

การคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์ของบรรจุภัณฑ์อาหารรักษ์โลกจากใบจากของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทุ่งกระปือร่วมใจพัฒนา อำเภอย่านตาขาว จังหวัดตรัง

Product costing for Eco-Food Packaging from Nipa Palm Leaves of Thung Krabue Ruam Jai Pattana Community Enterprise Yan Ta Khao District, Trang Province

เพ็ญนา ชาวนา^{1*}, ชาทรี หอมเขียว², วรพงศ์ บุญช่วยแทน³, ธนากรณ์ คำสุด⁴, บุญรัตน์ บุญรัมย์⁵
Pennapa Chaowana^{1*}, Chatree Homkhiew², Worapong Boonchouytan³, Thanakorn Damsud⁴,
Boonrad Boonradsamee⁵

วิทยาลัยรัตภูมิ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย^{1*},
Rattaphum College, Rajamangala University of Technology Srivijaya^{1*},
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย²⁻⁵
Rajamangala University of Technology Srivijaya²⁻⁵

ผู้ประพันธ์บรรณกิจ (Corresponding Author) อีเมล: pennapa.c@rmutsv.ac.th^{1}

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ (1) คำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์ของบรรจุภัณฑ์อาหารรักษ์โลกจากใบจากของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทุ่งกระปือร่วมใจพัฒนา อำเภอย่านตาขาว จังหวัดตรังและ (2) เปรียบเทียบต้นทุนผลิตภัณฑ์ของบรรจุภัณฑ์อาหารรักษ์โลกจากใบจากระหว่างแม่พิมพ์แบบเดิมและแม่พิมพ์แบบใหม่ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทุ่งกระปือร่วมใจพัฒนา โดยประชากร คือ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนในอำเภอย่านตาขาว จังหวัดตรัง เลือกลุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจง คือ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทุ่งกระปือร่วมใจพัฒนา การศึกษาใช้แบบสัมภาษณ์และการสังเกตการณ์ในการเก็บรวบรวมข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ วิเคราะห์ข้อมูลต้นทุนการผลิตในรูปแบบการคำนวณทางการบัญชี ผลการวิจัย พบว่า (1) ต้นทุนผลิตภัณฑ์ของบรรจุภัณฑ์อาหารรักษ์โลกจากใบจากของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทุ่งกระปือร่วมใจพัฒนา อำเภอย่านตาขาว จังหวัดตรัง ประกอบด้วย ค่าวัตถุดิบทางตรง 2.48 บาท ค่าแรงทางตรง 7.50 บาท ค่าใช้จ่ายการผลิต 630 บาท ค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปร 0.53 บาท ค่าใช้จ่ายการผลิตคงที่ 17,000 บาท ต้นทุนรวมต่อหน่วยที่เป็นเงินสด 3.01 บาท ต้นทุนรวมต่อหน่วยตามหลักบัญชี 11.69 บาท (2) เปรียบเทียบต้นทุนผลิตภัณฑ์ของบรรจุภัณฑ์อาหารรักษ์โลกจากใบจากระหว่างแม่พิมพ์แบบเดิมและแม่พิมพ์แบบใหม่ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทุ่งกระปือร่วมใจพัฒนา พบว่า ต้นทุนผลิตภัณฑ์ของบรรจุภัณฑ์อาหารรักษ์โลกจากใบจากโดยใช้แม่พิมพ์แบบใหม่ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทุ่งกระปือร่วมใจพัฒนา อำเภอย่านตาขาว จังหวัดตรัง มีต้นทุนที่ต่ำกว่าแม่พิมพ์แบบเดิม จึงทำให้มีกำไรขั้นต้นต่อหน่วย และอัตรากำไรขั้นต้นที่สูงกว่าร้อยละ 64.10

คำสำคัญ: การคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์, บรรจุภัณฑ์อาหารรักษ์โลก, วิสาหกิจชุมชน

Abstract

The purposes of this research 1) to study of product costing for eco-food packaging from nipa palm leaves of Thung Krabue Community Enterprise Yan Ta Khao District, Trang Province. 2) to compare of product costing for eco-food packaging from nipa palm leaves between old mold and new mold of Thung Krabue Community Enterprise. Population are Community Enterprise in Yan Ta Khao District, Trang Province. A specific sample group, Thung Krabue Ruam Jai Pattana Community Enterprise. The study used interview and observation forms to collect data, qualitative data analysis, analyze production cost data in accounting calculation form. As the results, (1) cost calculation for eco-food packaging from nipa palm leaves of Thung Krabue Community Enterprise Yan Ta Khao District, Trang Province namely; direct raw material cost 2.48 baht, direct labor 7.50 baht, manufacturing overhead 630 baht, variable manufacturing overhead 0.53 baht, fixed manufacturing overhead 17,000 baht, total cost per unit in cash 3.01 baht, total cost per unit in accounting 11.69 baht. (2) Compare of cost calculation for eco-food packaging from nipa palm leaves between old mold and new mold of Thung Krabue Community Enterprise. As the results, cost calculation for eco-food packaging from nipa palm leaves using a new mold of Thung Krabue Community Enterprise Yan Ta Khao District, Trang Province. Costs are lower than traditional molds resulting in gross profit per unit and gross profit margin higher than 64.10%

Keywords: Cost Calculation, Eco-Food Packaging, Community Enterprise

บทนำ

จากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 และมาตรการ Work from home ทำให้ปริมาณการค้าออนไลน์ขยายตัวมากขึ้น ทั้งในส่วนการอุปโภคและบริโภคตลอดจนการขนส่ง อาหาร พืช สัตว์ เป็นผลให้ปริมาณขยะพลาสติกเพิ่มสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง จากข้อมูลเปรียบเทียบระหว่างปี 2562 (ช่วงก่อนเกิดการแพร่ระบาดของโควิด-19) มีอัตราการสร้างขยะพลาสติกเฉลี่ย 96 กรัม/คน/วัน ในขณะที่ปี 2563 เฉลี่ยอยู่ที่ 134 กรัม/คน/วัน เพิ่มขึ้นกว่า 40%* จึงเป็นเหตุผลที่ภาครัฐและภาคธุรกิจหันมาสนใจประเด็นบรรจุภัณฑ์รักษ์สิ่งแวดล้อมหรือ Eco-packaging มากขึ้น อีกทั้งเทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ Eco-packaging มีความก้าวหน้าและมีต้นทุนที่ถูกลง (โพสท์ทูเดย์, 2565) ซึ่ง “บรรจุภัณฑ์” หรือ Packaging เป็นเสมือนเสื้อผ้าที่ช่วยเพิ่มความน่าสนใจให้กับสินค้า และคอยดึงดูดสายตาจากผู้คน อีกทั้งเรื่องของการใช้หีบห่อหรือบรรจุภัณฑ์ก็ยังต้องหันมาคำนึงถึงเรื่องของสุนทรีย์ ความปลอดภัย และการปลอดภัย เพื่อสร้างความมั่นใจและตอบโต้ภัยคุกคามโลกที่เปลี่ยนแปลงไป จากเหตุการณ์ดังกล่าวส่งผลต่อเทรนด์ของผู้บริโภคให้มีการเปลี่ยนแปลงไป นอกจากการหันมาใส่ใจสุขภาพและเลือกรับประทานอาหารคุณภาพดีมีประโยชน์แล้ว การเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมก็เป็นอีกหนึ่งทางเลือกที่สำคัญของผู้บริโภคอีกด้วย

ชุมชนบ้านทุ่งกระปือ อำเภอย่านตาขาว จังหวัดตรัง ประชากรในพื้นที่นอกจากประกอบอาชีพทำสวนยางและทำการประมงแล้ว ยังมีอาชีพเสริมจาก “ต้นจาก” พืชเศรษฐกิจในชุมชนที่มีความสำคัญและสร้างรายได้ให้ชุมชนบ้านทุ่งกระปือได้เป็นอย่างดี จากการรวมกลุ่มจัดตั้งเป็น “วิสาหกิจชุมชนทุ่งกระปือร่วมใจพัฒนา” ในชุมชนมีทรัพยากรใบจากเป็นจำนวนมาก ชาวบ้านต้องการนำใบจากมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างรายได้ให้มากขึ้น เพราะในปัจจุบันมีเพียงการนำใบจากมาทำเป็นใบยาสูบ (เอ็มจีอาร์ ออนไลน์, 2564) กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทุ่งกระปือร่วมใจพัฒนา หมู่ที่ 9 ตำบลทุ่งกระปือ อำเภอย่านตาขาว จังหวัดตรัง ได้นำใบจากที่เป็นวัสดุในท้องถิ่นและมีอยู่เป็นจำนวนมากมาผลิตเป็นภาชนะใส่อาหารเพื่อ

แก้ปัญหาขยะพลาสติก โดยพัฒนาการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากใบจาก มาเป็นภาชนะบรรจุอาหาร นอกจากจะสร้างความแตกต่างทางการตลาดสร้างจุดสนใจให้ลูกค้าแล้ว ยังเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม อีกทั้งปลอดภัยกับผู้บริโภคที่ใช้ผลิตภัณฑ์ ภาชนะบรรจุอาหารที่ผลิตมาจากวัสดุธรรมชาติ ทดแทนการใช้พลาสติกและกล่องโฟม แต่วิสาหกิจยังประสบปัญหาในการพัฒนากระบวนการผลิตในแต่ละวันให้ได้ปริมาณเพิ่มขึ้นจากเครื่องต้นแบบที่มีกำลังผลิต 40-50 ใบต่อวัน และการลดต้นทุนการผลิตลง (กรุงเทพฯธุรกิจ, 2562)

จากการลงพื้นที่ในการสำรวจข้อมูลด้านต้นทุน พบว่า กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทุ่งกระบือร่วมใจพัฒนา อำเภอย่านตาขาว จังหวัดตรัง ยังไม่มีการคำนวณต้นทุนการดำเนินงานที่เกิดขึ้นจริง เนื่องจากการจดบันทึกและจัดทำบัญชียังไม่ถูกต้อง และยังขาดความรู้ทางบัญชีในการวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคาขายผลิตภัณฑ์อย่างถูกต้อง วิสาหกิจมีการใช้เทคโนโลยีในการผลิตที่ทันสมัย จึงส่งผลต่อค่าใช้จ่ายการผลิตเพิ่มขึ้น ซึ่งวิสาหกิจได้ใช้การคำนวณต้นทุนอย่างง่าย ทำให้ไม่ครอบคลุมถึงต้นทุนการผลิตในการดำเนินงานทั้งหมด ซึ่งเป็นเพียงการจดบันทึกรายรับ-รายจ่ายด้วยเงินสดเท่านั้น ส่งผลให้ต้นทุนการผลิตสูงขึ้น ดังนั้นข้อมูลทางบัญชีและต้นทุนผลิตภัณฑ์ที่มีของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทุ่งกระบือร่วมใจพัฒนา จึงไม่เพียงพอต่อการนำไปใช้ประเมินผลการดำเนินงานได้ จากปัญหาดังกล่าวทำให้ผู้วิจัยสนใจศึกษาวิจัย เรื่องการคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์ของบรรจุภัณฑ์อาหารรักษ์โลกจากใบจากของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทุ่งกระบือร่วมใจพัฒนา อำเภอย่านตาขาว จังหวัดตรัง เพื่อคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์และเปรียบเทียบต้นทุนผลิตภัณฑ์ของบรรจุภัณฑ์อาหารรักษ์โลกจากใบจาก ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทุ่งกระบือร่วมใจพัฒนา อำเภอย่านตาขาว จังหวัดตรัง ให้ถูกต้องตามหลักบัญชี สามารถทราบต้นทุนการผลิตที่เป็นจริงและนำไปสู่การสะท้อนถึงผลการดำเนินงานที่แท้จริงได้

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์ของบรรจุภัณฑ์อาหารรักษ์โลกจากใบจาก ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทุ่งกระบือร่วมใจพัฒนา อำเภอย่านตาขาว จังหวัดตรังและ
2. เพื่อเปรียบเทียบต้นทุนผลิตภัณฑ์ของบรรจุภัณฑ์อาหารรักษ์โลกจากใบจากระหว่างแม่พิมพ์แบบเดิมและแม่พิมพ์แบบใหม่ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทุ่งกระบือร่วมใจพัฒนา

ประโยชน์ที่ได้รับ

1. ผู้ผลิตบรรจุภัณฑ์อาหารรักษ์โลกจากใบจาก กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทุ่งกระบือร่วมใจพัฒนา อำเภอย่านตาขาว จังหวัดตรัง สามารถใช้เป็นต้นแบบในการคำนวณต้นทุนที่ถูกต้องตามหลักการบัญชี เพื่อใช้เป็นแนวทางในการปรับปรุงคุณภาพและลดต้นทุนการผลิตจากใบจากและพัฒนาการดำเนินงาน โดยการทราบต้นทุนที่แท้จริงจากการคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์ที่ถูกหลักการบัญชีสามารถนำไปปรับปรุงและพัฒนาการดำเนินงานเพื่อวางแผนการดำเนินงานต่อไปได้
2. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทุ่งกระบือร่วมใจพัฒนา อำเภอย่านตาขาว จังหวัดตรัง สามารถใช้ในการพิจารณาการผลิตบรรจุภัณฑ์อาหารรักษ์โลกจากใบจากระหว่างแม่พิมพ์แบบเดิมและแม่พิมพ์แบบใหม่ เพื่อเพิ่มกำลังการผลิตและลดต้นทุนการผลิต
3. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนต่างๆ หรือผู้ประกอบการใหม่ที่มีความสนใจสามารถนำไปใช้ในการเพิ่มองค์ความรู้เกี่ยวกับวิธีการคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์ ใช้เป็นแนวทางในการปรับปรุงการดำเนินงานด้านต่าง ๆ รวมถึงด้านต้นทุนและผลตอบแทนที่เกิดขึ้นจากการดำเนินงานของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน และสามารถใช้เป็นฐานข้อมูลสำหรับการศึกษาในอนาคตที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาการคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์ของบรรจุภัณฑ์อื่นได้

ทบทวนวรรณกรรม

ต้นทุนผลิตภัณฑ์มีบทบาทสำคัญในการกำหนดราคาขาย เพื่อใช้ในการบริหารต้นทุนการผลิตสินค้า อีกทั้งส่งผลต่อผลการดำเนินงานของวิสาหกิจชุมชน ซึ่งจากการศึกษาในงานวิจัยในอดีตพบว่า วิสาหกิจชุมชนส่วนใหญ่ขาดความรู้ความเข้าใจในการจัดทำบัญชีและการคิดต้นทุนการผลิตที่ถูกต้อง (อรอุมา สาลี และคณะ, 2565) ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของภาวินีย์ ธนาอนวัช (2563) ได้ทำการศึกษา การบริหารต้นทุนการผลิตและการวางแผนกำไรผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ตำบลบางนางร้า อำเภอบางปะหัน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา เพื่อยกระดับเศรษฐกิจชุมชน ผลการวิจัยเกี่ยวกับต้นทุนการผลิตพบว่า การวิเคราะห์ต้นทุน การผลิตต่อหน่วย การกำหนดราคาขาย กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ใช้วิธีประมาณ ไม่มีการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน ศักยภาพการทำระบบบัญชี ต้นทุนของกลุ่มทำได้แต่ไม่ถูกต้องตามหลักบัญชีและไม่ครบถ้วน เนื่องจากกลุ่มวิสาหกิจขาดความรู้เกี่ยวกับต้นทุนการผลิตที่ถูกต้อง อีกทั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชนประสบปัญหาในการคำนวณต้นทุนตามหลักบัญชีที่ถูกต้อง สอดคล้องกับงานวิจัยของ พิมพ์ภา ใจมุข (2564) ได้ทำการศึกษา การคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์และการกำหนดราคาขายผลิตภัณฑ์ กรณีศึกษา: ผลิตภัณฑ์ชุมชนเนินขาม ตำบลเนินขาม จังหวัดชัยนาท จากการศึกษาพบว่า ชุมชนมีการคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์ไม่ครบถ้วน กล่าวคือไม่ได้นำค่าแรงงานทางตรง และค่าใช้จ่ายการผลิตมารวมคำนวณเป็นต้นทุนผลิตภัณฑ์ เนื่องจากการทำงานของเจ้าของเพียงคนเดียวและใช้พื้นที่ของตนเองในการให้บริการ สอดคล้องกับงานวิจัยของ สมเกียรติ อินตาวงค์ (2564) ได้ทำการศึกษา การจัดการต้นทุนผลิตภัณฑ์ของสินค้า OTOP ประเภทอาหารแปรรูป และหัตถกรรม ในเขตอำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่ จากการศึกษาพบว่า กลุ่มมีวิธีการคิดต้นทุนที่ยังไม่ถูกต้องโดยจำแนกวัตถุดิบทางตรง ไม่ถูกต้อง และไม่มีการคิดค่าแรงงานทางตรง รวมทั้งคิดค่าใช้จ่ายในการผลิตไม่ครบถ้วน และไม่มีการจัดการเพิ่มประสิทธิภาพของการจัดการต้นทุนผลิตภัณฑ์ของสินค้า OTOP และสอดคล้องกับงานวิจัยของ ภาวินีย์ ธนาอนวัช (2563) ได้ทำการศึกษา การวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคาผลิตภัณฑ์ชุมชนไทยโบราณของวิสาหกิจชุมชน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ผลการศึกษาพบว่าวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรท่าหลวง ยิ่งเจริญไม่เคยคำนวณต้นทุนการผลิต และไม่มีการจดบันทึกบัญชี การกำหนดราคาขายใช้วิธีประมาณมาโดยตลอด จะเห็นได้ว่ากลุ่มวิสาหกิจชุมชนส่วนใหญ่ยังมีการคำนวณต้นทุนการผลิตที่ไม่ถูกต้องตามหลักบัญชี ทำให้ไม่ทราบต้นทุนการผลิตที่แท้จริง ส่วนใหญ่ไม่นำค่าแรงงานตนเอง และค่าใช้จ่ายการผลิต เช่น ค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า มาคำนวณต้นทุนสินค้า ส่งผลให้ไม่ทราบต้นทุนที่แท้จริง

จากปัญหาดังกล่าวข้างต้นงานวิจัยในอดีตจำนวนมากได้ให้ความสำคัญกับการคำนวณต้นทุนสินค้า เพื่อเป็นการกำหนดราคาขายที่ถูกต้อง และเพื่อลดต้นทุนการผลิต อาทิ ณัฐพัชร อภิวัฒน์ไพศาล (2565) ได้ทำการศึกษาความเป็นไปได้ในการลงทุน ประสิทธิภาพการบริหารต้นทุนและผลตอบแทนผลิตภัณฑ์พริกแกงในกิจการขนาดเล็ก ผลการศึกษาพบว่า การผลิตพริกแกงใช้เงินลงทุนเริ่มต้น 90,000 บาท ระยะเวลาคืนทุน 3.28 ปี เมื่อครบระยะเวลา 5 ปี กระแสเงินสดสุทธิเท่ากับ 63,330 บาท มูลค่าปัจจุบันสุทธิเท่ากับ 35,513.15 บาท อัตราผลตอบแทนภายใน 18.87% ต้นทุนการผลิตประกอบด้วย วัตถุดิบทางตรง คิดเป็นร้อยละ 73.77 ค่าแรงงานทางตรง คิดเป็นร้อยละ 24.59 และค่าใช้จ่ายการผลิต คิดเป็นร้อยละ 1.64 อัตรากำไรขั้นต้นร้อยละ 23.75 เป็นโครงการที่มีความเป็นไปได้ในการลงทุน การบริหารต้นทุนมีประสิทธิภาพ ผลตอบแทนสูงกว่าต้นทุน ดังนั้นควรตัดสินใจลงทุนผลิตพริกแกงเนื่องจากมีความคุ้มค่าในการลงทุน สอดคล้องกับงานวิจัยของ ณัฏฐพล จงพิทักษ์สกุล และดวงรัตน์ โพธิ์เงิน (2563) ได้ทำการศึกษา การวิเคราะห์ต้นทุนและการกำหนดราคาผลิตภัณฑ์ชุมชนของกลุ่มบ้านคลองทราย: ตำบลคลองจิก อำเภอบางปะอิน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา จากการศึกษาพบว่า ต้นทุนต่อหน่วยของปลาร้าทอดสมุนไพรหากคำนวณต้นทุนตาม แนวคิดผู้ผลิตจะเท่ากับ 13.63 บาท แต่หากคำนวณต้นทุนตามหลักการบัญชีต้นทุนต่อหน่วยจะเท่ากับ 19.39 บาท หรือต้นทุนต่อหน่วยของปลาร้าทอดสมุนไพรหากคำนวณตามหลักการบัญชี จะสูงขึ้นร้อยละ 42.26 และต้นทุนต่อหน่วยของปลาร้าดิบ หากคำนวณต้นทุนตาม

แนวคิดผู้ผลิตจะเท่ากับ 6.92 บาท แต่หากคำนวณต้นทุนตามหลักการบัญชีต้นทุนต่อหน่วยจะเท่ากับ 13.41 บาท หรือต้นทุนต่อหน่วยของปลาร้าดิบ หากคำนวณตามหลักการบัญชีจะสูงขึ้นร้อยละ 93.79 บาท และในการกำหนดราคาผลิตภัณฑ์ จะพบว่า หากใช้อัตราบวกเพิ่มจากต้นทุนในอัตราเดิมที่เคยใช้ในการกำหนดราคาจากต้นทุน ราคาปลาร้าทอดสมุนไพรจะเพิ่มขึ้น 14.79 บาท หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 29.70 และราคาปลาร้าดิบจะเพิ่มขึ้น 18.76 บาท หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 48.40 เมื่อมีการให้ความรู้เกี่ยวกับการคิดต้นทุนทางกลุ่มสามารถคิดต้นทุนที่ถูกต้องได้ ซึ่งทำให้สามารถกำหนดราคาขายและเพิ่มกำไรได้ รวมถึงได้มีการเพิ่มประสิทธิภาพของการจัดการต้นทุนของสินค้า โดยการนำแนวคิดที่สำคัญเกี่ยวกับการคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์มาใช้ ดังนั้น ควรมีการให้ความรู้เกี่ยวกับต้นทุนการผลิตที่ถูกต้อง และให้ความสำคัญกับการลดต้นทุนที่อาจจะเกิดขึ้นอัน เนื่องมาจากการผลิตเพื่อเป็นการเพิ่มศักยภาพให้กลุ่มต่อไป

จากการทบทวนวรรณกรรมผู้วิจัยเห็นว่า การคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์เป็นสิ่งที่มีความสำคัญที่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสามารถนำไปปรับปรุงการคำนวณต้นทุนที่ถูกต้องได้ ส่งผลต่อการกำหนดราคาขาย การวางแผนกำไรในอนาคต และการวิเคราะห์ต้นทุนต่อไปได้ โดยงานวิจัยครั้งนี้ได้ศึกษาการคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์ของบรรจุภัณฑ์อาหารรักษ์โลกจากใบจาก และเปรียบเทียบต้นทุนผลิตภัณฑ์ของบรรจุภัณฑ์ระหว่างแม่พิมพ์เดิมและแม่พิมพ์ใหม่ ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทุ่งกระบือร่วมใจพัฒนา อำเภอย่านตาขาว จังหวัดตรัง

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยนี้จะใช้วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ ผู้วิจัยกำหนดวิธีการดำเนินการวิจัยโดยการสัมภาษณ์และสังเกตการณ์ภาคสนามในพื้นที่จริงเพื่อเก็บรวบรวมข้อมูล ใช้วิธีการสัมภาษณ์แบบเชิงลึก (In-depth Interview) และการสนทนาแบบกลุ่ม (Focus Group) ผู้ให้ข้อมูลประกอบด้วยประธานกลุ่ม และสมาชิกในกลุ่มที่มีส่วนร่วมในการผลิตผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยมีวิธีการดำเนินการวิจัยดังนี้

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรในการวิจัยครั้งนี้ ได้แก่ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนในอำเภอย่านตาขาว จังหวัดตรัง

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย คือ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทุ่งกระบือร่วมใจพัฒนา อำเภอย่านตาขาว จังหวัดตรัง โดยใช้วิธีการเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจง (Purposive Sampling)

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ผู้วิจัยใช้แบบสัมภาษณ์เชิงลึกเป็นแบบมีโครงสร้าง (Structured interview) ในการรวบรวมข้อมูล ซึ่งแบบสัมภาษณ์แบ่งเป็น 3 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 คือ ข้อมูลบริบททั่วไปกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทุ่งกระบือร่วมใจพัฒนา อำเภอย่านตาขาว จังหวัดตรัง

ส่วนที่ 2 คือ ข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนการผลิตบรรจุภัณฑ์จากใบจากทั้งแม่พิมพ์แบบเดิมและแม่พิมพ์แบบใหม่ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทุ่งกระบือร่วมใจพัฒนา อำเภอย่านตาขาว จังหวัดตรัง ประกอบด้วย วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต ค่าแรงงาน ค่าใช้จ่ายการผลิต และค่าใช้จ่ายการขายและบริหาร

ส่วนที่ 3 คือ ข้อมูลเกี่ยวกับยอดขายจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทุ่งกระบือร่วมใจพัฒนา อำเภอย่านตาขาว จังหวัดตรัง

การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยเป็นผู้ดำเนินการเก็บข้อมูลด้วยตนเอง โดยได้ดำเนินการเก็บข้อมูลดังนี้

1. ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) เก็บรวบรวมข้อมูลภาคสนาม โดยการสัมภาษณ์แบบเชิงลึก และการสนทนาแบบกลุ่มกับผู้ผลิตบรรจุภัณฑ์จากใบจาก กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทุ่งกระบือร่วมใจพัฒนา

2. ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary data) เป็นข้อมูลที่เก็บรวบรวมจากเอกสารการศึกษา บทความและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนข้อมูลการผลิตและข้อมูลต่าง ๆ ที่รวบรวมได้

การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยกำหนดการวิเคราะห์ข้อมูลที่ใช้ในการวิจัย ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลบริบททั่วไปกลุ่มวิสาหกิจชุมชน การวิจัยนี้ใช้การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงพรรณนา (Descriptive method) เพื่ออธิบายข้อมูลบริบททั่วไปกลุ่มผู้ผลิตบรรจุภัณฑ์จากใบจาก โดยใช้ข้อมูลจากการสัมภาษณ์และจากการสังเกตการณ์ในการรวบรวมข้อมูลและนำเสนอข้อมูลในรูปแบบการบรรยายและสรุปผลการวิจัยเป็นข้อความ

ส่วนที่ 2 การคำนวณต้นทุนการผลิตบรรจุภัณฑ์จากใบจาก โดยใช้สูตรทางการบัญชีในการคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์ และนำเสนอข้อมูลที่รวบรวมได้มานำเสนอข้อมูลในรูปแบบการคำนวณทางการบัญชี การบรรยายและสรุปผลการวิจัยโดยใช้สูตรในการคำนวณ ดังนี้

1. สูตรการคำนวณต้นทุนการผลิตต่อหน่วย (ภาวินีย์ ธนาอนวัช, 2563)

ต้นทุนการผลิต = วัตถุดิบทางตรง + ค่าแรงงานทางตรง + ค่าใช้จ่ายในการผลิต

2. สูตรการคำนวณวัตถุดิบทางตรง

วัตถุดิบทางตรง = ราคาวัตถุดิบ x ปริมาณซื้อจริง

3. สูตรการคำนวณค่าแรงงานทางตรงตามชั่วโมงการทำงาน

ค่าแรงปกติ = จำนวนชั่วโมงการทำงาน x อัตราค่าแรงรายชั่วโมง

4. การคำนวณค่าใช้จ่ายการผลิตจำแนกเป็นค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปร และค่าใช้จ่ายการผลิตคงที่ และค่าใช้จ่ายการผลิตจะถูกปันส่วนให้กับหน่วยผลิต สูตรการคำนวณค่าใช้จ่ายการผลิตปันส่วน ดังนี้

ค่าใช้จ่ายการผลิตปันส่วน = ค่าใช้จ่ายการผลิตรวม/ปริมาณการผลิต

5. วิธีคิดค่าเสื่อมราคาแบบเส้นตรง (Straight-Line)

ค่าเสื่อมราคาต่อปี = [ราคาทุนของสินทรัพย์ - ราคาซาก (ถ้ามี)] / อายุการใช้งาน

6. ต้นทุนที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิต ได้แก่ ค่าใช้จ่ายในการขาย (Selling Expenses) คือ ค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้องกับการขายสินค้าหรือบริการ เช่น ค่าโฆษณา ค่าขนส่ง เงินเดือนพนักงาน เป็นต้น ส่วนค่าใช้จ่ายในการบริหาร (Administrative Expenses) คือ ค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับการบริหาร เช่น เงินเดือนพนักงานที่ไม่เกี่ยวข้องกับการขาย ค่าเช่าสำนักงาน เป็นต้น วิธีการคำนวณตามต้นทุนที่เป็นเงินสด และต้นทุนตามหลักบัญชี

ส่วนที่ 3 การคำนวณกำไรขั้นต้นต่อหน่วยและอัตรากำไรขั้นต้นจากยอดขายจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน โดยใช้สูตรทางการบัญชีในการคำนวณและนำเสนอข้อมูลที่รวบรวมได้มานำเสนอข้อมูลในรูปแบบการคำนวณทางการบัญชี การบรรยายและสรุปผลการวิจัย โดยใช้สูตรในการคำนวณ ดังนี้

1. สูตรการคำนวณกำไรขั้นต้นต่อหน่วยและอัตรากำไรขั้นต้น

อัตรากำไรขั้นต้น = (ยอดขายสุทธิ - ต้นทุนขาย) / ยอดขายสุทธิทั้งหมด

ผลการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ จากข้อมูลการสัมภาษณ์ การบันทึกข้อมูลระหว่างการเข้าร่วมสังเกตการณ์ดำเนินงานของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทุกระยะพร้อมใจพัฒนา และการคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์โดยใช้สูตรทางการบัญชี เพื่อคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์และเปรียบเทียบต้นทุนผลิตภัณฑ์ของบรรจุภัณฑ์อาหารรักษ์โลกจากใบจาก ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทุกระยะพร้อมใจพัฒนา อำเภอย่านตาขาว จังหวัดตรัง โดยสรุปผลการวิจัยดังนี้

1. ข้อมูลบริบททั่วไปกลุ่มวิสาหกิจชุมชน พบว่า กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทุ่งกระเปาะร่วมใจพัฒนา อำเภอย่านตาขาว จังหวัดตรัง มีนางแหม่ม เพ็ชรจันทร์ เป็นประธานกลุ่ม มีสมาชิกจำนวน 23 คน ลักษณะการผลิตเป็นการผลิตแบบช่วยกันทำภายในกลุ่มโดยทำเป็นอาชีพเสริม ลักษณะการขายเป็นการขายส่งและปลีกโดยการออกบูธตามห้างสรรพสินค้าต่าง ๆ และการทำบัญชีของกลุ่มเป็นลักษณะทำบัญชีด้วยมือ บันทึกรายรับ-รายจ่ายลงในสมุด

2. การคำนวณต้นทุนการผลิตบรรจุภัณฑ์จากใบจาก ประกอบด้วย วัตถุดิบทางตรง ค่าแรงงานทางตรง และค่าใช้จ่ายในการผลิต มีรายละเอียดดังนี้

2.1 วัตถุดิบทางตรง ได้แก่ ใบจาก และแป้งมันสำปะหลัง วัตถุดิบทุกชนิดจะจ่ายซื้อเป็นเงินสด วัตถุดิบทางตรงมีลักษณะพฤติกรรมต้นทุนเป็นต้นทุนผันแปรโดยตรงต่อหน่วยผลผลิต แสดงข้อมูลปริมาณวัตถุดิบที่ใช้เฉลี่ยต่อใบ และต้นทุนการผลิตต่อใบ ผลการศึกษาพบว่า ในการผลิตงานใบจาก 1 จาน แม่พิมพ์แบบเดิมสามารถผลิตงานได้ 1 จาน จะใช้ใบจากจำนวน 8 ใบ ราคาต่อใบ คือ 0.20 จำนวนได้จาก ใบจาก 1 ยอด มีจำนวน 50 ใบ ราคาขายต่อละ 10 บาท ดังนั้นใบจาก 1 ใบ ราคาใบละ 10 บาท/50 ใบ จะได้ใบละ 0.20 บาท ต้นทุนต่อจาน คือ 1.60 บาท และการผลิตงาน 1 จาน ใช้แป้งมันสำปะหลังในปริมาณ 10 กรัม จำนวนได้จาก ปริมาณแป้งมันสำปะหลัง 100 กรัม สามารถใช้ผลิตจากได้ 10 จาน ดังนั้น จาน 1 ใบ ใช้แป้งมันสำปะหลังในปริมาณ 10 กรัม/10 จาน จะได้แป้งมันสำปะหลัง 10 กรัม ราคากรัมละ 0.09 บาท จำนวนได้จาก แป้งมันสำปะหลัง 1 ถู มีปริมาณ 400 กรัม ราคาถูละ 35 บาท ดังนั้น แป้งมันสำปะหลัง ปริมาณ 10 กรัม จะมีราคากรัมละ 35 บาท/400 กรัม จะได้ 0.088 บาท ต้นทุนต่อจาน คือ 0.88 บาท รวมเป็นต้นทุนของ วัตถุดิบทางตรงทั้งสิ้น 2.48 บาทต่อจาน

ในการผลิตงานใบจากแม่พิมพ์แบบใหม่ 100 จาน จะใช้จำนวนใบจากจำนวน 30 ยอด ราคาต่อยอด คือ 5 บาท จำนวนได้จาก ใบจาก 1 ยอด มีจำนวน 50 ใบ ราคาขายต่อละ 5 บาท เนื่องจากแม่พิมพ์แบบใหม่สามารถผลิตงานได้จำนวน 2 จาน (ราคาขายต่อละ 10 บาท) ดังนั้นใบจาก 1 ใบ ราคาใบละ 5 บาท/50 จาน จะได้ละ 0.10 บาท ในการผลิตงาน 1 จาน ใช้จำนวนใบจาก 8 ใบ ดังนั้น ต้นทุนต่อจาน คือ 0.80 บาท และการผลิตงาน 100 ใบ ใช้แป้งมันสำปะหลังในปริมาณ 5 ถู จำนวนได้จาก ปริมาณแป้งมันสำปะหลัง 2,000 กรัม สามารถใช้ผลิตจากได้ 100 จาน ดังนั้น จานใบจาก 1 จาน ใช้แป้งมันสำปะหลังในปริมาณ 2,000 กรัม/100 จาน จะได้แป้งมันสำปะหลัง 20 กรัม ราคากรัมละ 0.053 บาท จำนวนได้จาก แป้งมันสำปะหลัง 1 ถู มีปริมาณ 400 กรัม ราคาถูละ 21 บาท ดังนั้น แป้งมันสำปะหลัง ปริมาณ 2,000 กรัม จะมีราคากรัมละ 21 บาท/400 กรัม จะได้ 0.053 บาท ต้นทุนต่อจาน คือ 1.06 บาท รวมเป็นต้นทุนของวัตถุดิบทางตรงทั้งสิ้น 1.86 บาทต่อใบ ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 วัตถุดิบทางตรงงานใบจากเปรียบเทียบระหว่างแม่พิมพ์แบบเดิมและแม่พิมพ์แบบใหม่

รายการ	ปริมาณที่ใช้ต่อจาน		หน่วยนับ วัตถุดิบ	ราคาต่อหน่วยนับ วัตถุดิบ (บาท)		ต้นทุนต่อจาน (บาท)	
	แม่พิมพ์ เดิม	แม่พิมพ์ ใหม่		แม่พิมพ์ เดิม	แม่พิมพ์ ใหม่	แม่พิมพ์ เดิม	แม่พิมพ์ ใหม่
ใบจาก	8	30	ใบ	0.20	5	1.60	0.80
แป้งมัน สำปะหลัง	10	5	กรัม	0.09	21	0.88	1.06
ต้นทุนรวมของวัตถุดิบทางตรง						2.48	1.86

ที่มา : การสัมภาษณ์และการคำนวณ

2.2 ค่าแรงงานทางตรง ได้แก่ ค่าจ้างแรงงานของสมาชิกในกลุ่ม เป็นต้นทุนที่ไม่เป็นเงินสด เนื่องจากไม่มีการคิดค่าแรงงานให้ เพราะการผลิตงานใบจากของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทุ่งกระปือร่วมใจพัฒนา เป็นการผลิตแบบช่วยกันทำภายในกลุ่ม โดยทำเป็นอาชีพเสริม ซึ่งแรงงานที่ทำการผลิตเป็นการรวมกลุ่มจากชุมชนที่ว่างจากการทำนาประจำ โดยจะได้รับผลตอบแทนจากกำไรเมื่อปิดบัญชีรายรับหลังหักรายจ่ายในแต่ละเดือนแล้ว โดยแบ่งกำไรให้แก่สมาชิกตามสัดส่วนของการทำงาน แต่ถ้ามีการคิดค่าแรงจะกำหนดอัตราค่าแรงงานวันละ 300 บาท ดังนั้นการคำนวณค่าแรงงานทางตรงจะคำนวณโดยการใช้ชั่วโมงแรงงานทางตรงที่เกิดขึ้นจริงตามจำนวนเวลาทั้งหมดของสมาชิกที่เข้างานในแต่ละวัน ผลการศึกษาพบว่า ค่าแรงงานทางตรงในการผลิตงานใบจากแม่พิมพ์แบบเดิม กำหนดจากค่าแรงงานวันละ 300 บาท คิดเป็น 37.50 บาทต่อชั่วโมง โดยทำงานเป็นเวลา 8 ชั่วโมงต่อวัน การผลิตงานใบจากสามารถผลิตได้วันละ 40 งาน ดังนั้นค่าแรงงานทางตรงเฉลี่ยต่อใบวันละ 300 บาท/40 ใบ คิดเป็นค่าแรงงานทางตรงของงานใบละ 7.50 บาท

ค่าแรงงานทางตรงในการผลิตงานใบจากแม่พิมพ์แบบใหม่ กำหนดจากค่าแรงงานวันละ 300 บาท คิดเป็น 37.50 บาทต่อชั่วโมง โดยทำงานเป็นเวลา 8 ชั่วโมงต่อวัน การผลิตงานใบจากสามารถผลิตได้วันละ 40 งาน จากฐานการผลิตงานใบจากที่ 100 ใบ ดังนั้นค่าแรงงานทางตรงเฉลี่ยต่อใบวันละ 300 บาท ดังนั้นค่าแรงทั้งหมด 300บาท/100 ใบ คิดเป็นค่าแรงงานทางตรงของงานใบละ 3.00 บาท ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 ค่าแรงงานทางตรงเปรียบเทียบระหว่างแม่พิมพ์แบบเดิมและแม่พิมพ์แบบใหม่

ต้นทุนที่ เกิดขึ้น	จำนวนชั่วโมง ที่ใช้ต่อวัน		หน่วยนับ ค่าแรงงาน	ต้นทุนต่อ หน่วย (บาท)		ต้นทุนต่อ ชั่วโมง (บาท)		จำนวนหน่วยที่ ผลิตต่อวัน (งาน)		ต้นทุนต่องาน (บาท)	
	แม่พิมพ์ เดิม	แม่พิมพ์ ใหม่		แม่พิมพ์ เดิม	แม่พิมพ์ ใหม่	แม่พิมพ์ เดิม	แม่พิมพ์ ใหม่	แม่พิมพ์ เดิม	แม่พิมพ์ ใหม่	แม่พิมพ์ เดิม	แม่พิมพ์ ใหม่
ค่าแรงงาน	8	8	ชั่วโมง	37.50	37.50	300	300	40	100	7.50	3.00
ผลิตงาน											
ใบจาก											
(แรงงานในกลุ่ม ชุมชนจึงไม่ได้ จ่ายค่าแรงงาน)											
รวมค่าแรงงานทางตรง										7.50	3.00

ที่มา : การคำนวณค่าแรงงานขั้นต่ำ วันละ 300 บาท หรือ ชั่วโมงละ 37.50 บาท

2.3 ค่าใช้จ่ายการผลิต เป็นค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสินค้าซึ่งนอกเหนือจากวัตถุดิบทางตรง ค่าแรงทางตรง ค่าใช้จ่ายการผลิตเป็นต้นทุนทางอ้อม คือให้ประโยชน์โดยภาพรวมกับการผลิตสินค้าแต่ละชนิด การคำนวณค่าใช้จ่ายการผลิตจำแนกเป็นค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปร และค่าใช้จ่ายการผลิตคงที่ ดังนี้

(1) ค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปร เป็นค่าใช้จ่ายที่มีจำนวนเพิ่มขึ้น หรือลดลงได้ โดยขึ้นอยู่กับปริมาณการผลิตและขาย แต่ค่าใช้จ่ายส่วนนี้มีลักษณะเป็นต้นทุนทางอ้อม ซึ่งเป็นการยากที่จะระบุได้ว่าหน่วยผลิตหนึ่ง ๆ ใช้ทรัพยากรเหล่านี้ไปจำนวนมากน้อยเท่าใด ได้แก่ ค่าแผ่นสี ค่าไฟฟ้า ค่าแก๊สหุงต้ม ค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปรส่วนนี้จ่ายเป็นเงินสด ผลการศึกษาพบว่า ค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปรของแม่พิมพ์แบบเดิม ประกอบไปด้วย ค่าแผ่นสี จำนวน 30 บาท ค่าไฟฟ้า จำนวน 500 บาท และค่าแก๊สหุงต้ม จำนวน 100 บาท รวมเป็นค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปร จำนวน 630 บาท ค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปรจะถูกปันส่วนให้กับหน่วยผลิต โดยค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปรปันส่วนให้ผลิตภัณฑ์งานใบจากโดย

ใช้แม่พิมพ์แบบเดิมจำนวน 630 บาท ปริมาณการผลิตต่อเดือนจำนวน 1,200 ใบ ดังนั้นต้นทุนค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปรของงานใบจากเฉลี่ยงานละ 0.53 บาท

ค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปรแม่พิมพ์แบบใหม่ ประกอบด้วย ค่าแผ่นใส จำนวน 18 บาท ค่าไฟฟ้า จำนวน 100 บาท และค่าแก๊สหุงต้ม จำนวน 30 บาท รวมเป็นค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปร จำนวน 148 บาท ค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปรจะถูกปันส่วนให้กับหน่วยผลิต โดยค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปรปันส่วนให้ผลิตภัณฑ์งานใบจากโดยใช้แม่พิมพ์แบบใหม่จำนวน 148 บาท ปริมาณการผลิตต่อกำลังการผลิตจำนวน 100 ใบ ดังนั้นต้นทุนค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปรของงานใบจากเฉลี่ยงานละ 0.68 บาท ดังตารางที่ 3

ตารางที่ 3 ค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปรปันส่วนเปรียบเทียบระหว่างแม่พิมพ์แบบเดิมและแม่พิมพ์แบบใหม่

รายการ	สัดส่วน	จำนวนเงินปันส่วนให้		ปริมาณการผลิตต่อ		ต้นทุนเฉลี่ยต่องาน	
		ผลิตภัณฑ์ (บาท)		เดือน (งาน)		(บาท)	
		แม่พิมพ์ เดิม	แม่พิมพ์ ใหม่	แม่พิมพ์ เดิม	แม่พิมพ์ ใหม่	แม่พิมพ์ เดิม	แม่พิมพ์ ใหม่
ค่าแผ่นใส		30	18				
ค่าไฟฟ้า		500	100				
ค่าแก๊สหุงต้ม		100	30				
งานใบจาก	1.00	630	148	1,200	100	0.53	0.68
		รวม				0.53	0.68

ที่มา : การสัมภาษณ์และการคำนวณ

(2) ค่าใช้จ่ายการผลิตคงที่ เป็นค่าใช้จ่ายที่มีจำนวนเท่าเดิม ไม่เปลี่ยนแปลงตามปริมาณการผลิตและขาย ค่าใช้จ่ายในส่วนนี้ทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทุ่งกระปือร่วมใจพัฒนาไม่เคยคิดคำนวณรวมด้วย ได้แก่ ค่าเสื่อมราคาเครื่องจักร ค่าเสื่อมราคาเป็นค่าใช้จ่ายทางบัญชีไม่ได้จ่ายเป็นเงินสดในแต่ละครั้งที่มีการใช้งาน ผลการศึกษาพบว่า ค่าใช้จ่ายการผลิตคงที่ ประกอบไปด้วย ค่าเสื่อมราคาเครื่องจักร คือ เครื่องอัดรีด จำนวน 1 เครื่อง ราคาทุน 120,000 บาท จำนวนปีที่คาดว่าจะใช้งานได้ 10 ปี และแม่พิมพ์ 1 อันราคาทุน 50,000 บาท จำนวนปีที่คาดว่าจะใช้งานได้ 10 ปี ดังนั้นค่าเสื่อมราคาต่อปีเท่ากับ 17,000 บาท ค่าใช้จ่ายการผลิตคงที่จะถูกปันส่วนให้กับหน่วยผลิต โดยค่าใช้จ่ายการผลิตคงที่ปันส่วนให้ผลิตภัณฑ์งานใบจากจำนวน 17,000 บาท ปริมาณการผลิตงานโดยใช้แม่พิมพ์แบบเดิมต่อปีจำนวน 14,400 ใบ ดังนั้นต้นทุนค่าใช้จ่ายการผลิตคงที่ของงานใบจากเฉลี่ยงานละ 1.18 บาท

ปริมาณการผลิตโดยใช้แม่พิมพ์แบบใหม่ต่อปีจำนวน 28,800 งาน (คิดจากฐานปริมาณการผลิตต่อเดือนจำนวน 1,200x2งาน) ดังนั้นต้นทุนค่าใช้จ่ายการผลิตคงที่ของงานใบจากเฉลี่ยงานละ 0.59บาท ดังตารางที่ 4

ตารางที่ 4 ค่าใช้จ่ายการผลิตคงที่ปันส่วน

รายการ	สัดส่วน	จำนวนเงินปันส่วนให้ ผลิตภัณฑ์ (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี (งาน)		ต้นทุนเฉลี่ยต่องาน (บาท)	
			แม่พิมพ์เดิม	แม่พิมพ์ใหม่	แม่พิมพ์เดิม	แม่พิมพ์ใหม่
เครื่องอัดรีด		12,000				
แม่พิมพ์		5,000				
งานใบจาก	1.00	17,000	14,400	28,800	1.18	0.59
		รวม			1.18	0.59

ที่มา : การสัมภาษณ์และการคำนวณ

3. ต้นทุนที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิต ได้แก่ ค่าใช้จ่ายในการขาย ค่าใช้จ่ายในการบริหารงาน จากข้อมูลสัมภาษณ์ การดำเนินงาน พบว่าไม่มีค่าใช้จ่ายในส่วนนี้ เนื่องจากการนำสินค้าไปออกร้านแสดงสินค้าของทางราชการซึ่งไม่เสีย ค่าใช้จ่ายในการออกร้าน ส่วนการบริหารงานทั่วไปยังไม่มีค่าใช้จ่ายในส่วนนี้ด้วยเช่นกัน จากข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนการผลิต และต้นทุนที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิต สามารถนำมาสรุปรายการต้นทุนรวมที่เป็นเงินสด สำหรับผลิตภัณฑ์งานใบจาก ผลการศึกษาพบว่า ต้นทุนงานใบจากแม่พิมพ์แบบเดิมที่เป็นเงินสด คือ วัตถุดิบทางตรงรวม 2.48 บาท (ร้อยละ 82.53) ได้แก่ ใบจาก 1.60 บาท (ร้อยละ 53.25) และแป้งมันสำปะหลัง 0.88 บาท (ร้อยละ 29.28) และค่าใช้จ่ายการผลิต ได้แก่ ค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปร 0.53 บาท (ร้อยละ 17.47) ต้นทุนรวมต่อหน่วย คือ 3.01 บาทต่องาน ถ้าคำนวณต้นทุนตามหลักบัญชีแล้ว ผลการศึกษาพบว่า ต้นทุนงานใบจากแม่พิมพ์แบบเดิมตามหลักบัญชีคือ วัตถุดิบทางตรงรวม 2.48 บาท (ร้อยละ 21.22) ได้แก่ ใบจาก 1.60 บาท (ร้อยละ 13.69) และแป้งมันสำปะหลัง 0.88 บาท (ร้อยละ 7.53) ค่าแรงงานทางตรงรวม 7.50 บาท (ร้อยละ 64.18) และค่าใช้จ่ายการผลิตรวม 1.705 (ร้อยละ 14.59) ได้แก่ ค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปร 0.53 บาท (ร้อยละ 4.49) ค่าใช้จ่ายการผลิตคงที่ 1.18 บาท (ร้อยละ 10.10) ต้นทุนรวมต่อหน่วย คือ 11.69 บาท จะ

ต้นทุนงานใบจากแม่พิมพ์แบบใหม่ที่เป็นเงินสดคือ วัตถุดิบทางตรงรวม 1.86 บาท (ร้อยละ 73.35) ได้แก่ ใบจาก 0.80 บาท (ร้อยละ 31.55) และแป้งมันสำปะหลัง 1.06 บาท (ร้อยละ 41.80) และค่าใช้จ่ายการผลิต ได้แก่ ค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปร 0.68 บาท (ร้อยละ 26.65) ต้นทุนรวมต่อหน่วย คือ 2.54 บาทต่องาน ถ้าคำนวณต้นทุนตามหลักบัญชีแล้ว ผลการศึกษาพบว่า ต้นทุนงานใบจากแม่พิมพ์แบบใหม่ตามหลักบัญชีคือ วัตถุดิบทางตรงรวม 1.86 บาท (ร้อยละ 30.36) ได้แก่ ใบจาก 0.80 บาท (ร้อยละ 13.06) และแป้งมันสำปะหลัง 1.06 บาท (ร้อยละ 17.30) ค่าแรงงานทางตรงรวม 3.00 บาท (ร้อยละ 48.97) และค่าใช้จ่ายการผลิตรวม 1.27 (ร้อยละ 20.67) ได้แก่ ค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปร 0.68 บาท (ร้อยละ 11.03) ค่าใช้จ่ายการผลิตคงที่ 0.59 บาท (ร้อยละ 9.64) ต้นทุนรวมต่อหน่วย คือ 6.13 บาท

จากการคำนวณต้นทุนงานใบจากเปรียบเทียบระหว่างแม่พิมพ์แบบเดิมและแม่พิมพ์แบบใหม่ เห็นได้ว่า ต้นทุนงานใบจากแม่พิมพ์แบบเดิมและแม่พิมพ์ใหม่ที่เป็นเงินสดต้นทุนรวมต่อหน่วยจะต่ำกว่าต้นทุนงานใบจากแม่พิมพ์แบบเดิม และแม่พิมพ์ใหม่ตามหลักบัญชี เนื่องจากการคำนวณต้นทุนงานที่เป็นเงินสดไม่นำค่าแรงงานและค่าใช้จ่ายการผลิตคงที่ในการคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์เนื่องจากการร่วมมือกันทำของสมาชิกในกลุ่มหลักจากว่างจากอาชีพหลักจึงไม่ได้คิดค่าแรงงานให้แก่สมาชิก จะนำผลกำไรที่ได้จากการขายมาแบ่งให้สมาชิกในภายหลังและใช้พื้นที่ของประธานกลุ่มในการผลิตบรรจุภัณฑ์จึงไม่ได้นำค่าใช้จ่ายการผลิตบางส่วนมาใช้ในการคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์ ทำให้ต้นทุนผลิตภัณฑ์ยังไม่ถูกต้อง เมื่อใช้การคำนวณต้นทุนงานใบจากแม่พิมพ์แบบเดิมและแม่พิมพ์ใหม่ตามหลักบัญชีแล้ว ต้นทุนรวมต่อหน่วยเพิ่มขึ้น เนื่องจากการนำค่าแรงงานและค่าใช้จ่ายการผลิตคงที่มาคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์ทำให้ได้ต้นทุนที่แท้จริงดังตารางที่ 5

ตารางที่ 5 โครงสร้างต้นทุนงานใบจากเปรียบเทียบระหว่างแม่พิมพ์แบบเดิมและแม่พิมพ์แบบใหม่

รายการ	ต้นทุนที่เป็นเงินสด				ต้นทุนตามหลักบัญชี			
	งานใบจาก (แม่พิมพ์เดิม)		งานใบจาก (แม่พิมพ์ใหม่)		งานใบจาก (แม่พิมพ์เดิม)		งานใบจาก (แม่พิมพ์ใหม่)	
วัตถุดิบทางตรง								
ใบจาก	1.60	53.25%	0.80	31.55%	1.60	13.69%	0.80	13.06%
แป้งมันสำปะหลัง	0.88	29.28%	1.06	41.80%	0.88	7.53%	1.06	17.30%
วัตถุดิบทางตรงรวม	2.48	82.53%	1.86	73.35%	2.48	21.22%	1.86	30.36%

รายการ	ต้นทุนที่เป็นเงินสด				ต้นทุนตามหลักบัญชี			
	งานใบจาก (แม่พิมพ์เดิม)		งานใบจาก (แม่พิมพ์ใหม่)		งานใบจาก (แม่พิมพ์เดิม)		งานใบจาก (แม่พิมพ์ใหม่)	
ค่าแรงงานทางตรง								
ค่าแรงงานผลิตงานใบจาก	0.00	0.00%	0.00	0.00%	7.50	64.18%	3.00	48.97%
ค่าแรงงานทางตรงรวม	0.00	0.00%	0.00	0.00%	7.50	64.18%	3.00	48.97%
ค่าใช้จ่ายการผลิต								
ค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปร	0.53	17.47%	0.68	26.65%	0.53	4.49%	0.68	11.03%
ค่าใช้จ่ายการผลิตคงที่	0.00	0.00%	0.00	0.00%	1.18	10.10%	0.59	9.64%
ค่าใช้จ่ายการผลิตรวม	0.53	17.47%	0.68	26.65%	1.71	14.59%	1.27	20.67%
ค่าใช้จ่ายการขายและบริหาร								
ค่าใช้จ่ายการขายและบริหารผันแปร	0.00	0.00%	0.00	0.00%	0.00	0.00%	0.00	0.00%
ค่าใช้จ่ายการขายและบริหารคงที่	0.00	0.00%	0.00	0.00%	0.00	0.00%	0.00	0.00%
ค่าใช้จ่ายการขายและบริหารรวม	0.00	0.00%	0.00	0.00%	0.00	0.00%	0.00	0.00%
ต้นทุนรวมต่อหน่วย	3.01	100.00%	2.54	100.00%	11.69	100.00%	6.13	100.00%

4. การคำนวณกำไรขั้นต้นต่อหน่วยและอัตรากำไรขั้นต้นของงานใบจากเปรียบเทียบระหว่างแม่พิมพ์แบบเดิมและแม่พิมพ์แบบใหม่ ผลการศึกษาพบว่า กำไรขั้นต้นต่อหน่วยของงานใบจากแม่พิมพ์แบบเดิม คือ 11.32 บาทต่องาน อัตรากำไรขั้นต้นเท่ากับ 56.60% และกำไรขั้นต้นต่อหน่วยของงานใบจากแม่พิมพ์แบบใหม่ คือ 6.41 บาทต่องาน อัตรากำไรขั้นต้นเท่ากับ 64.10% จะเห็นได้ว่า ต้นทุนผลิตภัณฑ์ของบรรจุภัณฑ์อาหารรักษ์โลกจากใบจากแม่พิมพ์แบบใหม่มีอัตรากำไรขั้นต้นที่สูงกว่าแม่พิมพ์แบบเดิม เนื่องจากแม่พิมพ์แบบใหม่สามารถผลิตงานได้ 2 งานต่อครั้ง ทำให้มีกำลังการผลิตที่เพิ่มขึ้น ส่งผลให้ต้นทุนการผลิตลดลง จึงทำให้อัตรากำไรเพิ่มขึ้น ดังตารางที่ 6

ตารางที่ 6 กำไรขั้นต้นต่อหน่วยและอัตรากำไรขั้นต้นของงานใบจากเปรียบเทียบระหว่างแม่พิมพ์แบบเดิมและแม่พิมพ์แบบใหม่

	งานใบจาก (แม่พิมพ์เดิม)	งานใบจาก (แม่พิมพ์ใหม่)
ราคาขายต่อหน่วย	20.00	10.00
ต้นทุนการผลิตต่อหน่วย	8.68	3.59
กำไรขั้นต้นต่อหน่วย	11.32	6.41
อัตรากำไรขั้นต้น	56.60%	64.10%

สรุปผลและอภิปรายผลการวิจัย

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ (1) คำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์ของบรรจุภัณฑ์อาหารรักษ์โลกจากใบจากของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทุ่งกระปือร่วมใจพัฒนา อำเภอย่านตาขาว จังหวัดตรังและ (2) เปรียบเทียบต้นทุนผลิตภัณฑ์ของ

บรรจุภัณฑ์อาหารรักษ์โลกจากใบจากระหว่างแม่พิมพ์แบบเดิมและแม่พิมพ์แบบใหม่ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทุ่งกระปือร่วมใจพัฒนา วิธีการที่ใช้ในการศึกษา คือ การสัมภาษณ์และสังเกตการณ์ภาคสนามในพื้นที่จริงเพื่อเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สูตรทางการบัญชีในการคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์ และนำข้อมูลที่รวบรวมได้มานำเสนอข้อมูลในรูปแบบการคำนวณทางการบัญชี โดยใช้แนวคิดตามหลักการบัญชี ผลการวิจัย พบว่า (1) ต้นทุนผลิตภัณฑ์ของบรรจุภัณฑ์อาหารรักษ์โลกจากใบจากของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทุ่งกระปือร่วมใจพัฒนา อำเภอย่านตาขาว จังหวัดตรัง ประกอบด้วย ค่าวัตถุดิบทางตรง 2.48 บาท ค่าแรงทางตรง 7.50 บาท ค่าใช้จ่ายการผลิต 630 บาท ค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปร 0.53 บาท ค่าใช้จ่ายการผลิตคงที่ 17,000 บาท ต้นทุนรวมต่อหน่วยที่เป็นเงินสด 3.01 บาท ต้นทุนรวมต่อหน่วยตามหลักบัญชี 11.69 บาท จะเห็นว่าต้นทุนตามหลักบัญชีจะมีต้นทุนที่สูงกว่าต้นทุนที่เป็นเงินสด การคำนวณต้นทุนที่เป็นเงินสดมาจากการคำนวณวัตถุดิบทางตรง ไม่รวมค่าแรงงานในการผลิตเนื่องจากการเป็นผลผลิตของสมาชิกในกลุ่มที่ช่วยกันทำวิสาหกิจชุมชนจึงไม่นำค่าแรงงานในใช้ในการคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์ สอดคล้องกับณัฐพล จงพิทักษ์สกุล และดวงรัตน์ โพธิ์เงิน (2563) ที่พบว่า การคำนวณต้นทุนการผลิตปลาร้าทอดสมุนไพร และปลาร้าสับของกลุ่มบ้านคลองทราย นั้น มาจากต้นทุนวัตถุดิบทางตรง ไม่รวมค่าแรงงานและค่าใช้จ่ายการผลิตเนื่องจากการเป็นผลผลิตของสมาชิกในกลุ่ม และอุปกรณ์การผลิตที่ใช้ ก็เป็นสิ่งที่มียู่แล้วในครัวเรือน ทำให้มีต้นทุนการผลิตในแต่ละผลิตภัณฑ์ต่ำกว่าต้นทุนการผลิตตามหลักการบัญชี ซึ่งเหมือนกับภาวินีย์ ธนาอนวัช (2563), สมเกียรติ อินตาวงค์ (2564) และพิมพ์ภา ใจมุข (2564) (2) เปรียบเทียบต้นทุนผลิตภัณฑ์ของบรรจุภัณฑ์อาหารรักษ์โลกจากใบจากระหว่างแม่พิมพ์แบบเดิมและแม่พิมพ์แบบใหม่ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทุ่งกระปือร่วมใจพัฒนา พบว่า ต้นทุนผลิตภัณฑ์ของบรรจุภัณฑ์อาหารรักษ์โลกจากใบจากโดยใช้แม่พิมพ์แบบใหม่ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทุ่งกระปือร่วมใจพัฒนา อำเภอย่านตาขาว จังหวัดตรัง มีต้นทุนที่ต่ำกว่าแม่พิมพ์แบบเดิม จึงทำให้มีกำไรขั้นต้นต่อหน่วย และอัตรากำไรขั้นต้นที่สูงกว่าร้อยละ 64.10 สอดคล้องกับพิมพ์ภา ใจมุข (2564) ที่พบว่า ชุมชนมีการคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์ครบถ้วน กล่าวคือได้มีการนำวัตถุดิบทางตรง ค่าแรงงานทางตรง และค่าใช้จ่ายการผลิตมารวมคำนวณเป็นต้นทุนผลิตภัณฑ์ทำให้กลุ่มต้นทุนผลิตภัณฑ์ทราบถึงจุดคุ้มทุนของผลิตภัณฑ์ เนื่องจากการบริหารจัดการต้นทุนที่มีประสิทธิภาพ ผลตอบแทนสูงกว่าต้นทุน นำไปสู่การสะท้อนผลการดำเนินงานที่แท้จริงของชุมชน

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์

1.1 ผลการคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์ผู้ผลิตบรรจุภัณฑ์อาหารรักษ์โลกจากใบจาก กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทุ่งกระปือร่วมใจพัฒนา อำเภอย่านตาขาว จังหวัดตรัง สามารถใช้เป็นต้นแบบในการคำนวณต้นทุนที่ถูกต้องตามหลักการบัญชี เพื่อใช้เป็นแนวทางในการปรับปรุงคุณภาพและลดต้นทุนการผลิตงานใบจากและพัฒนาการดำเนินงาน โดยการทราบต้นทุนที่แท้จริงจากการคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์ที่ถูกหลักการบัญชีสามารถนำไปปรับปรุงและพัฒนาการดำเนินงานเพื่อวางแผนการดำเนินงานต่อไปได้

1.2 กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทุ่งกระปือร่วมใจพัฒนา อำเภอย่านตาขาว จังหวัดตรัง สามารถผลการวิจัยครั้งนี้ไปใช้ประกอบการพิจารณาในการผลิตบรรจุภัณฑ์อาหารรักษ์โลกจากใบจากระหว่างแม่พิมพ์แบบเดิมและแม่พิมพ์แบบใหม่เพื่อเพิ่มกำลังการผลิตและลดต้นทุนการผลิตลง

1.3 กลุ่มวิสาหกิจชุมชนต่างๆ หรือผู้ประกอบการใหม่ที่มีความสนใจสามารถนำผลงานวิจัยในครั้งนี้ไปใช้ในการเพิ่มองค์ความรู้เกี่ยวกับวิธีการคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์ ใช้เป็นแนวทางในการปรับปรุงการดำเนินงานด้านต่าง ๆ รวมถึงด้านต้นทุนและผลตอบแทนที่เกิดขึ้นจากการดำเนินงานของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน และสามารถใช้เป็นฐานข้อมูลสำหรับการศึกษาในอนาคตที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาการคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์ของบรรจุภัณฑ์อื่นได้

2. ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

การศึกษาครั้งนี้มีข้อจำกัดบางอย่าง อาทิ ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ถูกใช้ในการศึกษานี้เป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทุ่งกระปือร่วมใจพัฒนา อำเภอย่านตาขาว จังหวัดตรังเท่านั้น เนื่องจากยังมีกลุ่มวิสาหกิจในจังหวัดอื่น ๆ ของประเทศไทยที่ยังไม่ได้มีการศึกษา การคำนวณต้นทุนในการศึกษานี้ใช้รูปแบบการคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์ซึ่งยังมีรูปแบบการคำนวณต้นทุนแบบอื่นที่ยังไม่ได้มีการศึกษา งานวิจัยในอนาคตควรมีการศึกษาเรื่องการคำนวณต้นทุนของบรรจุภัณฑ์โดยใช้รูปแบบและประชากรและกลุ่มตัวอย่างอื่น ๆ เพื่อเปรียบเทียบผลการศึกษา

กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยนี้ได้รับทุนสนับสนุนจากกองทุนส่งเสริมพัฒนางานวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย และสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ผู้วิจัยขอขอบคุณแหล่งทุนและวิสาหกิจชุมชนทุ่งกระปือร่วมใจพัฒนา อำเภอย่านตาขาว จังหวัดตรัง เป็นอย่างสูง

เอกสารอ้างอิง

- กรุงเทพธุรกิจ. (2562). “งานใบจาก” ภาชนะรักษ์โลกด้วยวัสดุธรรมชาติ. สืบค้นเมื่อ 15 มกราคม 2565, จาก <https://www.bangkokbiznews.com/lifestyle/857391>
- ณัฐพล จงพิทักษ์กุล; และดวงรัตน์ โพธิ์เงิน. (2563). การวิเคราะห์ต้นทุนและการกำหนดราคาผลิตภัณฑ์ชุมชนของกลุ่มบ้านคลองทราย: ตำบลคลองจิก อำเภอบางปะอิน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา. *วารสารการบริหารนิติบุคคลและนวัตกรรมท้องถิ่น*. 6(5): 141-153.
- ณัฐพัชร์ อภิวัฒน์ไพศาล. (2565). การศึกษาความเป็นไปได้ในการลงทุน ประสิทธิภาพการบริหารต้นทุนและผลตอบแทนผลิตภัณฑ์พริกแกงในกิจการขนาดเล็ก. *วารสารศิลปศาสตร์และวิทยาการจัดการ*. 9(2): 81-97.
- พิมพ์ผกา ใจมุข; และคณะ. (2564). การคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์และการกำหนดราคาขายผลิตภัณฑ์ กรณีศึกษา: ผลิตภัณฑ์ชุมชนเนินขาม ตำบลเนินขาม จังหวัดชัยนาท. *วารสารการบริหารนิติบุคคลและนวัตกรรมท้องถิ่น*. 7(7): 233-243.
- โพสต์ทูเดย์. (2565). *Eco-packaging บรรจุภัณฑ์รักษ์สิ่งแวดล้อมกับร้านอาหาร*. สืบค้นเมื่อ 18 กุมภาพันธ์ 2565, จาก <https://www.posttoday.com> (in Thai)
- ภาวินี ธนาอนวัช. (2563). การบริหารต้นทุนการผลิตและการวางแผนกำไรผลิตภัณฑ์ของกลุ่มชุมชนวิสาหกิจชุมชนตำบลบางนางร้า อำเภอบางปะหัน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา เพื่อยกระดับเศรษฐกิจชุมชน. *วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี*. 9(1): 47-56.
- ภาวินี ธนาอนวัช. (2563). การวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคาผลิตภัณฑ์ขนมไทยโบราณของวิสาหกิจชุมชน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา. *วารสารวิทยาการจัดการปริทัศน์*. 22(2): 169-179.
- สมเกียรติ อินตาวงค์; และคณะ. (2564). การจัดการต้นทุนผลิตภัณฑ์ของสินค้า OTOP ประเภทอาหารแปรรูป และหัตถกรรม ในเขตอำเภอสนทราย จังหวัดเชียงใหม่. *วารสารมหาวิทยาลัยพายัพ*. 31(2): 80-91.
- อรอุมา สำลี; และคณะ. (2565). การวิเคราะห์ต้นทุนผลิตภัณฑ์ใหม่ของผลิตภัณฑ์ชุมชน อำเภอฉวาง จังหวัดนครราชสีมา. *วารสารมหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์*. 9(2): 57-77.
- เอ็มจีอาร์ ออนไลน์. (2564). นวัตกรรมอาหาร “งานใบจาก” สู่เชิงพาณิชย์เพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน. สืบค้นเมื่อ 22 มกราคม 2565, จาก <https://mgronline.com>

Translated Thai References

- Aphiwatpisan, N. (2022). A Study of Investment Feasibility, Cost-Return Management Efficiency for Curry Paste Products in Small Businesses. *Journal of Liberal Arts and Management*. 9(2): 81-97. (in Thai)
- Bangkok Business. (2019). “Nipa Palm Leaves dish” eco-packaging with natural materials. Retrieved January 15, 2022, from <https://www.bangkokbiznews.com/lifestyle/857391> (in Thai)
- Chongpitaksakun, N. ;& Pho-ngoen, D. (2020). The Analysis of Product Cost and Product Pricing of Baan Khlong SaiCommunity Product, Khlong Chik Sub-district, Bang Pa-in District, Phra Nakhon Si Ayutthaya. *Journal of Legal Entity Management and Local Innovation*. 6(5): 141-153. (in Thai)
- Intawong, S. et al. (2021). The Cost Management of the OTOP Product, Proceessed Food and Handicraft, in Sansai District, Chiang Mai Province. *Journal of Payap University*. 31(2): 80-91. (in Thai)
- Jaimuk, P. et al. (2021). The Product Cost Calculation and Setting Product Sales Prices: A Case Study of Noen Kham Community Products, Noen Kham Subdistrict, Chainat Province. *Journal of Legal Entity Management and Local Innovation*. 7(7): 233-243. (in Thai)
- MGR Online. (2021). *food innovation “Nipa Palm Leaves dish” to commercial for sustainable development*. Retrieved January 22, 2022, from <https://mgronline.com> (in Thai)
- Post Today. (2022). *Eco-packaging for restaurants*. Retrieved February 18, 2022, from <https://www.posttoday.com> (in Thai)
- Samlee, O. et al. (2022). Cost Analysis of New Community Products in Chawang District, Nakhon Si Thammarat Province. *Princess of Naradhiwas University Journal of Humanities and Social Sciences*. 9(2): 57-77. (in Thai)
- Thana-anawat, P. (2020). Production Cost Analysis and Pricing of Traditional Thai Dessert of Community Enterprise Product, Phra Nakhon Si Ayutthaya Province. *Journal of Management Science Review*. 22(2): 169-179. (in Thai)
- Thana-anawat, P. (2020). Production Cost Management and Profit Planing of Community Enterprict, Bang Pahan District, Phra Nakhon Si Ayutthaya Province. *Journal of Kanchanaburi Rajabhat University*. 9(1): 47-56. (in Thai)