



ต้นทุนและผลตอบแทนการทำกะปิของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนอำเภอนวม จังหวัดนครศรีธรรมราช

อาภรณ์ แก้วทองคำ¹ พิมพิศา พรหมมา¹ และ เกริกวุฒิ กันเที่ยง²

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนการทำกะปิของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน อำเภอนวม จังหวัดนครศรีธรรมราช ผู้วิจัยเก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามและประเด็นคำถามในการสัมภาษณ์ จากตัวอย่าง 37 ราย ซึ่งเป็นสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ทำกะปิในอำเภอนวม จังหวัดนครศรีธรรมราช ได้มาโดยการเลือกแบบเจาะจงกลุ่มวิสาหกิจที่ยังคงดำเนินกิจการอยู่ การคิดต้นทุนการทำกะปิใช้วิธีคิดตามหลักการบัญชี และตามหลักผู้ผลิต การคำนวณผลตอบแทนการทำกะปิ ใช้อัตรากำไรสุทธิ และอัตรากำไรต่อต้นทุน ผลการวิจัยพบว่า ต้นทุนในการทำกะปิ ประกอบด้วย วัตถุดิบ ค่าแรงงาน และค่าใช้จ่ายในการผลิต การคิดต้นทุนการทำกะปิตามหลักการบัญชีพบว่าต้นทุนการทำกะปิ เท่ากับ 140.91 บาท ต่อ กะปิ 1 กิโลกรัม มีราคาขายอยู่ที่กิโลกรัมละ 180 บาท อัตรากำไรสุทธิ คิดเป็นร้อยละ 21.72 และอัตรากำไรต่อต้นทุน คิดเป็นร้อยละ 27.74 ในขณะที่การคิดต้นทุนการทำกะปิตามหลักผู้ผลิตพบว่าต้นทุนการทำกะปิเท่ากับ 118.70 บาท ต่อกะปิ 1 กิโลกรัม มีราคาขายอยู่ที่กิโลกรัมละ 180 บาท มีอัตรากำไรสุทธิ คิดเป็นร้อยละ 34.06 และอัตรากำไรต่อต้นทุนคิดเป็น ร้อยละ 51.64

คำสำคัญ: ต้นทุนและผลตอบแทน กะปิ วิสาหกิจชุมชน กลุ่มวิสาหกิจชุมชนอำเภอนวม

¹ อาจารย์ประจำ หลักสูตรการบัญชี วิทยาลัยเทคโนโลยีอุตสาหกรรมและการจัดการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

² อาจารย์ประจำ หลักสูตรวิชาการจัดการทั่วไป วิทยาลัยเทคโนโลยีอุตสาหกรรมและการจัดการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

* ผู้ติดต่อประสานงาน โทร. 08-6990-1247 อีเมล: arporn.kla@gmail.com



Costs and Returns from Producing Shrimp Paste of a Community Enterprise Group at Khanom, Nakhon Si Thammarat

Arporn Kleawtanong^{1*} Pimpisa Promma¹ and Kroekwut Kanthiang²

Abstract

The purposes of this research were to study Costs and Returns from producing Shrimp Paste of a Community Enterprise Group at Khanom, Nakhon Si Thammarat. The researcher collected data by using questionnaire and questions for interviewing from the 37 samples which are members of a Community Enterprise Group at Khanom, Nakhon Si Thammarat by purposive sampling the groups that continue to operate. Costing of Producing Shrimp Paste calculated by accounting method and producer method. Returns from Producing Shrimp Paste calculated by gained net profit margin and profit – cost ratio. Results of the study showed that the Costs of Producing Shrimp Paste consisted of materials, labor and manufacturing overhead. Costing of Producing Shrimp Paste calculated by accounting method found that the costs price were at 140.91 baht per kilogram while the selling price was at 180 baht per kilogram. It was gained net profit margin at 21.72 percents and profit – cost ratio at 27.74 percents. While costing of Producing Shrimp Paste calculated by producer method found that the costs price were at 118.70 baht per kilogram while the selling price was at 180 baht per kilogram. It was gained net profit margin at 34.06 percents and profit – cost ratio at 51.64 percents.

Keywords: Costs and Returns, Shrimp Paste, Community Enterprise Group,
Community Enterprise Group at Khanom, Nakhon Si Thammarat

¹ Instructor, Accounting Program, College of Industrial Technology and Management, Rajamangala University of Technology Srivijaya

² Instructor, General Management Program, College of Industrial Technology and Management, Rajamangala University of Technology Srivijaya

* Corresponding Author Tel. 08-6990-1247 E-Mail: arporn.kla@gmail.com