	ปลีก	ส่ง	
แป้งขนมจีน					
ขนาด 1 กิโลกรัม					
ขนาดอื่นๆ ระบุ					
1.					
2.					
เส้นขนมจีน					

ขนาดถุงครึ่งกิโลกรัม					
ขนาดถุงหนึ่งกิโลกรัม					
ขนาดอื่นๆ ระบุ					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
ร้านจำหน่ายขนมจีน					
ราคา.....บาท/จาน					
ราคา.....บาท/จาน					
ราคา.....บาท/จาน					
ราคา.....บาท/จาน					
ราคา.....บาท/จาน					
ราคา.....บาท/จาน					
ซื้อกลับบ้าน					
ราคา.....บาท/ชุด					
ราคา.....บาท/ชุด					
ราคา.....บาท/ชุด					

**ร้านจำหน่ายขนมจีนปริมาณการขายให้ระบุจำนวนโดยประมาณ
 ขนมจีน 1 กิโลกรัมสามารถขายเป็นจานได้ จำนวน.....จาน

ตอนที่ 5 ข้อมูลเกี่ยวกับวิธีการตลาด ต้นทุนการตลาด ในการจัดจำหน่ายขนมจีน

- ท่านจำหน่ายผลิตภัณฑ์ขนมจีนอย่างไร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
 - เพื่อขายส่งในจังหวัด เพื่อขายปลีกในจังหวัด
 - เพื่อขายส่งต่างจังหวัด เพื่อขายปลีกต่างจังหวัด
- ท่านขายให้แก่ใครบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
 - ผู้บริโภค ผู้ค้าปลีก ผู้ค้าส่ง
- ผู้กำหนดราคาคือใคร
 - ตัวท่านเอง ผู้ที่มารับซื้อ ราคากลางทางการตลาด

4. การชำระเงินของท่านในการซื้อขายขนมเงินเป็นอย่างไร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ชำระเงินทันที ขายเชื่อ
- อื่นๆ ระบุ.....

5. ท่านมีวิธีการขนส่งขนมเงินแบบใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- รถจักรยานยนต์ รถยนต์
- รถโดยสาร ขาย ณ ที่ผลิตไม่ต้องขนส่ง
- อื่นๆ ระบุ.....

6. ท่านมีการบรรจุขนาดเท่าไร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ครึ่งกิโลกรัม 1 กิโลกรัม
- 2 กิโลกรัม 5 กิโลกรัม
- อื่นๆ ระบุ.....

7. ท่านมีค่าใช้จ่ายใดบ้างในการจัดจำหน่าย

- | | | |
|--------------------------|----------------|-----|
| 1. ค่าบรรจุหีบห่อ | จำนวนเงิน..... | บาท |
| 2. ค่าขนส่ง | จำนวนเงิน..... | บาท |
| 3. ค่าโฆษณาประชาสัมพันธ์ | จำนวนเงิน..... | บาท |
| 4. | จำนวนเงิน..... | บาท |
| 5. | จำนวนเงิน..... | บาท |
| 6. | จำนวนเงิน..... | บาท |
| 7. | จำนวนเงิน..... | บาท |

ส่วนที่ 6 ข้อมูลเกี่ยวกับการจัดทำบัญชี

ท่านมีการจัดทำบัญชีหรือไม่ ถ้ามีการจัดทำอย่างไร

ส่วนที่ 7 ข้อเสนอแนะ





ภาคผนวก ข

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี





