

การวิเคราะห์ความคุ้มค่าในการลงทุนและอัตราผลตอบแทนจากการผลิตปลาร้ากอน
โซเดียมต่ำจากภูมิปัญญาท้องถิ่นอีสานจังหวัดศรีสะเกษ
Analysis of the Return on Investment and Return on Production of Low-
Sodium Fermented Fish from the Local Wisdom of ISAAN Sisaket
Province

ปิยฉัตร ทองแพง

สาขาวิชาการบัญชี คณะบริหารธุรกิจและการบัญชี มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ

E-mail: thongpaengp@gmail.com

จีระนันท์ วงศ์ทัตญญ

สาขาเทคโนโลยีและนวัตกรรมอาหาร คณะศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ

E-mail: jeera.wongwat@gmail.com

จันจิรา ชาตมนตรี

นักวิชาการ สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ

E-mail: junjirachart.mon@gmail.com

Piyachat Thongpaeng

Faculty of Business Administration and Accounting, Sisaket Rajabhat University

E-mail: thongpaengp@gmail.com

Jeeranan Wongwatanyoo

Faculty of Sciences and Liberal Arts, Sisaket Rajabhat University

E-mail: jeera.wongwat@gmail.com

Janjira Chatmontri

Research and development institute, Sisaket Rajabhat University

E-mail: junjirachart.mon@gmail.com

รับเข้า : 22 พฤษภาคม 2568 แก้ไข : 22 มิถุนายน 2568 ตอรับ : 26 มิถุนายน 2568

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์ความคุ้มค่าในการลงทุนและอัตราผลตอบแทนจากการผลิตปลาร้ากอนโซเดียมต่ำของวิสาหกิจชุมชนสตรีแปรรูปปลาร้าบ้านดงตาดทอง จังหวัดศรีสะเกษ โดยอาศัยภูมิปัญญาท้องถิ่นในการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ การวิจัยเป็นแบบผสมผสานระหว่างเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณ กลุ่มตัวอย่างคือสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนจำนวน 10 คน ใช้วิธีการ

สัมภาษณ์เชิงลึก การสังเกต และการวิเคราะห์เอกสารทางบัญชีและการเงิน เครื่องมือวิจัยประกอบด้วย แบบสัมภาษณ์ แบบบันทึกข้อมูลต้นทุน และข้อมูลทางการเงิน สถิติที่ใช้ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และการวิเคราะห์เนื้อหา

ผลการศึกษาพบว่า ต้นทุนการผลิตปลาร้าก้อนโซเดียมต่ำรวมทั้งสิ้น 109,713 บาท มีต้นทุนวัตถุดิบทางตรงสูงสุด (ร้อยละ 65.94) รองลงมาคือค่าใช้จ่ายในการผลิต (ร้อยละ 16.72) และต้นทุนค่าแรงงานทางตรง (ร้อยละ 16.40) คำนวนต้นทุนต่อหน่วยได้เท่ากับ 16.68 บาทต่อก้อน โดยผลิตภัณฑ์มีราคาขาย 40 บาทต่อก้อน ทำให้กิจการมีอัตรากำไรขั้นต้นร้อยละ 58.29 อัตรากำไรสุทธิร้อยละ 52.51 และอัตราผลตอบแทนจากการลงทุน (ROI) สูงถึงร้อยละ 110.58 นอกจากนี้ยังมีจุดคุ้มทุนที่ 3,123 ก้อน ซึ่งต่ำกว่าปริมาณการผลิตจริง 6,576 ก้อน ส่งผลให้กิจการสามารถคืนทุนได้ภายในเวลาเพียง 5.7 เดือน การเปรียบเทียบต้นทุนระหว่างปลาร้าดั้งเดิมกับปลาร้าก้อนโซเดียมต่ำพบว่าต้นทุนรวมลดลง 38,816.67 บาท สะท้อนให้เห็นถึงประสิทธิภาพของกระบวนการผลิตใหม่ ทั้งนี้ยังพบว่ากิจการมีผลกระทบทางสังคมในเชิงบวกหลายด้าน ได้แก่ เศรษฐกิจชุมชน สุขภาพผู้บริโภค การอนุรักษ์วัฒนธรรมท้องถิ่น และสิ่งแวดล้อม จึงสรุปได้ว่าการผลิตปลาร้าก้อนโซเดียมต่ำมีความคุ้มค่าในทุกมิติ และสามารถเป็นต้นแบบในการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนอย่างยั่งยืน

คำสำคัญ : ความคุ้มค่า ปลาร้าก้อน โซเดียมต่ำ วิสาหกิจชุมชน อัตราผลตอบแทน

Abstract

This research aimed to analyze the investment worthiness and return on investment (ROI) of low-sodium fermented fish blocks produced by the Dong Tad Thong Women's Fermented Fish Community Enterprise in Sisaket Province. The product was developed as a health innovation based on local wisdom. The study employed a mixed-methods approach, combining qualitative and quantitative data collection. The sample consisted of 10 purposively selected members of the community enterprise, including in-depth interviews, observation, and financial and accounting document analysis. Research tools included structured interview guides, cost data recording forms, and financial data sheets.

The findings revealed that the total production cost of low-sodium fermented fish blocks was 109,713 baht. The highest cost component was direct raw materials (65.94%), followed by manufacturing overhead (16.72%) and direct labor (16.40%). The unit cost per block was calculated at 16.68 baht, with a selling price of 40 baht per unit.

This resulted in a gross profit margin of 58.29%, a net profit margin of 52.51%, and a return on investment (ROI) of 110.58%. The break-even point was 3,123 units, which is significantly lower than the actual production volume of 6,576 units, indicating a payback period of only 5.7 months. A cost comparison between traditional fermented fish and low-sodium fermented fish blocks showed a cost reduction of 38,816.67 baht, reflecting improved production efficiency. Additionally, the project had positive social impacts, including enhanced local economy, improved consumer health, preservation of local cultural wisdom, and minimal environmental impact. In conclusion, the production of low-sodium fermented fish blocks is cost-effective in all aspects and serves as a sustainable model for the development of community enterprises.

Keywords: Investment worthiness, Fermented fish block, Low sodium, Community enterprise, Return on investment

บทนำ

การดำเนินธุรกิจชุมชนในปัจจุบันต้องเผชิญกับการแข่งขันที่สูงขึ้น โดยเฉพาะวิสาหกิจชุมชนที่ผลิตสินค้าแปรรูปจากวัตถุดิบในท้องถิ่น การบริหารจัดการต้นทุนและผลตอบแทนจึงมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อความอยู่รอดและการเติบโตของธุรกิจ วิสาหกิจชุมชนสตรีแปรรูปปลาร้าบ้านดงตาดทอง จังหวัดศรีสะเกษ เป็นกลุ่มที่ดำเนินการผลิตปลาร้าแปรรูปอย่างต่อเนื่อง และได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่คือปลาร้าก้อนโซเดียมต่ำ เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพ อย่างไรก็ตาม จากการศึกษาเบื้องต้นพบว่า กลุ่มวิสาหกิจชุมชนประสบปัญหาสำคัญ 3 ประการ คือ (1) ขาดการจัดทำบัญชีต้นทุนที่เป็นระบบ ทำให้ไม่ทราบต้นทุนที่แท้จริงในการผลิต (2) ไม่สามารถระบุสัดส่วนต้นทุนในแต่ละองค์ประกอบได้ชัดเจน ทั้งต้นทุนวัตถุดิบ ค่าแรงงาน และค่าใช้จ่ายในการผลิต และ (3) ขาดการวิเคราะห์ความคุ้มค่าในการลงทุนอย่างเป็นระบบ ส่งผลต่อการตั้งราคาขายและการวางแผนการผลิตที่มีประสิทธิภาพ

ทฤษฎีการบัญชีต้นทุนระบุว่า การวิเคราะห์โครงสร้างต้นทุนที่ถูกต้องจะช่วยให้ธุรกิจสามารถบริหารจัดการต้นทุนได้อย่างมีประสิทธิภาพ นำไปสู่การกำหนดราคาขายที่เหมาะสมและการสร้างผลกำไรที่ยั่งยืน นอกจากนี้ การวิเคราะห์ความคุ้มค่าในการลงทุนยังเป็นเครื่องมือสำคัญในการประเมินประสิทธิภาพการดำเนินงานและการตัดสินใจเชิงธุรกิจ ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของสุพะยอม นาจันทร์ และคณะ (2561) ที่พบว่า การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนอย่างเป็นระบบช่วยให้กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสามารถพัฒนาประสิทธิภาพการผลิตและเพิ่มความสามารถในการแข่งขันได้ ด้วยเหตุนี้ ผู้วิจัยจึง

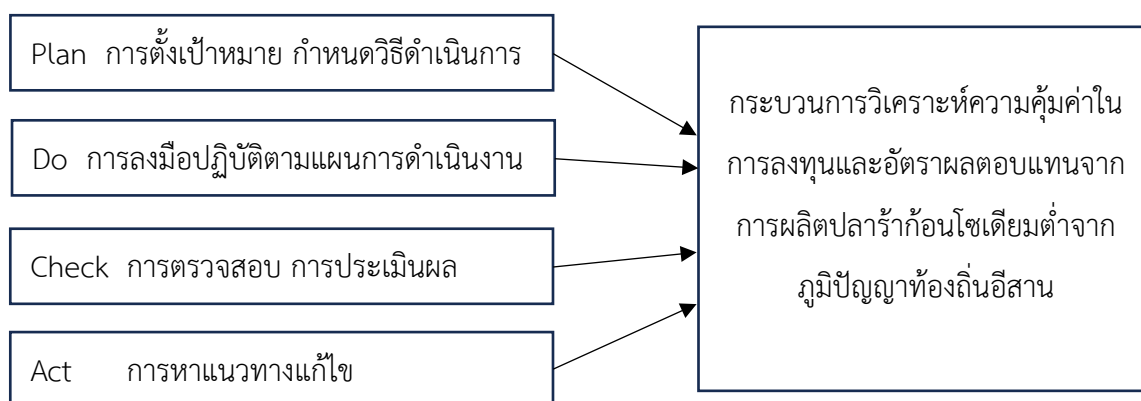
สนใจศึกษาวิเคราะห์โครงสร้างต้นทุนและความคุ้มค่าในการลงทุนผลิตปลาร้าก๊อญโซเดียมต่ำของวิสาหกิจชุมชนสตรีแปรรูปปลาร้าบ้านดงตาดทอง จังหวัดศรีสะเกษ เพื่อให้ทราบถึงองค์ประกอบของต้นทุนการผลิตที่แท้จริง และประเมินความคุ้มค่าในการลงทุน ซึ่งจะเป็นโยบายขึ้นต่อการวางแผนธุรกิจ การพัฒนาประสิทธิภาพการผลิต และการตัดสินใจเชิงกลยุทธ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน อันจะนำไปสู่การเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันและการพัฒนาที่ยั่งยืนต่อไป นอกจากนี้ การศึกษาโครงสร้างต้นทุนการผลิตยังมีความสำคัญต่อการพัฒนาระบบบัญชีของวิสาหกิจชุมชน โดยเฉพาะในประเด็นการจำแนกต้นทุนตามลักษณะพฤติกรรมของต้นทุน (Cost Behavior) ทั้งต้นทุนคงที่และต้นทุนผันแปร ซึ่งจะช่วยให้กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสามารถวางแผนการผลิตและควบคุมต้นทุนได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น สอดคล้องกับงานวิจัยของอินทิดา สุวรรณดี และคณะ (2560) ที่พบว่า การวิเคราะห์พฤติกรรมต้นทุนช่วยให้กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสามารถกำหนดจุดคุ้มทุนและวางแผนกำไรได้แม่นยำขึ้น อีกทั้งยังสามารถนำข้อมูลมาใช้ในการตัดสินใจเชิงการบริหาร เช่น การกำหนดขนาดการผลิตที่เหมาะสม การวางแผนกำลังการผลิต และการบริหารสินค้าคงคลังในขณะเดียวกันการวิเคราะห์ความคุ้มค่าในการลงทุนยังเป็นเครื่องมือสำคัญในการประเมินประสิทธิภาพเชิงการเงินของกิจการ โดยเฉพาะการวิเคราะห์อัตราผลตอบแทนจากการลงทุน (Return on Investment: ROI) อัตรากำไรขั้นต้น (Gross Profit Margin) และอัตรากำไรสุทธิ (Net Profit Margin) ซึ่งจะสะท้อนให้เห็นถึงความสามารถในการทำกำไรและประสิทธิภาพในการดำเนินงานของกิจการ จากงานวิจัยของจินตรา แสนสามารถ (2559) พบว่า การวิเคราะห์อัตราส่วนทางการเงินอย่างเป็นระบบช่วยให้วิสาหกิจชุมชนสามารถประเมินสถานะทางการเงินและวางแผนการเติบโตในอนาคตได้อย่างมีประสิทธิภาพ นอกจากนี้ ยังเป็นข้อมูลสำคัญสำหรับการขอรับการสนับสนุนทางการเงินจากสถาบันการเงินหรือหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง ซึ่งจะช่วยเสริมสร้างความเข้มแข็งให้แก่วิสาหกิจชุมชนในระยะยาว

วัตถุประสงค์การวิจัย

เพื่อวิเคราะห์ความคุ้มค่าในการลงทุนและอัตราผลตอบแทนจากการผลิตปลาร้าก๊อญโซเดียมต่ำจากภูมิปัญญาท้องถิ่นอีสาน

ขอบเขตของการวิจัย

แนวคิดเกี่ยวกับกระบวนการวิเคราะห์ความคุ้มค่าในการลงทุนและอัตราผลตอบแทนจากการผลิตปลาร้าก๊อญโซเดียมต่ำจากภูมิปัญญาท้องถิ่นอีสาน โดยยึดหลักการของวงจรคุณภาพ PDCA Deming (1986) เพื่อสร้างกรอบแนวคิดการวิจัย ดังภาพที่ 1



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

วิธีการวิจัย

การวิจัยเรื่อง การวิเคราะห์ความคุ้มค่าในการลงทุนและอัตราผลตอบแทนจากการผลิตปลาร้าก๊อญโซเดียมต่ำจากภูมิปัญญาท้องถิ่นอีสานจังหวัดศรีสะเกษ เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ผสมผสานกับการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณ (Quantitative Research) โดยมีวิธีการดำเนินการวิจัยดังนี้

ประชากรที่ใช้ในการวิจัย

ประชากรที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ คือ สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนสตรีแปรรูปปลาร้าบ้านดงตาดทอง จังหวัดศรีสะเกษ จำนวน 50 คน โดยคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive Sampling) จำนวน 10 คน ประกอบด้วย ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชน 1 คน กรรมการฝ่ายบัญชีและการเงิน 2 คน ผู้จัดการฝ่ายผลิต 1 คน และสมาชิกกลุ่มที่เกี่ยวข้องกับการผลิต 6 คน เนื่องจากเป็นผู้ที่มีความรู้และประสบการณ์โดยตรงเกี่ยวกับต้นทุนการผลิตและการดำเนินงานของกลุ่ม สามารถให้ข้อมูลได้อย่างละเอียดและครบถ้วน

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ประกอบด้วย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ผู้วิจัยได้พัฒนาแบบสัมภาษณ์เชิงลึกแบบมีโครงสร้าง โดยแบ่งเป็น 4 ส่วน ประกอบด้วย

ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้สัมภาษณ์ ข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนการผลิต ข้อมูลด้านรายได้และผลตอบแทน และปัญหาและข้อเสนอแนะ นอกจากนี้ ยังใช้แบบบันทึกข้อมูลต้นทุนและค่าใช้จ่าย รวมถึงแบบบันทึกข้อมูลทางการเงินและการเงิน เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ครบถ้วนและถูกต้อง

การเก็บรวบรวมข้อมูลดำเนินการใน 2 ส่วน คือ ข้อมูลปฐมภูมิและข้อมูลทุติยภูมิ สำหรับข้อมูลปฐมภูมิ ผู้วิจัยใช้วิธีการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ให้ข้อมูลสำคัญ เก็บข้อมูลจากเอกสารทางบัญชีและการเงิน และสังเกตกระบวนการผลิตและการดำเนินงาน ส่วนข้อมูลทุติยภูมิได้จากการรวบรวมข้อมูลจากรายงานประจำปี เอกสารการจดทะเบียนวิสาหกิจชุมชน และงบการเงินย้อนหลัง

การวิเคราะห์ข้อมูลแบ่งเป็น 3 ส่วนหลัก ได้แก่ การวิเคราะห์โครงสร้างต้นทุน การวิเคราะห์ความคุ้มค่าในการลงทุน และการวิเคราะห์เชิงคุณภาพ โดยการวิเคราะห์โครงสร้างต้นทุนจะพิจารณาต้นทุนวัตถุดิบทางตรง ต้นทุนแรงงานทางตรง และค่าใช้จ่ายในการผลิต รวมถึงการคำนวณต้นทุนการผลิตต่อหน่วยและวิเคราะห์สัดส่วนต้นทุนแต่ละประเภท สำหรับการวิเคราะห์ความคุ้มค่าในการลงทุน จะใช้เครื่องมือทางการเงินต่างๆ เช่น การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน อัตรากำไรขั้นต้น อัตรากำไรสุทธิ อัตราผลตอบแทนจากการลงทุน และระยะเวลาคืนทุน ส่วนการวิเคราะห์เชิงคุณภาพจะวิเคราะห์เนื้อหาจากการสัมภาษณ์ สรุปประเด็นสำคัญเกี่ยวกับการบริหารต้นทุน และวิเคราะห์ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงาน ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจะนำเสนอในรูปแบบตารางแสดงโครงสร้างต้นทุน แผนภูมิแสดงสัดส่วนต้นทุน การวิเคราะห์อัตราส่วนทางการเงิน และข้อเสนอแนะเชิงการบริหารจัดการต้นทุน เพื่อให้เห็นภาพรวมของต้นทุนและความคุ้มค่าในการลงทุนได้อย่างชัดเจน อันจะเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาการดำเนินงานของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนต่อไป

ผลการวิจัย

โครงสร้างต้นทุนการผลิตปลาร้ากอนโซเดียมต่ำของวิสาหกิจชุมชนสตรีแปรรูปปลาร้าบ้านดงตาดทอง จังหวัดศรีสะเกษ

ตารางที่ 1 โครงสร้างต้นทุนการผลิตปลาร้ากอนโซเดียมต่ำ

รายการ	จำนวนเงิน (บาท)	ร้อยละ
1. ต้นทุนวัตถุดิบทางตรง		
- ปลานิล	70,000	63.80
- เกลือสินเธาว์	1,000	0.91
- มอลโทเดกตริน	1,000	0.91
- กลิเซอริน	48	0.04
- ข้าวคั่ว	300	0.27
รวมต้นทุนวัตถุดิบ	72,348	65.94
2. ต้นทุนค่าแรงงานทางตรง	18,000	16.40

3. ค่าใช้จ่ายในการผลิต		
3.1 ค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปร		
- บรรจุก้อนท์	12,000	10.93
- ค่าสาธารณูปโภค	500	0.45
รวมค่าใช้จ่ายผันแปร	12,500	11.38
3.2 ค่าใช้จ่ายการผลิตคงที่		
- ค่าเสื่อมราคาเครื่องอบลมร้อน	2,000	1.82
- ค่าเสื่อมราคาเครื่องร่อน	2,500	2.27
- ค่าเสื่อมราคากระทะใหญ่	1,000	0.91
- ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์อื่นๆ	365	0.34
รวมค่าใช้จ่ายคงที่	5,865	5.34
รวมค่าใช้จ่ายในการผลิต	19,365	16.72
รวมต้นทุนการผลิตทั้งสิ้น	109,713	100.00

จากตารางที่ 1 พบว่าโครงสร้างต้นทุนการผลิตปลาร้าก๋อนโซเดียมต่ำ สามารถแปลผลและวิเคราะห์ข้อมูลได้ ดังนี้

การวิเคราะห์โครงสร้างต้นทุนการผลิตปลาร้าก๋อนโซเดียมต่ำของวิสาหกิจชุมชนสตรีแปรรูปปลาร้าบ้านดงตาดทอง จังหวัดศรีสะเกษ พบว่ามีต้นทุนการผลิตรวมทั้งสิ้น 109,713 บาท ประกอบด้วยต้นทุน 3 ส่วนหลัก ได้แก่

ส่วนที่ 1 ต้นทุนวัตถุดิบทางตรง เป็นต้นทุนที่มีสัดส่วนสูงที่สุด มีมูลค่ารวม 72,348 บาท คิดเป็นร้อยละ 65.94 ของต้นทุนการผลิตทั้งหมด ประกอบด้วยวัตถุดิบหลักคือ ปลาชนิดมูลค่า 70,000 บาท (ร้อยละ 63.80) รองลงมาคือเกลือสินเธาว์และมอลโทเดกตริน อย่างละ 1,000 บาท (ร้อยละ 0.91 เท่ากัน) ข้าวคั่วมูลค่า 300 บาท (ร้อยละ 0.27) และกลีเซอรินมูลค่า 48 บาท (ร้อยละ 0.04) ตามลำดับ ส่วนที่ 2 ต้นทุนค่าแรงงานทางตรง มีมูลค่า 18,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 16.40 ของต้นทุนการผลิตทั้งหมด เป็นค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้องกับแรงงานในกระบวนการผลิตโดยตรง ส่วนที่ 3 ค่าใช้จ่ายในการผลิต มีมูลค่ารวม 19,365 บาท คิดเป็นร้อยละ 16.72 ของต้นทุนการผลิตทั้งหมด แบ่งเป็น 2 ประเภท ได้แก่

1) ค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปร มูลค่ารวม 12,500 บาท (ร้อยละ 11.38) ประกอบด้วย ค่าบรรจุภัณฑ์ 12,000 บาท (ร้อยละ 10.93) ค่าสาธารณูปโภค 500 บาท (ร้อยละ 0.45) 2) ค่าใช้จ่ายการผลิตคงที่ มูลค่ารวม 5,865 บาท (ร้อยละ 5.34) ประกอบด้วย ค่าเสื่อมราคาเครื่องร่อน 2,500 บาท (ร้อยละ 2.27) ค่าเสื่อมราคาเครื่องอบลมร้อน 2,000 บาท (ร้อยละ 1.82) ค่าเสื่อมราคากระทะใหญ่ 1,000 บาท (ร้อยละ 0.91) ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์อื่นๆ 365 บาท (ร้อยละ 0.34)

จากการวิเคราะห์โครงสร้างต้นทุนข้างต้น พบว่าต้นทุนวัตถุดิบทางตรงมีสัดส่วนสูงที่สุดถึงร้อยละ 65.94 โดยเฉพาะต้นทุนปลานิลที่มีสัดส่วนสูงถึงร้อยละ 63.80 รองลงมาคือค่าใช้จ่ายในการผลิตร้อยละ 16.72 และต้นทุนค่าแรงงานทางตรงร้อยละ 16.40 ตามลำดับ ข้อมูลนี้ชี้ให้เห็นว่าวิสาหกิจชุมชนควรให้ความสำคัญกับการบริหารจัดการต้นทุนวัตถุดิบเป็นอันดับแรก เนื่องจากมีผลกระทบต่อต้นทุนรวมมากที่สุด โดยอาจพิจารณาการจัดการหาแหล่งวัตถุดิบที่มีราคาเหมาะสม หรือการวางแผนการสั่งซื้อที่มีประสิทธิภาพเพื่อควบคุมต้นทุนการผลิตให้อยู่ในระดับที่แข่งขันได้

ตารางที่ 2 การวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตต่อหน่วย

รายการ	จำนวน/หน่วย
ปริมาณการผลิต (ก้อน)	6,576
ต้นทุนรวม (บาท)	109,713
ขนาดบรรจุ (กรัม/ก้อน)	20
ต้นทุนต่อหน่วย (บาท/ก้อน)	16.68

จากตารางที่ 2 พบว่า การวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตต่อหน่วย สามารถแปลผลและวิเคราะห์ข้อมูลได้ดังนี้

การวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตต่อหน่วยของผลิตภัณฑ์ปลาร้าก้อนโชเดียมต่ำ พบว่า วิสาหกิจชุมชนสตรีแปรรูปปลาร้าบ้านดงดาตทอง มีกำลังการผลิตปลาร้าก้อนจำนวน 6,576 ก้อน โดยแต่ละก้อนมีขนาดบรรจุ 20 กรัม เมื่อนำต้นทุนการผลิตรวมทั้งสิ้น 109,713 บาท มาคำนวณหาต้นทุนต่อหน่วย พบว่ามีต้นทุนการผลิต 16.68 บาทต่อก้อน ข้อมูลต้นทุนต่อหน่วยที่ได้นี้จะเป็นประโยชน์ต่อวิสาหกิจชุมชนในการวางแผนกลยุทธ์ทางธุรกิจ การกำหนดราคาขายที่สามารถแข่งขันได้ และการบริหารจัดการต้นทุนการผลิตให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น ซึ่งจะส่งผลต่อความสามารถในการทำกำไรและการเติบโตอย่างยั่งยืนของธุรกิจ

จากตารางที่ 1 และ ตารางที่ 2 สามารถสรุปประเด็นสำคัญได้ว่า โครงสร้างต้นทุนการผลิตปลาร้าก้อนโชเดียมต่ำมีต้นทุนวัตถุดิบเป็นต้นทุนหลัก (65.94%) รองลงมาคือค่าใช้จ่ายในการผลิต (16.72%) และต้นทุนค่าแรงงานทางตรง (16.40%) ตามลำดับ โดยมีต้นทุนการผลิตต่อหน่วย 16.68 บาทต่อก้อน

ตารางที่ 3 เปรียบเทียบต้นทุนปลาร้าดั้งเดิมกับปลาร้ากอนโซเดียมต่ำ

ต้นทุนการผลิตปลาร้าดั้งเดิม			ต้นทุนการผลิตปลาร้ากอนโซเดียมต่ำ		
รายการ	จำนวนเงิน (บาท)	ร้อยละ	จำนวนเงิน (บาท)	ร้อยละ	
1. วัตถุดิบ			1. วัตถุดิบ		
1.1 ปลารวม (ปลากระตี่, ปลาหมอ)	96,000.00	64.63	1.1 ปลารวม (ปลานิล)	70,000.00	63.80
1.2 เกลือสินเธาว์	300.00	0.20	1.2 เกลือสินเธาว์	300.00	0.27
1.3 เกลือทะเล	1,200.00	0.81	1.3 มอลโทเดกตริน	1,000.00	0.91
1.4 ร้าอ่อน	1,800.00	1.21	1.4 กลีเซอริน	1,000.00	0.91
1.5 ข้าวคั่ว	48.00	0.03	1.5 ข้าวคั่ว	48.00	0.04
รวมวัตถุดิบปลาร้า	99,348.00	66.88	รวมวัตถุดิบปลาร้า	72,348.00	65.94
รวมวัตถุดิบ	99,348.00	66.88	รวมวัตถุดิบ	72,348.00	65.94
2. ค่าแรงงาน			2. ค่าแรงงาน		
2.1 ค่าแรงงาน	28,800.00	19.39	2.1 ค่าแรงงาน	18,000.00	16.40
รวมค่าแรง	28,800.00	19.39	รวมค่าแรง	18,000.00	16.40
3. ค่าใช้จ่ายในการผลิต			3. ค่าใช้จ่ายในการผลิต		
3.1 ค่าใช้จ่ายในการผลิตผัสดอง			3.1 ค่าใช้จ่ายในการผลิต	12,000.00	10.93
3.1.1 บรรจุภัณฑ์ปลาร้า			ผัสดอง		
- ถังพลาสติก ขนาด 20 กิโลกรัมจำนวน 240 ถัง	12,000.00	8.10	3.1.1 บรรจุภัณฑ์ปลาร้า		
3.1.2 ค่าไฟฟ้า	1,500.00	1.01	- ถังพลาสติกขนาด 20 กิโลกรัม	500.00	0.45
รวมค่าใช้จ่ายในการผลิตผัสดอง	13,500.00	9.11	รวมค่าใช้จ่ายในการผลิตผัสดอง	12,500.00	11.38
3.2 ค่าใช้จ่ายในการผลิตคั้ง			3.2 ค่าใช้จ่ายในการผลิต		
3.2.1 ค่าเสื่อมราคาโถมั่งกร	1,800.00	1.21	คั้ง	1,000.00	0.91
3.2.2 ค่าเสื่อมราคาครกใหญ่ + สากใหญ่	20.00	0.01	3.2.1 ค่าเสื่อมราคาตีผสม	20.00	0.01
3.2.3 ค่าเสื่อมราคากระทะใหญ่	65.00	0.04	3.2.2 ค่าเสื่อมราคาขาม		
3.2.4 ค่าเสื่อมราคาเครื่องทอดเกล็ดปลา	2,500.00	1.68	อ่างผสมตัวอย่าง	65.00	0.05
3.2.5 ค่าเสื่อมราคาเครื่องร่อนเกล็ดปลา	2,000.00	1.35	3.2.3 ค่าเสื่อมราคากระทะใหญ่	2,500.00	2.27
3.2.6 ค่าเสื่อมราคาเขียง + มีด			3.2.4 ค่าเสื่อมราคาเครื่องอบลมร้อน	2,000.00	1.35
	416.67	0.28			

ต้นทุนการผลิตปลาร้าดั้งเดิม			ต้นทุนการผลิตปลาร้ากอนโซเดียมต่ำ		
รายการ	จำนวนเงิน (บาท)	ร้อยละ		จำนวนเงิน (บาท)	ร้อยละ
3.2.7 ค่าเสื่อมราคากะละมังใหญ่	80.00	0.05	3.2.5 ค่าเสื่อมราคาเครื่องร่อน	200.00	1.82
			3.2.6 ค่าเสื่อมราคาเขียง + มีด	80.00	0.07
			3.2.7 ค่าเสื่อมราคากะละมังใหญ่		
รวมค่าใช้จ่ายในการผลิตคงที่	6,881.67	4.62	รวมค่าใช้จ่ายในการผลิตคงที่	5,865.00	5.34
รวมค่าใช้จ่ายในการผลิต	20,381.67	13.73	รวมค่าใช้จ่ายในการผลิต	19,365.00	16.72
รวมต้นทุนการผลิตทั้งสิ้น	148,529.67	100.00	รวมต้นทุนการผลิตทั้งสิ้น	109,713.00	100.00

จากตารางที่ 3 จะเห็นได้ว่าต้นทุนการผลิตปลาร้ากอนโซเดียมต่ำ ด้านวัตถุดิบ ด้านแรงงาน ด้านค่าใช้จ่ายผันแปร และด้านค่าใช้จ่ายในการผลิต พบว่า มีต้นทุนลดลงกว่าการผลิตปลาร้าดั้งเดิมในทุกด้าน ข้อมูลตารางการเปรียบเทียบต้นทุนระหว่างปลาร้าดั้งเดิมกับปลาร้ากอนโซเดียมต่ำ มีดังนี้

การผลิตปลาร้าดั้งเดิมมีต้นทุนการผลิตรวมทั้งสิ้น 148,529.67 บาท ประกอบด้วยต้นทุนวัตถุดิบ 99,348 บาท คิดเป็นร้อยละ 66.88 โดยวัตถุดิบหลักคือปลารวม (ปลากระดี่, ปลาหมอ) มูลค่า 96,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 64.63 รองลงมาคือเกลือทะเล 1,800 บาท (ร้อยละ 1.21) เกลือสินเธาว์ 1,200 บาท (ร้อยละ 0.81) ร้าอ่อน 300 บาท (ร้อยละ 0.20) และข้าวคั่ว 48 บาท (ร้อยละ 0.03) ในส่วนของค่าแรงงานการผลิตปลาร้าดั้งเดิมมีมูลค่า 28,800 บาท คิดเป็นร้อยละ 19.39 ส่วนค่าใช้จ่ายในการผลิตรวม 20,381.67 บาท (ร้อยละ 13.73) แบ่งเป็นค่าใช้จ่ายผันแปร 13,500 บาท (ร้อยละ 9.11) และค่าใช้จ่ายคงที่ 6,881.67 บาท (ร้อยละ 4.62) สำหรับปลาร้ากอนโซเดียมต่ำมีต้นทุนการผลิตรวม 109,713 บาท ประกอบด้วยต้นทุนวัตถุดิบ 72,348 บาท คิดเป็นร้อยละ 65.94 โดยวัตถุดิบหลักคือปลานิล มูลค่า 70,000 บาท (ร้อยละ 63.80) รองลงมาคือเกลือสินเธาว์และมอลโทเดกตริน อย่างละ 1,000 บาท (ร้อยละ 0.91) ข้าวคั่ว 300 บาท (ร้อยละ 0.27) และกลีเซอรีน 48 บาท (ร้อยละ 0.04) ค่าแรงงานในการผลิตปลาร้ากอนโซเดียมต่ำมีมูลค่า 18,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 16.40 ส่วนค่าใช้จ่ายในการผลิตรวม 19,365 บาท (ร้อยละ 16.72) แบ่งเป็นค่าใช้จ่ายผันแปร 12,500 บาท (ร้อยละ 11.38) และค่าใช้จ่ายคงที่ 5,865 บาท (ร้อยละ 5.34)

เมื่อพิจารณาต้นทุนวัตถุดิบต่อหน่วยการผลิตปลาร้ากอนโซเดียมต่ำพบว่า ในการผลิต 1 กิโลกรัมใช้วัตถุดิบหลักคือปลานิล 7 กิโลกรัม ราคา 700 บาท ข้าวคั่ว 0.1 กิโลกรัม ราคา 6.40 บาท

เกลือสินเธาว์ 0.2 กิโลกรัม ราคา 13.80 บาท มอลโทเดกตริน 0.3 กิโลกรัม ราคา 19.20 บาท และกลีเซอริน 0.5 กิโลกรัม ราคา 28 บาท รวมต้นทุนวัตถุดิบต่อกิโลกรัมเท่ากับ 767.40 บาท เมื่อแบ่งบรรจุเป็นก้อนขนาด 20 กรัม จะมีต้นทุนเฉลี่ยต่อก้อนเท่ากับ 16.68 บาท จากการเปรียบเทียบพบว่า การผลิตปลาร้าก้อนโซเดียมต่ำมีต้นทุนการผลิตที่ต่ำกว่าปลาร้าดั้งเดิมในทุกด้าน โดยสามารถลดต้นทุนรวมได้ถึง 38,816.67 บาท ทั้งนี้เป็นผลมาจากการพัฒนากระบวนการผลิตที่มีประสิทธิภาพมากขึ้น การเลือกใช้วัตถุดิบที่เหมาะสม และการควบคุมต้นทุนการผลิตที่ดีขึ้น

ตารางที่ 4 การคำนวณต้นทุนวัตถุดิบในการผลิตปลาร้าผงและปลาร้าก้อนโซเดียมต่ำต่อปริมาณ 1 กิโลกรัม

ส่วนผสม	น้ำหนัก (กิโลกรัม)	ราคาต่อกิโลกรัม (บาท)	รวมเป็นเงิน (บาท)
ปลาร้า (รวม) ปลานิล	7.00	100	700.00
ข้าวคั่ว	0.10	64	6.40
เกลือสินเธาว์	0.20	69	13.80
มอลโทเดกตริน	0.30	64	19.20
กรีเซอริน	0.50	56	28.00
รวม			767.40
รวมเฉลี่ยต่อก้อน (ขนาดก้อนละ 20 กรัม)			16.68

*ปลาร้าทั้งตัว 1 กิโลกรัม นำมาทำให้แห้งเป็นปลาร้าผงได้ประมาณ 130 กรัม

จากตารางที่ 4 พบว่า การวิเคราะห์ต้นทุนวัตถุดิบในการผลิตปลาร้าผงและปลาร้าก้อนโซเดียมต่ำต่อปริมาณ 1 กิโลกรัม พบว่าในกระบวนการผลิตใช้วัตถุดิบหลักคือปลานิลในปริมาณ 7 กิโลกรัม ราคาต่อกิโลกรัมละ 100 บาท รวมเป็นต้นทุน 700 บาท ซึ่งคิดเป็นสัดส่วนสูงถึงร้อยละ 91.22 ของต้นทุนวัตถุดิบทั้งหมด นอกจากนี้ยังมีวัตถุดิบเสริมที่สำคัญได้แก่ กลีเซอริน 0.50 กิโลกรัม ราคา 28 บาท มอลโทเดกตริน 0.30 กิโลกรัม ราคา 19.20 บาท เกลือสินเธาว์ 0.20 กิโลกรัม ราคา 13.80 บาท และข้าวคั่ว 0.10 กิโลกรัม ราคา 6.40 บาท เมื่อรวมต้นทุนวัตถุดิบทั้งหมดในการผลิตต่อ 1 กิโลกรัมเท่ากับ 767.40 บาท โดยเมื่อนำมาแบ่งบรรจุเป็นก้อนขนาด 20 กรัม จะมีต้นทุนเฉลี่ยต่อก้อนเท่ากับ 16.68 บาท ทั้งนี้มีข้อสังเกตสำคัญว่า ในกระบวนการแปรรูป เมื่อนำปลาร้า 1 กิโลกรัมมาทำให้แห้งจะได้ปลาร้าผงประมาณ 130 กรัมเท่านั้น จากการวิเคราะห์โครงสร้างต้นทุนดังกล่าว ชี้ให้เห็นว่าปลานิลซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักมีผลกระทบต่อต้นทุนการผลิตมากที่สุด ดังนั้นวิสาหกิจชุมชนควรให้ความสำคัญกับการบริหารจัดการวัตถุดิบหลักนี้เป็นพิเศษ ทั้งในแง่การจัดหา การเก็บรักษา และการใช้วัตถุดิบอย่างมี

ประสิทธิภาพ เพื่อควบคุมต้นทุนการผลิตให้อยู่ในระดับที่เหมาะสม นอกจากนี้ การแบ่งบรรจุเป็นก้อนขนาด 20 กรัม นับเป็นกลยุทธ์ที่ดีในการกำหนดราคาขายปลีกและอำนวยความสะดวกแก่ผู้บริโภค ซึ่งจะช่วยเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของผลิตภัณฑ์ในตลาด

การวิเคราะห์ความคุ้มค่าในการลงทุนและอัตราผลตอบแทนจากการผลิตปลาร้ากอนโซเดียมต่ำของวิสาหกิจชุมชนสตรีแปรรูปปลาร้าบ้านดงตาดทอง จังหวัดศรีสะเกษ

ตารางที่ 5 ผลการวิเคราะห์ความคุ้มค่าในการลงทุนและอัตราผลตอบแทน

รายการ	จำนวน
1. ข้อมูลการผลิตและการขาย	
- ปริมาณการผลิต (ก้อน)	6,576
- ราคาขายต่อหน่วย (บาท)	40
- ยอดขายรวม (บาท)	263,040
2. ต้นทุนและค่าใช้จ่าย	
- ต้นทุนการผลิตรวม (บาท)	109,713
- ค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร (บาท)	15,200
- ต้นทุนรวมทั้งสิ้น (บาท)	124,913
3. การวิเคราะห์ผลตอบแทน	
- กำไรขั้นต้น (บาท)	153,327
- กำไรสุทธิ (บาท)	138,127
- อัตรากำไรขั้นต้น (%)	58.29
- อัตรากำไรสุทธิ (%)	52.51
- จุดคุ้มทุน (ก้อน)	3,123
- ระยะเวลาคืนทุน (เดือน)	5.7
- อัตราผลตอบแทนจากการลงทุน (ROI) (%)	110.58

จากตารางที่ 5 พบว่าผลการวิเคราะห์ความคุ้มค่าในการลงทุนและอัตราผลตอบแทนของการผลิตปลาร้ากอนโซเดียมต่ำ สามารถแปลผลและวิเคราะห์ข้อมูลได้ดังนี้

ด้านข้อมูลการผลิตและการขาย พบว่า วิสาหกิจชุมชนสตรีแปรรูปปลาร้าบ้านดงตาดทองมีกำลังการผลิตปลาร้ากอนจำนวน 6,576 ก้อน โดยกำหนดราคาขายที่ 40 บาทต่อก้อน ส่งผลให้มียอดขายรวมทั้งสิ้น 263,040 บาท ในส่วนของต้นทุนและค่าใช้จ่าย ประกอบด้วยต้นทุนการผลิตรวม

109,713 บาท และมีค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร 15,200 บาท รวมเป็นต้นทุนทั้งสิ้น 124,913 บาท ด้านการวิเคราะห์ผลตอบแทน พบว่ากิจการมีกำไรขั้นต้น 153,327 บาท คิดเป็นอัตรากำไรขั้นต้นร้อยละ 58.29 และมีกำไรสุทธิ 138,127 บาท คิดเป็นอัตรากำไรสุทธิร้อยละ 52.51 แสดงให้เห็นว่ากิจการมีความสามารถในการทำกำไรค่อนข้างสูง การวิเคราะห์จุดคุ้มทุนพบว่า กิจการต้องผลิตและจำหน่ายปลาร้าก๊อญจำนวน 3,123 ก๊อญ จึงจะคุ้มทุน ซึ่งต่ำกว่าปริมาณการผลิตจริงที่ 6,576 ก๊อญ แสดงว่ากิจการสามารถทำกำไรได้เกินจุดคุ้มทุน ระยะเวลาคืนทุนอยู่ที่ 5.7 เดือน ซึ่งถือว่าเป็นระยะเวลาที่ค่อนข้างสั้น และเมื่อพิจารณาอัตราผลตอบแทนจากการลงทุน (ROI) พบว่ามีค่าสูงถึงร้อยละ 110.58 แสดงให้เห็นว่าการลงทุนในธุรกิจนี้ให้ผลตอบแทนที่คุ้มค่าสูง

จากผลการวิเคราะห์ทั้งหมด สรุปได้ว่าการผลิตปลาร้าก๊อญโซเดียมต่ำของวิสาหกิจชุมชนมีความคุ้มค่าในการลงทุนอย่างมาก เนื่องจากมีอัตราผลตอบแทนสูง ระยะเวลาคืนทุนสั้น และมีความสามารถในการทำกำไรที่ดี โดยมีจุดคุ้มทุนที่ต่ำกว่ากำลังการผลิตจริง ซึ่งแสดงให้เห็นถึงศักยภาพในการขยายกิจการในอนาคต

ตารางที่ 6 รายละเอียดค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร

รายการ	จำนวนเงิน (บาท)	ร้อยละ
1. ค่าป้ายโฆษณา	200	1.32
2. ค่าอินเทอร์เน็ต	9,000	59.21
3. ค่ายานพาหนะ	6,000	39.47
รวม	15,200	100.00

จากตารางที่ 6 พบว่า รายละเอียดค่าใช้จ่ายในการขายและบริหารของการผลิตปลาร้าก๊อญโซเดียมต่ำ สามารถแปลผลและวิเคราะห์ข้อมูลได้ดังนี้

การวิเคราะห์ค่าใช้จ่ายในการขายและบริหารของวิสาหกิจชุมชนสตรีแปรรูปปลาร้าบ้านดงตาดทอง พบว่ามีค่าใช้จ่ายรวมทั้งสิ้น 15,200 บาท ประกอบด้วยค่าใช้จ่าย 3 รายการหลัก ได้แก่ 1) ค่าอินเทอร์เน็ต เป็นค่าใช้จ่ายที่มีสัดส่วนสูงที่สุด มีมูลค่า 9,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 59.21 ของค่าใช้จ่ายในการขายและบริหารทั้งหมด สะท้อนให้เห็นว่ากิจการให้ความสำคัญกับการตลาดออนไลน์และการสื่อสารทางธุรกิจผ่านช่องทางอินเทอร์เน็ต 2) ค่ายานพาหนะ เป็นค่าใช้จ่ายที่มีสัดส่วนรองลงมา มีมูลค่า 6,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 39.47 แสดงให้เห็นถึงต้นทุนในการขนส่งสินค้าและการเดินทางเพื่อติดต่อธุรกิจ และ 3) ค่าป้ายโฆษณา มีมูลค่า 200 บาท คิดเป็นร้อยละ 1.32 ซึ่งเป็นสัดส่วนที่น้อยที่สุดของค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร

จากการวิเคราะห์โครงสร้างค่าใช้จ่ายในการขายและบริหารข้างต้น สามารถสรุปประเด็นสำคัญได้ดังนี้

1) กิจการมีการลงทุนด้านการตลาดออนไลน์ค่อนข้างสูง (ค่าอินเทอร์เน็ต) ซึ่งสอดคล้องกับพฤติกรรมผู้บริโภคในปัจจุบัน 2) ต้นทุนการขนส่งและการเดินทาง (ค่ายานพาหนะ) มีสัดส่วนที่สำคัญ ควรมีการวางแผนการบริหารจัดการด้านโลจิสติกส์ให้มีประสิทธิภาพ และ 3) การลงทุนด้านป้ายโฆษณา มีสัดส่วนน้อย อาจพิจารณาเพิ่มงบประมาณด้านนี้เพื่อสร้างการรับรู้ในตลาดท้องถิ่นให้มากขึ้น

จากผลการวิเคราะห์พบว่า การลงทุนผลิตปลาร้ากอนโซเดียมต่ำมีความคุ้มค่าในการลงทุนเนื่องจาก 1) มีอัตรากำไรขั้นต้นและอัตรากำไรสุทธิสูง 2) มีระยะเวลาคืนทุนค่อนข้างสั้น 3) มีอัตราผลตอบแทนจากการลงทุนสูงถึง 110.58% และ 4) มีจุดคุ้มทุนที่ 3,123 ก้อน ซึ่งต่ำกว่ากำลังการผลิตจริง ดังการระบุผลกระทบทางสังคมหลายด้าน ซึ่งสามารถวิเคราะห์และสรุปผลเป็นหมวดหมู่ได้ดังนี้

ตารางที่ 7 การระบุผลกระทบทางสังคมในแต่ละด้าน

ด้านผลกระทบ	รายละเอียด	ผลกระทบทางบวก/ลบ	ระดับผลกระทบ
เศรษฐกิจชุมชน	รายได้เสริม การจ้างงาน	บวก	สูง
สุขภาพ/ โภชนาการ	โซเดียมต่ำ เป็นมิตรต่อสุขภาพ	บวก	ปานกลาง-สูง
วัฒนธรรมท้องถิ่น	ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น	บวก	สูง
สิ่งแวดล้อม	ของเสียจากการผลิต (มีการจัดการ)	ลบ	ต่ำ

จากตารางที่ 7 พบว่า โครงการผลิตปลาร้ากอนโซเดียมต่ำส่งผลดีต่อสังคมในหลายมิติทั้งด้านเศรษฐกิจ สุขภาพ วัฒนธรรม และสิ่งแวดล้อม สามารถประเมินผลกระทบทางสังคม (Social Impact Assessment : SIA) ดังนี้

ด้านเศรษฐกิจชุมชน โครงการนี้ช่วยส่งเสริมรายได้ให้แก่ชุมชนในท้องถิ่นโดยเฉพาะกลุ่มผู้ผลิตปลาร้าและเกษตรกรที่เกี่ยวข้องกับวัตถุดิบพื้นถิ่น รวมถึงก่อให้เกิดการจ้างงานทั้งทางตรงและทางอ้อมในกระบวนการผลิต การแปรรูป และการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ปลาร้ากอนจึงถือว่าโครงการมีผลกระทบทางเศรษฐกิจในระดับสูงและเป็นผลกระทบทางบวก **ด้านสุขภาพและโภชนาการ** ผลิตภัณฑ์ปลาร้ากอนที่พัฒนาขึ้นมีปริมาณโซเดียมต่ำกว่าปลาร้าทั่วไปทำให้ผู้บริโภคสามารถบริโภคได้โดยไม่เพิ่มความเสี่ยงต่อโรคความดันโลหิตสูงซึ่งถือเป็นทางเลือกใหม่ของผู้บริโภคในยุคปัจจุบันที่ใส่ใจสุขภาพส่งผลให้เกิดผลกระทบทางบวกในระดับปานกลางถึงสูง **ด้านวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น** โครงการนี้ได้นำองค์ความรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับการหมักปลาร้ามาพัฒนาและต่อยอดเป็นนวัตกรรมอาหาร

ในรูปแบบใหม่ โดยยังคงรักษารสชาติดั้งเดิมและเอกลักษณ์ของอาหารอีสานไว้อย่างครบถ้วน ช่วยส่งเสริมและอนุรักษ์วัฒนธรรมท้องถิ่นให้คงอยู่ จึงถือว่าเป็นผลกระทบทางบวกในระดับสูง **ด้านสิ่งแวดล้อม** แม้ว่าจะมีของเสียบางส่วนเกิดขึ้นจากกระบวนการผลิต เช่น น้ำหมักหรือเศษอาหาร แต่โครงการมีแนวทางจัดการของเสียอย่างเหมาะสม ไม่ส่งผลกระทบในระดับรุนแรง จึงประเมินผลกระทบทางลบอยู่ในระดับต่ำโดยเฉพาะการใช้ทรัพยากรท้องถิ่นและการมีส่วนร่วมของชุมชนที่ช่วยสร้างความยั่งยืนให้กับโครงการในระยะยาว

อภิปรายผล

การวิจัยเรื่อง การวิเคราะห์ความคุ้มค่าในการลงทุนและอัตราผลตอบแทนจากการผลิตปลาร้า ก้อนโซเดียมต่ำจากภูมิปัญญาท้องถิ่นอีสานจังหวัดศรีสะเกษ เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ผสมผสานกับการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณ (Quantitative Research) ดังนี้

ด้านกลยุทธ์การแข่งขันและการสร้างมูลค่าเพิ่ม การที่วิสาหกิจชุมชนสามารถกำหนดราคาขายที่ 40 บาทต่อก้อน ในขณะที่มีต้นทุนการผลิต 16.68 บาทต่อก้อน สะท้อนให้เห็นถึงความสำเร็จในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์พื้นบ้าน โดยการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพที่มีโซเดียมต่ำ สอดคล้องกับแนวคิดการสร้างนวัตกรรมผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญาท้องถิ่น ซึ่งช่วยให้ผลิตภัณฑ์สามารถเข้าถึงกลุ่มผู้บริโภคที่มีกำลังซื้อสูงและใส่ใจสุขภาพ **ด้านการบริหารจัดการต้นทุนเชิงกลยุทธ์** แม้ว่าต้นทุนวัตถุดิบจะมีสัดส่วนสูงถึงร้อยละ 65.94 แต่การที่กิจการสามารถรักษาราคาไรขั้นต้นไว้ที่ร้อยละ 58.29 แสดงให้เห็นถึงประสิทธิภาพในการบริหารจัดการต้นทุนการผลิตโดยรวม โดยเฉพาะการควบคุมต้นทุนค่าแรงงานและค่าใช้จ่ายในการผลิตให้อยู่ในระดับที่เหมาะสม ทำให้สามารถรักษาความสามารถในการทำกำไรไว้ได้ **ด้านการใช้กำลังการผลิต** การที่กิจการมีจุดคุ้มทุนที่ 3,123 ก้อน ในขณะที่มีกำลังการผลิตจริง 6,576 ก้อน แสดงให้เห็นว่ากิจการมีการใช้กำลังการผลิตอย่างมีประสิทธิภาพ โดยมีปริมาณการผลิตสูงกว่าจุดคุ้มทุนถึงร้อยละ 110.57 สะท้อนถึงการวางแผนการผลิตที่ดีและการประมาณการความต้องการของตลาดที่แม่นยำ **ด้านการตลาดและช่องทางจัดจำหน่าย** การลงทุนด้านการตลาดออนไลน์ที่มีสัดส่วนสูงถึงร้อยละ 59.21 ของค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร แสดงให้เห็นถึงการปรับตัวของวิสาหกิจชุมชนในการเข้าถึงตลาดสมัยใหม่ ซึ่งเป็นกลยุทธ์ที่สอดคล้องกับพฤติกรรมผู้บริโภคในปัจจุบัน และช่วยลดต้นทุนการกระจายสินค้าเมื่อเทียบกับช่องทางการจัดจำหน่ายแบบดั้งเดิม **ด้านความยั่งยืนของธุรกิจ** ระยะเวลาคืนทุนที่สั้นเพียง 5.7 เดือน และอัตราผลตอบแทนจากการลงทุนที่สูงถึงร้อยละ 110.58 ไม่เพียงแสดงถึงความคุ้มค่าในการลงทุน แต่ยังสะท้อนถึงศักยภาพในการสร้างความยั่งยืนทางธุรกิจในระยะยาว เนื่องจากกิจการสามารถสร้างกระแสเงินสดที่แข็งแกร่งและมีเงินทุนหมุนเวียนเพียงพอสำหรับการขยายกิจการในอนาคต **ด้านการพัฒนาชุมชนและเศรษฐกิจท้องถิ่น** ความสำเร็จของการผลิตปลาร้าก้อนโซเดียมต่ำไม่เพียงสร้างผลตอบแทนทางการเงินที่ดี แต่ยัง

ช่วยสร้างงานและรายได้ให้กับชุมชน รวมถึงการอนุรักษ์และต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ ซึ่งเป็นแนวทางการพัฒนาที่ยั่งยืนตามหลักเศรษฐกิจชุมชน

จากผลการวิเคราะห์โครงสร้างต้นทุนการผลิตปลาร้าก๊อญโซเดียมต่ำ พบว่าต้นทุนวัตถุดิบทางตรงมีสัดส่วนสูงที่สุดถึงร้อยละ 65.94 โดยเฉพาะต้นทุนปลานิลที่มีสัดส่วนสูงถึงร้อยละ 63.80 ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของสุพะยอม นาจันทร์ และคณะ (2561) ที่พบว่าวัตถุดิบหลักในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลานิลมีสัดส่วนต้นทุนสูงที่สุดในโครงสร้างต้นทุนการผลิต เนื่องจากเป็นวัตถุดิบที่มีความผันผวนด้านราคาและมีข้อจำกัดด้านการจัดหา ดังนั้นวิสาหกิจชุมชนควรให้ความสำคัญกับการบริหารจัดการต้นทุนวัตถุดิบเป็นอันดับแรก สำหรับต้นทุนค่าแรงงานทางตรงที่มีสัดส่วนร้อยละ 16.40 และค่าใช้จ่ายในการผลิตร้อยละ 16.72 นั้น มีสัดส่วนที่ใกล้เคียงกัน สะท้อนให้เห็นถึงการจัดการทรัพยากรการผลิตที่สมดุล สอดคล้องกับแนวคิดของอินทิดา สุวรรณดี และคณะ (2560) ที่ระบุว่าการบริหารต้นทุนที่มีประสิทธิภาพต้องคำนึงถึงความสมดุลระหว่างต้นทุนแรงงานและค่าใช้จ่ายในการผลิต เพื่อไม่ให้เกิดการใช้ทรัพยากรที่สิ้นเปลืองหรือขาดแคลน

ในด้านความคุ้มค่าของการลงทุน ผลการวิจัยพบว่าการผลิตปลาร้าก๊อญโซเดียมต่ำมีความคุ้มค่าในการลงทุนสูง โดยมีอัตราผลตอบแทนจากการลงทุน (ROI) ร้อยละ 110.58 อัตรากำไรขั้นต้นร้อยละ 58.29 และอัตรากำไรสุทธิร้อยละ 52.51 ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของจินตรา แสนสามารถ (2559) ที่พบว่าผลิตภัณฑ์แปรรูปจากภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีการพัฒนาให้ตอบสนองความต้องการของตลาดสมัยใหม่มักให้ผลตอบแทนที่คุ้มค่า จุดคุ้มทุนอยู่ที่ 3,123 ก้อน ซึ่งต่ำกว่ากำลังการผลิตจริงที่ 6,576 ก้อน และมีระยะเวลาคืนทุนเพียง 5.7 เดือน สะท้อนให้เห็นถึงศักยภาพในการทำกำไรและโอกาสในการขยายกิจการ สอดคล้องกับทฤษฎีการวิเคราะห์จุดคุ้มทุนที่ระบุว่ากิจการที่มีจุดคุ้มทุนต่ำกว่ากำลังการผลิตจริงมีความเสี่ยงทางธุรกิจต่ำและมีโอกาสทำกำไรสูง

นอกจากนี้ โครงสร้างค่าใช้จ่ายในการขายและบริหารที่พบว่ามีการลงทุนด้านการตลาดออนไลน์ในสัดส่วนที่สูง (ร้อยละ 59.21) สะท้อนให้เห็นถึงการปรับตัวของวิสาหกิจชุมชนเข้าสู่ตลาดดิจิทัล ซึ่งสอดคล้องกับแนวโน้มพฤติกรรมผู้บริโภคในปัจจุบัน และเป็นการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายที่มีประสิทธิภาพ อย่างไรก็ตาม การที่ต้นทุนวัตถุดิบมีสัดส่วนสูงถึงร้อยละ 65.94 อาจเป็นความเสี่ยงต่อความสามารถในการทำกำไรในระยะยาว หากราคาวัตถุดิบมีความผันผวนสูง วิสาหกิจชุมชนจึงควรพิจารณากลยุทธ์การบริหารความเสี่ยงด้านต้นทุนวัตถุดิบ เช่น การทำสัญญาซื้อขายล่วงหน้า การสร้างเครือข่ายผู้จัดหาวัตถุดิบ หรือการพัฒนาระบบการจัดการสินค้าคงคลังที่มีประสิทธิภาพ เพื่อรักษาระดับความสามารถในการทำกำไรให้ยั่งยืน

บรรณานุกรม

- จินตรา แสนสามารถ. (2559). การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนของวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ. *วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี*, 4(2), 67-82.
- สุพะยอม นาจันทร์, วิภาวี กฤษณะภูติ และ สมนึก วงษ์ทอง. (2561). การพัฒนาประสิทธิภาพการผลิตและการตลาดของวิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาในจังหวัดอุบลราชธานี. *วารสารวิทยาการจัดการมหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี*, 5(1), 125-142.
- อินทิรา สุวรรณดี, สมชาย หิรัญกิตติ และ ประยูร อิมสำราญ. (2560). การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนของผลิตภัณฑ์แปรรูปจากปลาของวิสาหกิจชุมชนในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ. *วารสารวิชาการบริหารธุรกิจ สมาคมสถาบันอุดมศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทย*, 6(2), 85-98
- Anderson, K., Larsson, B., & Nielsen, M. (2023). Cost structure analysis and risk management in traditional fermented food production: Evidence from Scandinavian countries. *Journal of Food Processing and Preservation*, 47(3), 16592-16605.
- Chen, L., Wang, X., & Zhang, H. (2019). Analysis of production costs and investment returns in traditional fermented food enterprises: A case study from Sichuan Province. *International Journal of Food Science and Technology*, 54(8), 2567-2580.
- Kumar, R., & Singh, A. (2021). Financial viability of traditional fermented food production in Uttar Pradesh: A cost-benefit analysis approach. *Journal of Rural Development*, 40(2), 245-262.
- Lee, S., & Park, J. (2022). Digital marketing strategies in traditional food businesses: A study of successful adaptation in South Korea. *Asian Journal of Marketing*, 16(4), 178-195.
- Nguyen, T. H., Tran, V. T., & Le, M. H. (2020). Cost structure and break-even analysis of traditional fish sauce production in Vietnam. *Journal of Agricultural Economics and Development*, 9(3), 89-102.