



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

* ผู้นิพนธ์ประสานงาน 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



1. บทนำ

อำเภอชนอมเป็นอำเภอเล็ก ๆ ทางตอนบนของจังหวัดนครศรีธรรมราช ตั้งอยู่บนพื้นที่ฝั่งทะเลอ่าวไทย ด้วยลักษณะที่ตั้งของอำเภอชนอมที่ติดกับทะเลทำให้ประชากรส่วนใหญ่ ประกอบอาชีพการประมง ซึ่งเป็นที่มาของอาชีพที่สำคัญอย่างหนึ่งของชุมชนคือ การทำกะปิจากกุ้งเคย โดยในอดีตการทำกะปิเป็นเพียงการทำไว้รับประทานในครอบครัว ซึ่งภายหลังมีการผลิตมากขึ้นและนำออกจำหน่ายในพื้นที่ใกล้เคียงจนเป็นที่รู้จัก กลายเป็นสินค้าชุมชนที่มีชื่อเสียงของอำเภอชนอม เนื่องจากกะปิที่ผลิตใช้กุ้งเคยเป็นวัตถุดิบหลัก และใช้เกลือเพิ่มรสชาติส่งผลให้กะปิมีรสชาติดี ซึ่งปัจจุบันได้ขึ้นทะเบียนเป็นสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ และได้รวมกลุ่มกันจัดตั้งเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชน

ซึ่งการดำเนินการทำกะปิของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนของอำเภอชนอม ในปัจจุบันยังพบปัญหาหลักประกอบด้วย จำนวนวัตถุดิบหลักสำหรับการผลิตที่มีเฉพาะบางฤดูกาล และการกำหนดราคาขายตามความพึงพอใจของกลุ่มสมาชิก โดยไม่มีการคำนวณถึงต้นทุนทั้งหมดที่เกิดขึ้นในกระบวนการผลิต และความเหมาะสมระหว่างต้นทุนกับผลตอบแทนที่ได้รับ ด้วยเหตุผลดังกล่าวจึงมีความจำเป็นในการนำหลักการฐานด้านการบัญชีเข้ามาใช้ในการวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนที่ได้รับ โดยเลือกใช้แนวทางของบัญชีต้นทุนการผลิตเข้ามาพิจารณาด้วย โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเรื่องของการบัญชีต้นทุนและผลตอบแทน เพื่อให้ข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนทั้งสิ้นที่เกิดจากการผลิต รายได้ที่ได้รับซึ่งจะทำให้ได้ข้อมูลดังกล่าวเพื่อใช้ในการตัดสินใจวางแผนและควบคุมต้นทุน สามารถกำหนดราคาขายที่เหมาะสม กำหนดค่าแรงที่เป็นธรรม จากเหตุผลและความสำคัญดังกล่าว ทำให้ผู้วิจัยสนใจที่จะศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนจากการทำกะปิ อันจะส่งผลให้ผู้ทำกะปิ นำข้อมูลที่ได้ไปใช้ประโยชน์เพื่อประกอบการตัดสินใจ และใช้เป็นข้อมูลในการบริหารอย่างมีประสิทธิภาพต่อไป

2. วัตถุประสงค์ในการวิจัย

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนการทำกะปิของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนอำเภอชนอม จังหวัดนครศรีธรรมราช

3. ขอบเขตการวิจัย

การวิจัยนี้มีขอบเขตดังนี้

3.1 ประชากร ได้แก่ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ทำกะปิในอำเภอชนอม จังหวัดนครศรีธรรมราช

3.2 กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ทำกะปิในอำเภอชนอม จังหวัดนครศรีธรรมราช ที่ดำเนินกิจการอยู่ในช่วงปี พ.ศ. 2554 – 2555 จำนวน 37 ราย โดยการเลือกแบบเจาะจง

4. วิธีการวิจัย

การวิจัยนี้ ได้ใช้แบบสอบถามและประเด็นสัมภาษณ์ ประกอบด้วย 4 ส่วน คือ

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปผู้ตอบแบบสอบถาม

ส่วนที่ 2 ต้นทุนในการทำกะปิ

ส่วนที่ 3 ผลตอบแทนจากการทำกะปิ

ส่วนที่ 4 ปัญหาและข้อเสนอแนะ

โดยมีขั้นตอนการดำเนินการวิจัยดังนี้

4.1 การสร้างเครื่องมือ

4.1.1 ออกแบบข้อคำถามและประเด็นสัมภาษณ์

4.1.2 นำแบบสอบถามและประเด็นสัมภาษณ์ให้ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบความเหมาะสมของข้อคำถาม

4.1.3 ปรับแก้ข้อคำถามและประเด็นสัมภาษณ์

ตามคำแนะนำจากผู้เชี่ยวชาญ แล้วพิมพ์แบบสอบถามฉบับจริง เพื่อนำไปใช้กับกลุ่มตัวอย่าง

4.2 การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยติดต่อขอความร่วมมือกับกลุ่มตัวอย่างเพื่อทำการเก็บข้อมูลโดยทำการนัดหมายชี้แจงรายละเอียดและแนวทางการจัดเก็บข้อมูล โดยใช้แบบสอบถามที่จัดทำไว้ ซึ่งในส่วนข้อมูลเชิงลึกผู้วิจัยใช้ประเด็นคำถามในการสัมภาษณ์เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ตรงตามวัตถุประสงค์มากยิ่งขึ้น



4.3 การวิเคราะห์ข้อมูล

4.3.1 ข้อมูลทั่วไป

การวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไป ประกอบด้วย ข้อมูลด้านสถานภาพ ระดับการศึกษา รายได้หลัก แหล่งวัตถุดิบในการผลิต การตั้งราคาขาย ช่องทางการจัดจำหน่าย จำนวนผลผลิต โดยการวิเคราะห์ความถี่ ร้อยละ และค่าเฉลี่ย

4.3.2 การวิเคราะห์ต้นทุน

การวิเคราะห์ต้นทุนในการวิจัยครั้งนี้ประกอบด้วย การวิเคราะห์ต้นทุนตามหลักการบัญชี และการวิเคราะห์ต้นทุนตามหลักผู้ผลิต

4.3.2.1 การวิเคราะห์ต้นทุนตาม

หลักการบัญชีประกอบด้วยต้นทุน 3 ส่วน คือ 1) ต้นทุนวัตถุดิบทางตรง คือ กุ้งเคย เกลือ 2) ต้นทุนค่าแรงทางตรง คือ ค่าแรงจากการทำกะปี เช่น ค่าแรงในการล้างกุ้ง ค่าแรงในการหมักเกลือ ค่าแรงจากการตากกุ้งเคย ด้วยแรงคน ค่าแรงจากการตากกะปี และค่าแรงจากการบรรจุกะปีใส่ภาชนะเพื่อขาย 3) ต้นทุนค่าใช้จ่ายในการผลิต คือ ค่าใช้จ่ายด้านสาธารณูปโภค ค่าวัสดุอุปกรณ์สำหรับการผลิตกะปี และค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์สำหรับตากุ้งเคยด้วยแรงคน

การคำนวณค่าแรงทางตรง จะใช้อัตราค่าแรงขั้นต่ำตามประกาศคณะกรรมการค่าจ้าง เรื่อง อัตราค่าจ้างขั้นต่ำ (ฉบับที่ 7) ในการคำนวณหา ค่าแรงงานทางตรงที่ใช้ในการทำกะปี โดยมีอัตราค่าแรงขั้นต่ำวันละ 300 บาท (บังคับใช้ตั้งแต่ 1 มกราคม 2556) สำหรับการคำนวณอัตราค่าแรง จะกำหนดเวลาทำงานวันละ 8 ชั่วโมง ดังนั้นอัตราค่าแรงต่อหน้าที่ 0.625 บาท การคำนวณหาค่าแรงงานทางตรงในการทำกะปี คำนวณได้ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 สรุปต้นทุนค่าแรงทางตรงของการทำกะปี

ขั้นตอนในการทำกะปี	เวลาต่อการทำงาน/นาที	อัตราค่าแรง/นาที	รวมต้นทุนค่าแรงงานทางตรง
ล้างกุ้งเคย	8	0.625	5
การหมัก	5	0.625	3.13
การตำ	10	0.625	6.25
การตาก	7	0.625	4.38
การบรรจุ	5	0.625	3.13
รวม	35	0.625	21.89

อัตราส่วน : 1 กิโลกรัม

จากตารางสรุปต้นทุนค่าแรงทางตรงของการทำกะปีต่อ 1 กิโลกรัม เท่ากับ 21.89 บาท

การคำนวณค่าเสื่อมราคา จะคิดค่าเสื่อมราคาโดยวิธีเส้นตรง ตามอายุการใช้งานของสินทรัพย์ คือ เครื่องตากุ้งเคยด้วยแรงคน โดยใช้วิธีการคิดค่าเสื่อมราคาโดยวิธีเส้นตรง ตามอายุการใช้งานของสินทรัพย์ คือ 5 ปี

เครื่องตากุ้งเคยด้วยแรงคนจะมีลักษณะเป็นแท่งไม้ทรงกระบอกเหมือนครกตำข้าวมีเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 20 นิ้ว สูง 1 เมตร น้ำหนักประมาณ 60 กิโลกรัม และมีสากไม้สำหรับไว้ตำ ซึ่งกลุ่มตัวอย่างมีจำนวน 2 เครื่อง มูลค่าเฉลี่ยเครื่องละ 500 บาท คิดเป็นมูลค่ารวม 1,000 บาท มีอายุการใช้งานประมาณ 5 ปี

$$\begin{aligned} \text{ค่าเสื่อมราคาต่อปี} &= \frac{\text{มูลค่าเครื่องตากุ้งเคยด้วยแรงคน}}{\text{อายุการใช้งาน}} \\ &= \frac{1,000}{5} \\ &= 200 \text{ บาท ต่อปี} \end{aligned}$$



ตารางที่ 2 ต้นทุนค่าเสื่อมราคา

ค่าเสื่อมราคา (บาท)	จำนวนกะปี ที่ผลิตต่อปี	รวมค่าเสื่อมราคา (บาท)
200	278.67	0.72

อัตราส่วน : 1 กิโลกรัม

4.3.2.2 การวิเคราะห์ต้นทุนตามหลักผู้ผลิต ประกอบด้วยต้นทุน 2 ส่วน ด้วยกัน คือ 1) ต้นทุนวัตถุดิบทางตรง คือ กุ้งเคย เกลือ 2) ต้นทุนค่าใช้จ่ายในการผลิต คือ ค่าใช้จ่ายด้านสาธารณูปโภค ค่าวัสดุอุปกรณ์สำหรับการผลิตกะปี

ในการคิดต้นทุนตามหลักผู้ผลิตนั้น สมาชิกไม่ได้มีการคิดค่าแรงงานทางตรงเนื่องจากผู้ทำกะปีไม่ได้มีการจ้างแรงงานแต่จะใช้แรงงานจากสมาชิกในกลุ่ม และไม่มีมีการคิดค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์สำหรับตำกุ้งเคยด้วยแรงคนเนื่องจากผู้ผลิตไม่มีความรู้และความเข้าใจในเรื่องการคิดค่าเสื่อมราคา

4.3.3 การวิเคราะห์ผลตอบแทน

ผลตอบแทนที่ได้รับจากการทำกะปีคือ รายได้จากการจำหน่ายกะปีในช่วงปี พ.ศ. 2555 เมื่อได้ข้อมูลต้นทุนและผลตอบแทนแล้วนำมาวิเคราะห์ดังนี้

4.3.3.1 อัตรากำไรสุทธิ เป็นอัตราส่วนที่แสดงให้ทราบว่า ธุรกิจมีขีดความสามารถในการบริหารงานเพื่อให้ได้ผลตอบแทนในรูปของกำไรสุทธิมากน้อยเพียงใด อัตราส่วนนี้เป็นอัตราส่วนที่เกิดขึ้นภายหลังจากได้มีการหักค่าใช้จ่ายต่าง ๆ หมดแล้วโดยใช้สูตร

$$\text{อัตรากำไรสุทธิ} = \frac{\text{กำไรสุทธิหลังหักภาษี}}{\text{ขายสุทธิ}} \times 100$$

4.3.3.2 อัตรากำไรต่อต้นทุน เป็นอัตราส่วนเปรียบเทียบระหว่างกำไรที่เกิดขึ้นหลังจากหักค่าใช้จ่ายต่าง ๆ และภาษีเงินได้ออกจากรายได้ของธุรกิจแล้วเทียบกับต้นทุนที่ใช้ในการผลิตทั้งสิ้นโดยใช้สูตร

$$\text{อัตรากำไรต่อต้นทุน} = \frac{\text{กำไรสุทธิ}}{\text{ต้นทุนรวม}} \times 100$$

4.3.4 วิเคราะห์ปัญหาและข้อเสนอแนะ ผู้วิจัยวิเคราะห์และสรุปผลโดยการบรรยายประเด็นที่น่าสนใจ

4.3.5 สรุปผลการวิจัยและการจัดทำรายงานการวิจัย เมื่อดำเนินการรวบรวมข้อมูลและวิเคราะห์ผลเรียบร้อยแล้ว ผู้วิจัยจึงนำข้อมูลดังกล่าวมาสรุปผลการวิจัยและจัดทำรายงานการวิจัย

5. ผลการวิจัย

5.1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม

การศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนการทำกะปีของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนอำเภอขนอม จังหวัดนครศรีธรรมราช จากจำนวนสมาชิก 37 คน เป็นเพศหญิง 32 คน เพศชาย 5 คน มีอายุอยู่ระหว่าง 40 - 49 ปี ส่วนใหญ่มีสถานภาพสมรส การศึกษาส่วนอยู่ในระดับประถมศึกษา รองลงมาคือ ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น โดยรายได้หลักของผู้ทำกะปีกลุ่มวิสาหกิจชุมชนอำเภอขนอมมาจากการทำสวนและรับจ้างทั่วไป สถานที่ในการทำกะปีเป็นสถานที่ซึ่งทางกลุ่มจัดให้ และเป็นที่พักอาศัยของตนเอง

5.2 ต้นทุนในการทำกะปี

ต้นทุนในการทำกะปีแบ่งได้เป็น 2 ส่วน คือ 1) ค่าใช้จ่ายในการลงทุนและต้นทุนในการผลิต คือ เครื่องตำกุ้งเคยด้วยแรงคน 2) ค่าใช้จ่ายต้นทุนในการผลิต ประกอบด้วย ต้นทุนวัตถุดิบทางตรง ต้นทุนค่าแรงงานทางตรง ต้นทุนค่าใช้จ่ายในการผลิต ซึ่งประกอบด้วย 3 ส่วน คือ ต้นทุนค่าใช้จ่ายในการผลิต คือ ค่าใช้จ่ายด้านสาธารณูปโภค ค่าวัสดุอุปกรณ์สำหรับการผลิตกะปี และค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์สำหรับตำกุ้งเคยด้วยแรงคน

การคิดต้นทุนการผลิตตามหลักการบัญชีพบว่า มีต้นทุนในการผลิตรวม เท่ากับ 140.91 บาท ต่อกะปี 1 กก. แสดงในตารางที่ 3

ตารางที่ 3 ต้นทุนการผลิตตามหลักการบัญชี

ต้นทุน	จำนวนเงิน (บาท)
วัตถุดิบทางตรง	102.4
ค่าแรงงานทางตรง	21.89
ค่าใช้จ่ายในการผลิต	16.3
ค่าเสื่อมราคา	0.72
รวม	140.91

อัตราส่วน : 1 กิโลกรัม

การคิดต้นทุนการผลิตตามหลักผู้ผลิต พบว่ามีต้นทุนในการผลิตรวม เท่ากับ 118.70 บาท ต่อกะปี 1 กก. แสดงในตารางที่ 4

ตารางที่ 4 ต้นทุนการผลิตตามหลักผู้ผลิต

ต้นทุน	จำนวนเงิน (บาท)
วัตถุดิบทางตรง	102.4
ค่าใช้จ่ายในการผลิต	16.3
รวม	118.7

อัตราส่วน : 1 กิโลกรัม

การคิดต้นทุนตามหลักผู้ผลิตนั้น สมาชิกไม่ได้มีการคิดค่าแรงงานทางตรงเนื่องจากผู้ทำกะปีไม่ได้มีการจ้างแรงงานแต่จะใช้แรงงานจากสมาชิกในกลุ่ม และไม่มี การคิดค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์สำหรับตำกึ่งเคด้วยแรงคน เนื่องจากผู้ผลิตไม่มีความรู้และความเข้าใจในเรื่อง การคิดค่าเสื่อมราคา

5.3 ผลตอบแทนจากการผลิตกะปี

ผลตอบแทนจากการผลิตกะปี หมายถึง รายได้จากการขายกะปี โดยกลุ่มวิสาหกิจชุมชนอำเภอขนอม จำหน่ายกะปีในราคา กิโลกรัมละ 180 บาท วิธีการจัด จำหน่ายกะปี จำหน่ายโดยกลุ่มวิสาหกิจชุมชน จากการวิเคราะห์ผลตอบแทนพบว่าผลตอบแทนจากการทำกะปีตามหลักการบัญชี มีอัตรากำไรสุทธิ คิดเป็น ร้อยละ 21.72 และมีอัตรากำไรต่อต้นทุน คิดเป็นร้อยละ 27.74 ผลตอบแทนตามหลักผู้ผลิต มีอัตรากำไรสุทธิ คิดเป็น ร้อยละ 34.06 และมีอัตรากำไรต่อต้นทุน คิดเป็นร้อยละ 51.64

5.4 ปัญหาและข้อเสนอแนะ

ปัญหาและอุปสรรคที่พบคือ การขาดแคลนวัตถุดิบในการทำกะปี

6. อภิปรายผลการวิจัย

การวิจัยนี้มีผลการศึกษาน่าสนใจจึงได้นำมาอภิปรายดังนี้

จากการศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนการทำกะปีของ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนอำเภอขนอม จังหวัดนครศรีธรรมราช ต้นทุนในการทำกะปีประกอบด้วย วัตถุดิบ ค่าแรงงาน

และค่าใช้จ่ายในการผลิต สอดคล้องกับ สมนึก เอื้อจิระ พงษ์พันธ์ [1] ได้อธิบายว่า การจำแนกต้นทุนตาม ส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ นั้นประกอบด้วย วัตถุดิบ ค่าแรงงาน และค่าใช้จ่ายในการผลิต การคิดต้นทุนใน การทำกะปีจะคิดอยู่บน 2 หลักการ คือ หลักการบัญชี และหลักผู้ผลิต ซึ่งพบว่า การคิดต้นทุนในการผลิตตาม หลักผู้ผลิต จะมีต้นทุนที่ต่ำกว่า การคิดต้นทุนตาม หลักการบัญชี เนื่องจากการคิดต้นทุนตามหลักผู้ผลิตไม่มี การคิดต้นทุนในส่วน of ค่าแรงงาน และค่าเสื่อมราคา สอดคล้องกับ วิศรุตา อรุณรัตน์ [2] ได้ศึกษาพบว่าต้นทุน ในการผลิตเสื้อกระจุตประกอบด้วย วัตถุดิบ ค่าแรง และ ค่าใช้จ่ายในการผลิต ซึ่งต้นทุนในการผลิตเสื้อกระจุตนั้น จะคิดอยู่บนหลักการ 2 หลักการ คือ หลักการบัญชี และ หลักผู้ผลิต ซึ่งความแตกต่างระหว่างทั้ง 2 หลักการคือ หากคิดต้นทุนในการผลิตตามหลักผู้ผลิตจะไม่มี การคิด ต้นทุนในส่วน of ค่าแรงเพราะผู้ผลิตไม่มีการจ้างแรงงาน แต่จะใช้แรงงานในครอบครัว และจะไม่มีการคิดต้นทุนใน ส่วนของค่าเสื่อมราคาของเครื่องจักรด้วยแรงคน เพราะผู้ผลิตไม่เข้าใจในเรื่องของค่าเสื่อมราคา จึงไม่ได้มี การประมาณประโยชน์จากเครื่องจักรด้วยแรงคน สำหรับการวิเคราะห์ผลตอบแทนการทำกะปีของกลุ่ม วิสาหกิจชุมชนอำเภอ ขนอม จังหวัดนครศรีธรรมราช ใช้อัตรากำไรสุทธิ และอัตรากำไรต่อต้นทุน ซึ่งสอดคล้อง กับ พัชรารัตน์ ฤทธิ์อินทรากร [3] และ ชมพูนุช รังสี จำรัส [4] ที่ใช้อัตรากำไรสุทธิและอัตรากำไรต่อต้นทุน เช่นเดียวกัน ผู้วิจัยพบว่าผลตอบแทนตามหลักการบัญชี ต่ำกว่าผลตอบแทนตามหลักผู้ผลิต ทั้งนี้ทั้งสองหลักการ ยังมีผลตอบแทนที่เป็นกำไร จากผลการวิจัยดังกล่าว สามารถนำมาข้อมูลต้นทุนการผลิตมาใช้ในการกำหนด ราคาขายที่เป็นธรรมสำหรับผู้บริโภค นำมาใช้เป็น แนวทางในการกำหนดค่าแรงที่เป็นธรรมให้แก่สมาชิก กำหนดการบริหารจัดการเพื่อนำมาคำนวณด้านการตลาด และควรส่งเสริมและสนับสนุนให้กลุ่มวิสาหกิจชุมชน อำเภอขนอมผลิตกะปี เพื่อเป็นการสร้างรายได้ และ ส่งเสริมให้กะปี เป็นสินค้าที่รู้จักอย่างแพร่หลาย ตลอดจน พัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์พื้นบ้าน เป็นของฝากสำหรับ นักท่องเที่ยวที่มาเยือนอำเภอขนอมและบุคคลทั่วไป



7. ข้อเสนอแนะ

การศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนจากการทำกะปีของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน อำเภอขนอม จังหวัดนครศรีธรรมราช ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะดังนี้

7.1 กุ้งเคยซึ่งเป็นวัตถุดิบในการผลิตกะปีของอำเภอขนอม ผู้ผลิตไม่สามารถผลิตได้ตลอดทั้งปี ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับสภาวะอากาศ สิ่งแวดล้อม และช่วงฤดูการ มีผลต่อปริมาณกุ้งเคย ซึ่งกุ้งเคยสามารถหาได้มากเหมาะกับการผลิตกะปีในช่วงเดือนมกราคม – มีนาคม ของทุกปี ในการศึกษาวิจัยการทำกะปี ผู้ที่สนใจจะต้องคำนึงถึงช่วงเวลาดังกล่าวด้วย

7.2 การศึกษาเกี่ยวกับการทำกะปีในอำเภอขนอม นอกจากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนอำเภอขนอมแล้ว ยังมีการทำกะปีของชาวบ้านที่ไม่ได้รวมกลุ่มวิสาหกิจชุมชนด้วย จึงสามารถขยายการศึกษาในกลุ่มดังกล่าวได้

7.3 ควรจัดกระบวนการเรียนรู้เพื่อถ่ายทอดภูมิปัญญาด้านการทำกะปีของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนอำเภอขนอม ให้กับเยาวชนเพื่ออนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นไม่ให้สูญหาย

7.4 ควรมีการจัดการอบรมให้กับผู้นำชุมชนในเรื่องการจัดทำบัญชี เพื่อทราบต้นทุน ตลอดจนผลตอบแทนที่ถูกต้องจากการผลิตและนำความรู้ดังกล่าวไปเผยแพร่ให้กับสมาชิกในชุมชน

8. กิตติกรรมประกาศ

ผู้วิจัยขอขอบคุณวิทยาลัยเทคโนโลยีอุตสาหกรรม และการจัดการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ในการสนับสนุนทุนวิจัยประจำปีงบประมาณ 2555

9. เอกสารอ้างอิง

- [1] สมนึก เอื้อจิระพงษ์พันธ์. การบัญชีต้นทุน. (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แมคกรอฮิล, 2551.
- [2] วิศรุตดา อรุณรัตน์. ต้นทุนและผลตอบแทนการทำเสื่อกระจูดของกลุ่มเสื่อกระจูดทะเลน้อย จังหวัดพัทลุง. การค้นคว้าแบบอิสระปริญญาบัญชีมหาบัณฑิต บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2553.

[3] พัชราภรณ์ ฤทธิอินทรางกูร. ต้นทุนและผลตอบแทนการผลิตกระดาษของอุตสาหกรรมในครัวเรือน : กรณีศึกษาตำบลต้นเปา อำเภอสันกำแพง จังหวัดเชียงใหม่. การค้นคว้าแบบอิสระปริญญาบัญชีมหาบัณฑิต บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2545.

[4] ชมพูนุช รังสีจรัส. ต้นทุนและผลตอบแทนจากการลงทุนทำร่วมบ่อสร้าง: กรณีศึกษากลุ่มทำร่วมบ่อสร้าง อำเภอสันกำแพงและอำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่. การค้นคว้าแบบอิสระปริญญาบัญชี, 2550.