

การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนการผลิตปลาสามสายเดี่ยว : กรณีศึกษาวิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์
แปรรูปปลา บ้านห้วยบง ตำบลโนนเมือง อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู
COSTS AND RETURNS ANALYSIS OF PICKLED FISH PRODUCTION : A CASE STUDY OF
COMMUNITY ENTERPRISE GROUP OF BAN HUAI BONG FISH PROCESSING PRODUCTS,
NON MUANG SUB-DISTRICT, NON SANG DISTRICT,
NONG BUA LAM PHU PROVINCE

หทัยรัตน์ ศรีบุบ¹ ศรสวรรค์ ลีกุล¹ อาทิตยา นามมาตย์¹ และ อรชума มุลศรี¹

¹คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี

Hatharat Sribub¹ Sornsawan Leekul¹ Artitaya Nammat¹ and Onchuma Moonsri¹

¹Faculty Management Science, Udonthani Rajabhat University

(Received: February 23, 2021; Revised: May 3, 2021; Accepted: June 25, 2021)

บทคัดย่อ

ปัจจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาต้นทุนการผลิตปลาสามสายเดี่ยว 2) เพื่อศึกษาผลตอบแทนการผลิตปลาสามสายเดี่ยว 3) เพื่อศึกษาปัญหาและอุปสรรคในการผลิตปลาสามสายเดี่ยว ผู้ให้ข้อมูลคนสำคัญคือ นางแพงตา ไชยศรี สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์แปรรูปปลา บ้านห้วยบง ตำบลโนนเมือง อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู ซึ่งมีประสบการณ์การทำปลาสามสายมากกว่า 10 ปี ผลการวิจัยพบว่า เงินลงทุนเริ่มแรกจะประกอบไปด้วย เงินสด จำนวน 60,000 บาทและอุปกรณ์ที่ใช้การผลิตจำนวน 106,850 บาท ในการผลิต 1 เดือนสามารถผลิตปลาสามสายเดี่ยวได้ 3,772 ถุง โดยมีต้นทุนการผลิตทั้งหมด 311,203 บาท ประกอบด้วยวัตถุดิบทางตรง 168,000 บาท ค่าแรงงานทางตรง 16,800 บาท และค่าใช้จ่ายการผลิต 67,603 บาท ผลตอบแทนที่ได้จากการจำหน่ายปลาสามสายเดี่ยว มีรายได้จากการจำหน่าย 377,200 บาท ต่อเดือน มีผลตอบแทนจากเงินลงทุน 39.55% มีต้นทุนขายต่อยอดขาย 82.50% มีกำไรขั้นต้นอยู่ที่ 17.50% มีกำไรสุทธิอยู่ที่ 17.50% และมีปริมาณการขาย ณ จุดคุ้มทุน คือ 102 กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์แปรรูปปลาสามารถนำไปใช้เป็นแนวทางในการบริหารจัดการต้นทุนการผลิตปลาสามสายเดี่ยว ปัญหาและอุปสรรคในการผลิตปลาสามสายเดี่ยวคือปัญหาด้านต้นทุนวัตถุดิบและการขาดแคลนวัตถุดิบ

คำสำคัญ: ปลาสามสายเดี่ยว, ต้นทุน, ผลตอบแทน

ABSTRACT

The objectives of this research were to 1) study the cost of pickled fish 2) study the return of pickled fish 3) study problems and obstacles in the production of pickled fish. The key contributor is Mrs. Pangta Chaisri, a member of Ban Huai Bong Fish Processing Products Community Enterprise Group, Non Muang Sub-district, Non Sang District, Nong Bua Lam Phu Province, who has experience about making pickled fish for more than 10 years. Research showed that the initial investment consisted of 60,000 baht and equipment used for production cost 106,850 baht. It can produce 3,772 bags of pickled fish with a total production cost 311,203 baht, consisting of direct raw materials costs 168,000 baht, direct

labor costs 16,800 baht and production costs 67,603 baht. Returns from distribution fish, It has sales income of 377,200 baht per month, 39.55% return on investment, sale of 82.50%, gross profit of 17.50%, net profit of 17.50% and sales volume at a break-even point is 102 groups of enterprises. The community enterprise group use it as a cost management guideline for pickled fish production. Problems and obstacles in pickled fish production are: the problem of raw material cost and material shortage.

Keywords: Pickled Fish, Cost, Return

บทนำ

ประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรม ประชากรส่วนใหญ่อาศัยอยู่ในชนบทและประกอบอาชีพเกษตรกรรม มีรายได้หรือฐานะทางเศรษฐกิจที่ต้องพึ่งพาผลผลิตทางการเกษตรเป็นสำคัญ นำพากลุ่มให้อยู่รอดต่อไปได้ การพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของท้องถิ่นชนบทเป็นสิ่งที่มีความสำคัญและความจำเป็นอย่างยิ่ง เนื่องจากประชาชนในชนบทอาศัยอยู่เป็นจำนวนมากประมาณร้อยละ 54 หรือ 35 ล้านคน ถ้าหากได้นำทุนในท้องถิ่นมาประยุกต์ใช้ในการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม ก็จะก่อให้เกิดประโยชน์ในการพัฒนาเป็นอย่างยิ่ง เช่น “การนำทุนชุมชน” แต่ละพื้นที่มาใช้ในการดำรงชีวิตประจำวันและผลิตภัณฑ์ก็สามารถจะนำรายได้มาสู่ครอบครัวและชุมชนได้ ทุนชุมชนในพื้นที่ประกอบด้วยทุนทางชีวภาพ ซึ่งหมายถึงทรัพยากรธรรมชาติ ทุนทางสังคม คือ แรงงานของบุคคล และทุนทางวัฒนธรรม ได้แก่ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญของการใช้แนวคิดด้าน “วิสาหกิจชุมชน” อันเป็นการเสริมสร้างเศรษฐกิจฐานรากและความเข้มแข็งของชุมชน ซึ่งจะนำไปสู่การพึ่งตนเองได้ วิสาหกิจชุมชน เป็นกลุ่มกิจกรรมที่ชาวบ้านใช้ในการผลิตของกินหรือของใช้ ใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่ายในชุมชนและมุ่งตอบสนองความต้องการของคนในชุมชนเป็นหลัก สามารถจะสร้างรายได้ให้แก่ครอบครัวและชุมชน (นฤทัย สติอินทพร, 2560)

ปลาเป็นแหล่งอาหารโปรตีน ซึ่งในเนื้อปลาคือโปรตีนที่ย่อยง่ายและมีประโยชน์ต่อร่างกาย ไขมันจะมีอยู่บ้างโดยขึ้นอยู่กับประเภทของปลา เช่น ปลาน้ำจืดจะมีไขมันไม่มากนัก ยกเว้นพวกปลาซวายหรือปลาสด ส่วนปลาทะเลจะมีไขมันอีกประเภทซึ่งจะแตกต่างจากปลาน้ำจืด โดยเฉพาะในตัวปลาบางชนิดที่เราสามารถรับประทานทั้งก้างหรือครีบได้ก็จะได้แคลเซียมด้วย (ประพันธ์ โนระดี, 2558) การผลิตผลิตภัณฑ์จากปลาน้ำจืดมีอยู่ 2 ประเภทใหญ่ ๆ คือ ผลิตภัณฑ์ปลาที่ไม่ผ่านการหมักและผลิตภัณฑ์ปลาที่ผ่านการหมัก ปลาน้ำจืดเกือบทุกชนิด สามารถนำมาทำการแปรรูปในลักษณะดังกล่าวได้ ซึ่งปลาสดถือเป็นการแปรรูปอาหารจากปลาชนิดหนึ่งที่นิยมบริโภคกันในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนืออย่างแพร่หลายและแพร่ไปสู่ภูมิภาคอื่น ๆ เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นในการถนอมอาหารซึ่งการผลิตส่วนใหญ่ยังเป็นการผลิตแบบอุตสาหกรรมในครอบครัว โดยอาศัยเทคนิควิธีที่ถ่ายทอดสืบต่อกันมา ดังนั้นรสชาติหรือคุณภาพของปลาสดแต่ละแห่งจึงมีความแตกต่างกันขึ้นอยู่กับสูตรการผลิต สูตรการผลิตเดียวกันในแต่ละครั้งก็ไม่ได้คุณภาพเท่ากัน ทั้งนี้เพราะการผลิตปลาสดจะเป็นการหมักเพื่อให้เกิดเชื้อตามธรรมชาติ ไม่สามารถควบคุมได้ คุณภาพและรสชาติจึงมีโอกาสเปลี่ยนแปลงเนื่องจากองค์ประกอบหลาย ๆ ด้าน เครื่องปรุงหลักในการทำปลาสดประกอบด้วย ปลาเกลือ กระเทียม ข้าวสุก ผสมกัน หมักจนมีรสเปรี้ยว มีทั้งแบบที่ใช้ปลาทั้งตัวและแบบที่ใช้เฉพาะเนื้อปลา ซึ่งแบบที่ใช้เนื้อปลาอย่างเดียวอาจเรียกปลาสดพริก หรือแหนมปลา สัดส่วนเครื่องปรุงจะแตกต่างกันไปในแต่ละท้องถิ่น (ลลิตา ผายพิมพ์, 2560)

จากการสัมภาษณ์ กลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลา บ้านห้วยบง ได้จัดตั้งขึ้นตั้งแต่ปี พ.ศ. 2545 โดยการส่งเสริมขององค์การบริหารส่วนตำบลโนนเมือง มีกรรมการจำนวน 7 คน มีสมาชิกเริ่มก่อตั้ง จำนวน 6 คน ปัจจุบันมีสมาชิกจำนวน 21 คน การบริหารจัดการกลุ่มเริ่มตั้งแต่การจัดตั้งกลุ่ม การจัดทำแผนการผลิต การจัดทำแผนธุรกิจ การผลิต และการเพิ่มมูลค่าการตลาด การประชาสัมพันธ์ การเงินและการทำบัญชี ซึ่งทำให้กลุ่มประสบความสำเร็จ พบว่ามีการดำเนินงานที่ดีที่สุด (Best Practice) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อจัดทำผลิตภัณฑ์แปรรูปปลา จากภูมิปัญญาชาวบ้านไว้จำหน่ายทั้งในชุมชนและนอกชุมชน ผลิตภัณฑ์ประเภทปลาสามได้แก่ ปลาสามตัว (ปลาตะเพียน) ปลาสามสายเดี่ยว (ปลานวลจันทร์) สามไข่ปลา สามปลาทอง สามไส้ปลาและปลาสามแบบขึ้น (ปลาสาวย) และผลิตภัณฑ์ประเภทปลาแห้ง ได้แก่ ปลาแดดเดียว (ปลาสาวย) และปลาแผ่น (ปลาวง) จะเห็นได้ว่าในปี พ.ศ. 2548 กลุ่มได้รับการคัดสรรให้เป็นผลิตภัณฑ์ระดับ 3 ดาว ตามโครงการคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ในระดับประเทศ ในปี พ.ศ. 2555 ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 1 การประกวดการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาน้ำจืดของกรมประมง ในงานวันประมงแห่งชาติ พ.ศ. 2556 และได้รับรางวัลชนะเลิศอันดับที่ 1 การประกวดการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาน้ำจืดของกรมประมง ในงานวันประมงแห่งชาติ ซึ่งได้รับรางวัลมาโดยตลอดและจากการดำเนินงาน ที่ผ่านมาพบว่ารายได้หรือผลตอบแทนจากการจำหน่ายยังไม่สูงนัก ปัญหาหลักคือ สมาชิกกลุ่มขาดความรู้ความเข้าใจในการบริหารจัดการด้านต้นทุนการผลิต และผลตอบแทนจากการผลิตปลาสามสายเดี่ยว

ดังนั้น ผู้วิจัยจึงสนใจศึกษาการวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนการผลิตปลาสามสายเดี่ยว: กรณีศึกษาวิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์แปรรูปปลา บ้านห้วยบง ตำบลโนนเมือง อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู วัตถุประสงค์เพื่อศึกษากระบวนการผลิตปลาสามสายเดี่ยว ต้นทุนและผลตอบแทน ปัญหาและอุปสรรคในการผลิตปลาสามสายเดี่ยวของวิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์แปรรูปปลา บ้านห้วยบง ตำบลโนนเมือง อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู ผลจากการศึกษาที่ได้ สามารถนำไปใช้เป็นข้อมูลในการวางแผน ควบคุมและตัดสินใจในการบริหารงานของกลุ่มแปรรูปปลาให้มีประสิทธิภาพและประสิทธิผล อีกทั้งเป็นแนวทางในการปรับปรุงระบบการบริหารงานให้สามารถ เจริญเติบโตอยู่รอดมั่นคงได้ในระยะยาว

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาต้นทุนการผลิตปลาสามสายเดี่ยวของวิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์แปรรูปปลา บ้านห้วยบง ตำบลโนนเมือง อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู
2. เพื่อศึกษาผลตอบแทนการผลิตปลาสามสายเดี่ยวของวิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์แปรรูปปลา บ้านห้วยบง ตำบลโนนเมือง อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู
3. เพื่อศึกษาปัญหา และอุปสรรคในการผลิตปลาสามสายเดี่ยวของวิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์แปรรูปปลา บ้านห้วยบง ตำบลโนนเมือง อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู

แนวคิดและทฤษฎีที่ใช้ในการศึกษา

การศึกษาการวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนการผลิตปลาสามสายเดี่ยวของวิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์แปรรูปปลา บ้านห้วยบง ตำบลโนนเมือง อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู ได้ศึกษาแนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องดังนี้

1. แนวคิดเกี่ยวกับต้นทุนการผลิต (จำแนกตามหน้าที่ของต้นทุน)

ต้นทุนการผลิต (Manufacturing Costs) หมายถึง ต้นทุนต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการผลิตสินค้าของกิจการ ซึ่งสามารถที่จะให้คำตอบเกี่ยวกับมูลค่าของต้นทุนสินค้าหรือผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากการแปรรูปวัตถุดิบให้เป็นสินค้าสำเร็จรูป เพื่อจำหน่ายตามวัตถุประสงค์ของกิจการ ประกอบด้วย (รชต สวนสวัสดิ์, 2561 : 17-18)

1.1 วัตถุดิบทางตรง (Direct Material) คือ วัตถุดิบทุกชนิดที่เป็นวัตถุดิบหลักในการผลิตสินค้าชนิดใดชนิดหนึ่ง และสามารถคิดปริมาณการใช้ และต้นทุนวัตถุดิบให้กับสินค้านั้นได้อย่างชัดเจน ซึ่งวัตถุดิบทางตรงในการผลิตพลาสติกสายเดี่ยว ได้แก่ ปลายาวจันท์

1.2 ค่าแรงงานทางตรง (Direct Labor) คือ ค่าจ้างแรงงานที่จ่ายให้กับพนักงานหรือคนงานที่มีหน้าที่ในการผลิตสินค้าโดยตรง ซึ่งค่าแรงงานทางตรงในการผลิตพลาสติกสายเดี่ยว ได้แก่ ค่าแรงงานในการหล่อและบดปลา ค่าแรงงานในการผสมวัตถุดิบและนวดปลา ค่าแรงงานในการปั้นก้อน ค่าแรงงานขึ้นรูป ค่าแรงงานในการคัดสายเดี่ยว และค่าแรงงานในการบรรจุภัณฑ์

1.3 ค่าใช้จ่ายการผลิต (Manufacturing Overhead) คือ ต้นทุนหรือค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอื่น ๆ ที่นอกเหนือจากวัตถุดิบทางตรง และค่าแรงงานทางตรง ค่าใช้จ่ายการผลิตในการผลิตพลาสติกสายเดี่ยว ได้แก่ กระเทียม น้ำตาล เกลือ ข้าวเหนียว ใบตอง ค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า ค่าน้ำแข็ง ค่าถุงพลาสติก ค่าหนังยาง ค่าสติ๊กเกอร์ผลิตภัณฑ์ และค่าเสื่อมราคา

2. แนวคิดเกี่ยวกับผลตอบแทน

ผลตอบแทน หมายถึง ผลประโยชน์ที่ได้รับจากการลงทุน (ชาติชาย มีสุขโช, 2561) ซึ่งรายรับที่เกิดจากการจำหน่ายพลาสติกสายเดี่ยวหรือส่วนต่างที่ได้รับจากการลงทุนที่ก่อให้เกิดรายได้คุ้มกับเงินลงทุนนั้นโดยหาได้จากนำกำไรหักกับต้นทุนทั้งหมด โดยทำการวิเคราะห์ผลตอบแทนด้วยอัตราผลตอบแทนจากเงินลงทุน อัตราต้นทุนขายต่อยอดขาย อัตรากำไรขั้นต้น อัตรากำไรสุทธิ และจุดคุ้มทุน (ชนัญญา สินชื่น, 2563: 11-13)

2.1 อัตราผลตอบแทนจากเงินลงทุน (Return on Investment: ROI) เป็นอัตราส่วนการเปรียบเทียบจำนวนเงินที่ลงทุนกับผลตอบแทนที่ได้จากการลงทุนดังกล่าวในอัตรากำไรเปอร์เซ็นต์ ซึ่งเป็นเกณฑ์ในการวัดการปฏิบัติงานที่มีความสำคัญมาก

2.2 อัตราส่วนต้นทุนขายต่อยอดขาย เป็นอัตราส่วนที่สะท้อนให้เห็นว่ายอดขายทั้งหมดที่ได้รับมา คิดเป็นต้นทุนทั้งสิ้นกี่เปอร์เซ็นต์ของยอดขาย

2.3 อัตราส่วนกำไรขั้นต้น (Gross Profit Margin) เป็นอัตราส่วนที่เปรียบเทียบกำไรขั้นต้นกับยอดขาย เป็นการประเมินถึงความสามารถของธุรกิจว่ามีกำไรขั้นต้นกี่เปอร์เซ็นต์ของยอดขาย

2.4 อัตราส่วนกำไรสุทธิ (Net Profit Margin) เป็นอัตราส่วนที่เปรียบเทียบกำไรสุทธิกับยอดขายเพื่อประเมินผลกำไรที่หักค่าใช้จ่ายทุกรายการแล้ว

2.5 ปริมาณขาย ณ จุดคุ้มทุน (Break-Even Point) หมายถึง จุดที่มีปริมาณการขายหรือยอดขายเท่ากับต้นทุนที่จะเกิดขึ้นทั้งหมดของบริษัท กล่าวคือ เป็นจุดที่ผลการดำเนินงานเป็นศูนย์ และเป็นจุดที่มีกำไรส่วนเกินรวมเท่ากับต้นทุนคงที่พอดี

3. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

อินทิรา สุวรรณดี และคณะ (2563) ได้มีการศึกษาเกี่ยวกับการวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนการผลิตปลาร้าแปรรูปบ้านหนองแกตำบลหนองแก อำเภอสรีบุญเรือง จังหวัดหนองบัวลำภู การศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษากระบวนการผลิตปลาร้าแปรรูปบ้านหนองแกและเพื่อศึกษาต้นทุนการผลิตปลาร้าแปรรูปบ้านหนองแก สมาชิกกลุ่ม ปลาร้าแปรรูป 15 คน โดยใช้แบบสัมภาษณ์ แบบมีโครงสร้างโดยการสัมภาษณ์เชิงลึกในการเก็บรวบรวมข้อมูล ผลวิจัยพบว่า สมาชิกกลุ่มแจ่วบอง OTOP 3 ดาวบ้านหนองแก อำเภอสรีบุญเรือง จังหวัดหนองบัวลำภู กลุ่มแจ่วบอง OTOP 3 ดาว บ้านหนองแก มีประสบการณ์ทำแจ่วบองมากกว่า 10 ปี และได้มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์เรื่อย ๆ จนได้สูตรที่ลงตัวและเป็นที่ยอมรับจนถึงปัจจุบัน โดยมีการผลิตและจำหน่ายในรูปแบบการขายส่ง ค่าแรงงานจะประกอบไปด้วย ค่าแรงงานคนทำแจ่วบองจะมี 6 คน 3,600 บาท/เดือน และค่าใช้จ่ายการผลิต 7,942.03 บาท/เดือน กลุ่มแจ่วบองมีการตั้งราคาขายกระปุกละ 10 บาทโดยบรรจุภัณฑ์ปริมาณกระปุกละ 10 กรัม ปริมาณการขายของผลิตภัณฑ์แจ่วบองทั้งหมด 810 กระปุกต่อเดือน รายได้จากการขายประมาณ 8,100 บาทต่อเดือน จากการจำหน่ายปลาร้าแปรรูปเท่ากับ 2,700 บาท/รอบ 1 เดือนผลิต 3 รอบ มีรายได้จากการจำหน่ายรวม 8,100 บาท/เดือน มีกำไรขั้นต้นต่อยอดขาย 1.95% มีกำไรสุทธิต่อยอดขาย 1.95% มีระยะเวลาคืนทุนสำหรับเงินลงทุน 5 ปี 3 เดือน ปริมาณการขาย ณ จุดคุ้ม ประมาณ 178 กระปุก และมียอดขาย ณ จุดคุ้มทุนประมาณ 1,780 บาท

จินตหรา แสนสามารถ (2559) ได้มีการศึกษาเกี่ยวกับการวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนการผลิตปลาแปรรูปบ้านน้ำพัน ตำบลน้ำพัน อำเภอนงนวิชัย จังหวัดอุดรธานี การศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนการผลิตปลาแปรรูปบ้านน้ำพัน ตำบลน้ำพัน อำเภอนงนวิชัย จังหวัดอุดรธานี ประชากรที่ศึกษาคือ สมาชิกกลุ่มปลาแปรรูปบ้านน้ำพัน จำนวน 59 คน โดยใช้แบบสัมภาษณ์เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล ระยะเวลาการเก็บรวบรวม ข้อมูล ระหว่างเดือน 18 มกราคม – เดือน กุมภาพันธ์ 2559 สถิติพื้นฐานที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ค่าเฉลี่ย และร้อยละ ผลการศึกษาพบว่า สมาชิกกลุ่มปลาแปรรูปบ้านน้ำพัน ได้ทำการผลิตผลิตภัณฑ์ปลาแปรรูปเพื่อจำหน่ายตลอดทั้งปี 2 ชนิด คือ ปลาร้า และปลาร้าทรงเครื่อง (แจ่วบอง) โดยมีต้นทุนการผลิตโดยเฉลี่ยต่อปีจำแนกได้ดังนี้ คือ ต้นทุนรวมวัตถุดิบ ได้แก่ ปลาที่ใช้ผลิตปลาร้าและปลาร้าทรงเครื่อง เท่ากับ 81,779 บาท ค่าแรงงานเท่ากับ 48,200 บาท และค่าใช้จ่ายในการผลิตรวมเท่ากับ 11,436.70 บาท โดยจำนวนที่ผลิตได้เฉลี่ยต่อปีคือ ปลาร้าจำนวน 750 กิโลกรัม และปลาร้าทรงเครื่องจำนวน 450 กิโลกรัม รายได้ต่อปีเท่ากับ 179,900 บาท กำไรสุทธิต่อปีเท่ากับ 38,484.30 บาท และมีอัตราผลตอบแทน สุทธิต่อยอดขายเท่ากับ 21.39% ผลจากการศึกษาสามารถใช้เป็นแนวทางในการบริหารจัดการต้นทุนการผลิตปลาแปรรูปบ้านน้ำพันให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

วิธีดำเนินการวิจัย

1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ผู้ให้ข้อมูลคนสำคัญ คือ นางแพงตา ไชยศรี สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์แปรรูปปลาบ้านห้วยบง ตำบลโนนเมือง อำเภอนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู ซึ่งมีประสบการณ์การทำปลาสดมากกว่า 14 ปี ที่เลือกโดยแบบเจาะจง ในปี พ.ศ. 2548 กลุ่มได้รับการคัดสรรให้เป็นผลิตภัณฑ์ระดับ 3 ดาว ตามโครงการคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ในระดับประเทศ ในปี พ.ศ. 2555 ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 1 การประกวดการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาน้ำจืดของกรมประมง ในงานวันประมงแห่งชาติ พ.ศ.

2556 และได้รับรางวัลชนะเลิศอันดับที่ 1 การประกวดการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาน้ำจืดของกรมประมง ในงานวันประมงแห่งชาติ

2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้คือ เป็นแบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง เรื่องการวิเคราะห์ต้นทุน และผลตอบแทนการผลิตปลาสามสายเดี่ยว : กรณีศึกษาวิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์แปรรูปปลา บ้านห้วยบง ตำบลโนนเมือง อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู ที่ได้ออกแบบขึ้นมาเพื่อรองรับวัตถุประสงค์ของการศึกษา ประกอบการใช้วิธีสังเกตการณ์การทำงาน และกรรมวิธีการผลิตปลาสามสายเดี่ยว โดยแบ่งแบบสัมภาษณ์ ออกเป็น 5 ส่วน คือ ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับสมาชิกกลุ่มผลิตปลาสามสายเดี่ยว ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับกระบวนการผลิตปลาสามสายเดี่ยว ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนการผลิตปลาสามสายเดี่ยว ส่วนที่ 4 ข้อมูลเกี่ยวกับผลตอบแทนจากการผลิตปลาสามสายเดี่ยว และส่วนที่ 5 ปัญหาและอุปสรรคในการผลิตปลาสามสายเดี่ยว โดยแบบสัมภาษณ์ได้ผ่านการตรวจสอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาเรียบร้อยแล้ว

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล

3.1 ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary data) เป็นข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ และการเก็บข้อมูลของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์แปรรูปปลา บ้านห้วยบง ตำบลโนนเมือง อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู โดยดำเนินการรวบรวมข้อมูลแล้วนำไปทำการศึกษาเรื่องการศึกษาต้นทุน และผลตอบแทนการผลิตปลาสามสายเดี่ยว และนำข้อมูลมาประมวลผล

3.2 ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary data) เป็นข้อมูลที่รวบรวมจากตำราวิชาการ วิทยานิพนธ์ บทความ รายงานการศึกษา รวมทั้งเอกสารทางวิชาการต่าง ๆ ของหน่วยงานราชการและเอกชนที่เกี่ยวข้อง และข้อมูลจาก Website ต่าง ๆ

4. การวิเคราะห์ข้อมูล

ในการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยรวบรวมข้อมูลที่ได้จากการจากการสัมภาษณ์ มาวิเคราะห์โดยใช้การวิเคราะห์ข้อมูลเพื่ออธิบายลักษณะ ดังต่อไปนี้

4.1 ข้อมูลทั่วไปที่เกี่ยวกับต้นทุนและผลตอบแทนจะนำมาทำการวิเคราะห์โดยใช้เทคนิคการวิเคราะห์เชิงเนื้อหา (Content Analysis) เพื่อนำไปคำนวณต้นทุนและผลตอบแทนกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์แปรรูปปลาบ้านห้วยบง ตำบลโนนเมือง อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู

4.2 วิเคราะห์ปัญหาและอุปสรรคการผลิตปลาสามสายเดี่ยวของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์แปรรูปปลาบ้านห้วยบง ตำบลโนนเมือง อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู

ผลการวิจัย

1. ต้นทุนการผลิต

จากการลงพื้นที่สัมภาษณ์ นางแพงตา ไชยศรี อายุ 50 ปี มีประสบการณ์ในการผลิตปลาสามสายเดี่ยว 14 ปี ที่สมาชิกวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปปลาบ้านห้วยบง ตำบลโนนเมือง อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู เกี่ยวกับกระบวนการผลิตระยะเวลา 1 เดือนผลิตปลาสามสายเดี่ยวได้ 3,772 ถุง ถุงละ 1 กิโลกรัม สามารถนำมาวิเคราะห์หาข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนการผลิตปลาสามสายเดี่ยว ประกอบด้วย วัตถุดิบทางตรง ค่าแรงงานทางตรง ค่าใช้จ่ายการผลิต และต้นทุนการผลิตรวมสามารถแสดงได้ตามตารางที่ 1 – 4

ตารางที่ 1 แสดงต้นทุนวัตถุดิบทางตรง

วัตถุดิบทางตรง	ต้นทุนวัตถุดิบ ทางตรงต่อเดือน (บาท)	ปริมาณการ ผลิต	ต้นทุนวัตถุดิบ ทางตรงต่อหน่วย (บาท)
ปลานวลจันทร์	168,000	3,772 ถุง	44.54
รวม	<u>168,000</u>		

ที่มา:ผู้วิจัย

ตารางที่ 2 ต้นทุนค่าแรงงานทางตรง

ค่าแรงงานทางตรง	ต้นทุนค่าแรง ทางตรงต่อเดือน (บาท)	ปริมาณการ ผลิต	ต้นทุนวัตถุดิบ ทางตรงต่อหน่วย (บาท)
1. ค่าแรงงานในการล้างปลาและบดปลา	16,800	3,772 ถุง	
2. ค่าแรงงานในการผสมวัตถุดิบและนวดปลา	16,800	3,772 ถุง	
3. ค่าแรงงานใน การปั้นก้อน	8,400	3,772 ถุง	
4. ค่าแรงงานใน การขึ้นรูป	16,800	3,772 ถุง	
5. ค่าแรงงานใน การควดสายเดี่ยว	8,400	3,772 ถุง	
6. ค่าแรงงานการบรรจุภัณฑ์	<u>8,400</u>	3,772 ถุง	
รวม	<u>75,600</u>		<u>20.04</u>

ที่มา:ผู้วิจัย

ตารางที่ 3 ต้นทุนค่าใช้จ่ายในการผลิต

ค่าใช้จ่ายในการผลิต	ค่าใช้จ่ายการ ผลิต ต่อเดือน	ปริมาณการ ผลิต	ค่าใช้จ่ายการ ผลิต ต่อถุง
1. กระเทียม	14,000	3,772 ถุง	
2. น้ำตาล	600	3,772 ถุง	
3. เกลือ	1,440	3,772 ถุง	
4. ข้าวเหนียวนึ่ง	33,600	3,772 ถุง	
5. ใบตอง	180	3,772 ถุง	
6. ค่าไฟฟ้า	600	3,772 ถุง	
7. ค่าน้ำประปา	400	3,772 ถุง	

ตารางที่ 3 (ต่อ)

ค่าใช้จ่ายในการผลิต	ค่าใช้จ่ายการผลิต ต่อเดือน	ปริมาณการผลิต	ค่าใช้จ่ายการผลิต ต่อถุง
8. ค่าน้ำแข็ง	4,800	3,772 ถุง	
9. ค่าถุงพลาสติก	7,200	3,772 ถุง	
10. ค่าหิ้งยาง	840	3,772 ถุง	
11. สติกเกอร์ผลิตภัณฑ์	2,100	3,772 ถุง	
7. ค่าเสื่อมราคา-อุปกรณ์	<u>1,843.33</u>	3,772 ถุง	
รวม	<u>67,603.33</u>		<u>17.92</u>

ที่มา:ผู้วิจัย

ตารางที่ 4 ต้นทุนผลิตภัณฑ์รวม

ต้นทุนผลิตภัณฑ์	ต้นทุนต่อเดือน (บาท)	ต้นทุนต่อถุง (บาท)
1. วัตถุดิบทางตรง	168,000.00	44.54
2. ค่าแรงงานทางตรง	75,600.00	20.04
3. ค่าใช้จ่ายการผลิต	<u>67,603.33</u>	<u>17.92</u>
รวม	<u>311,203.33</u>	<u>82.50</u>

ที่มา:ผู้วิจัย

จากการวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตปลาสามสายเดี่ยวที่แสดงดังตารางที่ 1 - 4 ข้างต้นจะเห็นว่าต้นทุนวัตถุดิบทางตรง คือ ปลาบวลจันทร์ รวมทั้งสิ้น 168,000 บาท ต้นทุนค่าแรงงานทางตรงประกอบด้วย ค่าแรงงานในการล้างปลาและบดปลา ค่าแรงงานในการผสมวัตถุดิบและนวดปลา ค่าแรงงานในการปั้นก้อน ค่าแรงงานในการขึ้นรูป ค่าแรงงานในการคัดสายเดี่ยว และค่าแรงงานการบรรจุภัณฑ์ ซึ่งมีแรงงานคน 9 คน รวมทั้งสิ้น 16,800 บาท และต้นทุนค่าใช้จ่ายการผลิตประกอบด้วย กระเทียม น้ำตาล เกลือ ข้าวเหนียวหนึ่งใบตอง ค่าไฟฟ้า ค่าน้ำ ค่าน้ำแข็ง ค่าถุงพลาสติก ค่าหิ้งยาง สติกเกอร์ผลิตภัณฑ์ และค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์วิธีเส้นตรง รวมทั้งสิ้น 67,603.33 บาท เมื่อรวมต้นทุนวัตถุดิบทางตรง ต้นทุนค่าแรงงานทางตรง และต้นทุนค่าใช้จ่ายการผลิต เป็นต้นทุนการผลิตรวมทั้งสิ้น 311,203.33 บาท ต้นทุนการผลิตรวมต่อถุงเท่ากับ 82.50 บาท

2. ผลตอบแทน

จากการสัมภาษณ์ นางแพงตา ไชยศรี สมาชิกกลุ่มแปรรูปปลาบ้านห้วยบง ตำบลโนนเมือง อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู กลุ่มแปรรูปปลามีสินทรัพย์มาลงทุนจำนวน 166,850 บาท ปริมาณการขายของผลิตภัณฑ์ปลาสามสายเดี่ยวทั้งหมด 3,772 ถุงต่อเดือน ราคาขายถุงละ 100 บาท โดยบรรจุภัณฑ์

ปริมาณถูงละ 1 กิโลกรัม ดังนั้น จากข้อมูลข้างต้นสามารถวิเคราะห์รายได้จากการขายสินค้า ต้นทุนขาย กำไรสุทธิ รวมถึงวิเคราะห์อัตราผลตอบแทน สามารถแสดงได้ตามตารางที่ 5 – 6

ตารางที่ 5 กำไรสุทธิ

เงินลงทุน (เงินสดเริ่มแรก + อุปกรณ์)	166,850.00
ปริมาณการขาย (ถูง)	3,772.00
ราคาขายต่อถูง (บาทต่อถูง)	100.00
รายได้จากการขายปลาสามสายเดี่ยว	377,200.00
หัก ต้นทุนการขาย	<u>311,203.33</u>
กำไรขั้นต้น	65,996.67
หัก ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน	<u>0.00</u>
กำไรสุทธิ	<u>65,996.67</u>

ที่มา:ผู้วิจัย

ตารางที่ 6 อัตราผลตอบแทนจากเงินลงทุน อัตราต้นทุนขายต่อขายสุทธิ อัตรากำไรขั้นต้น อัตรากำไรสุทธิ ปริมาณขาย ณ จุดคุ้มทุน

อัตราผลตอบแทนจากเงินลงทุน (ROI)	= $\frac{\text{กำไรสุทธิ}}{\text{เงินลงทุน}} \times 100$
	= $\frac{65,996.67}{166,850} \times 100$
	= 39.55 %
อัตราส่วนต้นทุนขายต่อขายสุทธิ	= $\frac{\text{ต้นทุนขาย}}{\text{ยอดขาย}} \times 100$
	= $\frac{311,203.33}{377,200} \times 100$
	= 82.50%
อัตราส่วนกำไรขั้นต้น	= $\frac{\text{กำไรขั้นต้น}}{\text{ยอดขาย}} \times 100$
	= $\frac{65,996.67}{377,200} \times 100$
	= 17.50 %

ตารางที่ 6 (ต่อ)

อัตราส่วนกำไรสุทธิ	= $\frac{\text{กำไรสุทธิ}}{\text{ยอดขาย}} \times 100$
	= $\frac{65,996.67}{377,200} \times 100$
	= 17.50%
ปริมาณขาย ณ จุดคุ้มทุน	= $\frac{\text{ต้นทุนคงที่}}{\text{ราคาขายต่อหน่วย} - \text{ต้นทุนผันแปรต่อหน่วย}}$
	= $\frac{1,843.33}{100 - 82.50}$
	= 102.46 ถุง

ที่มา:ผู้วิจัย

จากการวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตปลาสามสายเดี่ยวที่แสดงดังตารางที่ 5 – 6 ข้างต้นจะเห็นว่าการวิเคราะห์ผลตอบแทนที่ได้จากการจำหน่ายปลาสามสายเดี่ยว มีรายได้จากการจำหน่าย 377,200 บาทต่อเดือน มีกำไรสุทธิ 65,996.67 บาท อัตราผลตอบแทนจากเงินลงทุน 39.55% อัตราต้นทุนขายต่อยอดขาย 82.50% อัตรากำไรขั้นต้น 17.50% อัตรากำไรสุทธิ 17.50% และมีปริมาณการขาย ณ จุดคุ้มทุน คือ 102 ถุง

3. ปัญหาและอุปสรรคในการผลิตปลาสามสายเดี่ยว

3.1 ด้านต้นทุนวัตถุดิบ จากการสัมภาษณ์สมาชิกของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์แปรรูปปลาบ้านห้วยบง พบว่า ปัญหาด้านวัตถุดิบทางตรงที่มีความผันแปร ได้แก่ ปลายาวลจันท์ และค่าใช้จ่ายในการผลิต ได้แก่ กระทบเกลือ น้ำตาล มีราคาผันแปรขึ้นลงตามฤดูกาล ผู้ประกอบการมีวิธีการแก้ไขปัญหา คือ ราคาวัตถุดิบมีความผันผวนจริง แต่ราคาขึ้นลงไม่พร้อมกันผู้ประกอบการจึงไม่เดือดร้อนมากเนื่องจากเฉลี่ยราคาวัตถุดิบแล้วยังอยู่ในราคาที่เหมาะสมทำให้ผู้ประกอบการไม่ได้ปรับเปลี่ยนราคาสินค้า เนื่องจากราคาวัตถุดิบและค่าใช้จ่ายการผลิตไม่ได้กระจายต้นทุนการผลิตเท่าที่ควร

3.2 ปัญหาการขาดแคลนวัตถุดิบ จากการสัมภาษณ์สมาชิกของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์แปรรูปปลาบ้านห้วยบง พบว่าในบางฤดูกาลจะมีการขาดแคลนปลายาวลจันท์ ทำให้ผู้ประกอบการไม่สามารถผลิตปลาสามสายเดี่ยวได้ตามจำนวนที่ต้องการ

อภิปรายผล

การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนการผลิตปลาสามสายเดี่ยว: กรณีศึกษาวิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์แปรรูปปลา บ้านห้วยบง ตำบลโนนเมือง อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู มีประเด็นสำคัญที่จะนำมาอภิปรายผลตามลำดับ ดังนี้

1. ด้านต้นทุนการผลิต

1.1 ต้นทุนวัตถุดิบทางตรง จากการศึกษาด้านต้นทุนวัตถุดิบทางตรงของการผลิตปลาสามสายเดี่ยว พบว่า มีต้นทุนในการซื้อวัตถุดิบทางตรง เท่ากับ 44.54 บาทต่อถุง ซึ่งถือเป็นต้นทุนที่ค่อนข้างสูง เนื่องมาจาก

วัตถุดิบทางตรงคือปลานวลจันทร์ ซึ่งส่วนใหญ่มาจากการรับซื้อจากผู้จำหน่ายปลา ถึงแม้ว่าบ้านห้วยบงจะอยู่ใกล้เขื่อนอุบลรัตน์ก็ตาม ททางวิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้านห้วยบง ก็ไม่ได้มีการออกหาจับปลาเพื่อลดต้นทุนในการซื้อปลา อีกทั้งในการซื้อปลาจากผู้จำหน่ายจากหลายแหล่งก็มีราคาที่แตกต่างกัน

1.2 ค่าแรงงานทางตรง จากการศึกษาต้นทุนค่าแรงงานทางตรงของการผลิตปลาสามสายเดี่ยว พบว่า มีต้นทุนในการจ้างแรงงานทางตรง เท่ากับ 20.04 บาทต่อถุง ซึ่งถือเป็นต้นทุนที่ค่อนข้างสูง เนื่องจากในการผลิตปลาสามสายเดี่ยว มีการจ้างแรงงานคนจำนวนมากถึงวันละ 9 คน ในบางขั้นตอนการผลิตใช้แรงงานมากถึง 2 คน ซึ่งมากเกินความจำเป็น ทางวิสาหกิจชุมชนควรขยายระยะเวลาในการทำงานในแต่ละวันให้มากขึ้นเพื่อที่จะได้ลดแรงงานคนลง จากปกติใช้เวลาในการทำงานในแต่ละวันเพียง 5 – 6 ชั่วโมงต่อวัน ควรจะเพิ่มเป็น 7 – 8 ชั่วโมงต่อวัน

1.3 ค่าใช้จ่ายการผลิต จากการศึกษาต้นทุนค่าใช้จ่ายในการผลิตปลาสามสายเดี่ยว พบว่า มีต้นทุนค่าใช้จ่ายในการผลิต เท่ากับ 17.92 เมื่อเปรียบเทียบกับต้นทุนค่าใช้จ่ายในการผลิตกับต้นทุนการผลิตทางตรง และค่าแรงงานทางตรง ถือเป็นต้นทุนที่ต่ำที่สุด เนื่องจากในการผลิตปลาสามสายเดี่ยวต้นทุนส่วนใหญ่เป็นวัตถุดิบและค่าแรงงาน ส่วนค่าใช้จ่ายการผลิต ส่วนใหญ่จะเป็นค่าใช้จ่ายผันแปรและวัตถุดิบทางอ้อม ซึ่งมีราคาต่อชิ้นค่อนข้างต่ำ ส่วนค่าไฟฟ้าและค่าน้ำประปา จะผันแปรตามระยะเวลาในการผลิต กล่าวคือ หากช่วงเวลาที่มีการผลิตมาก จะมีค่าไฟฟ้าและค่าน้ำประปามาก และหากช่วงเวลาที่มีการผลิตน้อย ค่าไฟฟ้าและค่าน้ำประปาก็จะน้อยไปด้วย ส่วนค่าใช้จ่ายคงที่ ได้แก่ อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการผลิตมีอายุการใช้ประโยชน์มากกว่า 1 ปี ดังนั้น จึงมีการคิดค่าเสื่อมราคาตามวิธีเส้นตรงด้วย

2. ด้านผลตอบแทน

จากการศึกษาด้านผลตอบแทน พบว่ามีรายได้จากการขายปลาสามสายเดี่ยวเท่ากับ 377,200 บาทต่อเดือน ซึ่งถือเป็นจำนวนเงินที่มาก เนื่องจากปลาสามสายเดี่ยวมีเอกลักษณ์โดดเด่น ได้แก่ มีการคาสายเดี่ยวให้กับปลาสาม ซึ่งมีความแปลกใหม่จากปลาสามแบบเดิม จึงทำให้ผู้บริโภคให้ความสนใจจำนวนมาก อีกทั้งยังมีรสชาติอร่อยด้วย มีอัตรากำไรขั้นต้นต่อยอดขาย 17.50% มีอัตรากำไรสุทธิต่อยอดขาย 17.50% ปริมาณขาย ณ จุดคุ้มทุน เท่ากับ 103 ถุง ซึ่งน้อยมากเมื่อเทียบกับยอดขาย เนื่องจากปลาสามสายเดี่ยวมีต้นทุนคงที่ต่ำ แต่ต้นทุนในการซื้อวัตถุดิบและการจ่ายค่าแรงงานค่อนข้างสูง จึงทำให้มีอัตรากำไรสุทธิต่อยอดขายน้อยกว่าที่ควรจะเป็น จากการวิเคราะห์เปรียบเทียบกับผลงานวิจัยของ อินทรา สุวรรณดี และคณะ (2563) ที่ศึกษาการวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนการผลิตปลาร้าแปรรูป: กรณีศึกษากลุ่มแจ่วบอง OTOP 3 ดาว บ้านหนองแก อำเภอสรีบุญเรือง จังหวัดหนองบัวลำภู พบว่า การผลิตปลาร้าแปรรูปมีรายได้จากการขาย เท่ากับ 8,100 บาทต่อเดือน และมีอัตรากำไรขั้นต้นและอัตรากำไรสุทธิต่อยอดขาย 1.95% ซึ่งมีปริมาณขาย ณ จุดคุ้มทุนเท่ากับ 178 กระปุก แสดงให้เห็นว่า การผลิตปลาสามสายเดี่ยวน่าจะลงทุนมากกว่า เพราะมีรายได้จากการขาย อัตรากำไรขั้นต้นต่อยอดขายและอัตรากำไรสุทธิต่อยอดขายมากกว่าการผลิตปลาร้าทรงเครื่อง สาเหตุที่ปลาร้าทรงเครื่องมียอดขายและอัตรากำไรสุทธิต่อยอดขายน้อยกว่าการผลิตปลาสามสายเดี่ยว เป็นเพราะปลาร้าแปรรูปสามารถทำกินเองที่บ้านได้ มีคู่แข่งเยอะ ผลิตภัณฑ์มีความคล้ายกันกับผลิตภัณฑ์ของกลุ่มและไม่มีเอกลักษณ์โดดเด่น ดังนั้น กลุ่มวิสาหกิจสามารถนำข้อมูลที่ได้จากการวิจัยไปใช้ในการวางแผนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาสามสายเดี่ยวให้มีความโดดเด่นมากยิ่งขึ้นซึ่งในอนาคตจะสามารถเพิ่มยอดขายได้ ส่วนอัตรากำไรผลตอบแทนจากการลงทุนของปลาสามสายเดี่ยว พบว่า มีอัตรากำไรผลตอบแทนจากการลงทุน 39.55% จากการวิเคราะห์เปรียบเทียบกับผลงานวิจัยของ จินตหรา แสนสามารถ (2559) ได้

มีการศึกษาเกี่ยวกับการวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนการผลิตปลาแปรรูป บ้านน้ำพัน ตำบลน้ำพัน อำเภอนองวัวซอ จังหวัดอุดรธานี พบว่า มีอัตราผลตอบแทนจากการลงทุน 21.39% แสดงให้เห็นว่าปลาสามสายเดี่ยวมีการใช้ประโยชน์จากเงินลงทุนได้คุ้มค่ากว่าการผลิตปลาแปรรูป เพราะมีอัตราผลตอบแทนจากการลงทุนมากกว่าถึง 18.16%

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะสำหรับการนำผลการวิจัยไปใช้

1.1 จากผลการศึกษาพบว่า ผลิตภัณฑ์ปลาสามสายเดี่ยว มีต้นทุนการผลิตที่สูงมาก ส่งผลให้กำไรสุทธิลดลง ผู้ประกอบการควรบริหารจัดการต้นทุนลดต้นทุนการผลิตให้ลดลง โดยการจัดซื้อวัตถุดิบในฤดูกาลและซื้อในปริมาณมากเพื่อที่จะได้ซื้อในราคาที่ถูกลง

1.2 จากผลการศึกษาพบว่า วิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้านห้วยบงควรลดต้นทุนวัตถุดิบโดยผู้ประกอบการควรติดต่อซื้อโดยตรงกับเกษตรกรผู้ปลูก กระเทียมและข้าวเหนียว โดยตรงไม่ผ่านพ่อค้าคนกลาง

1.3 จากผลการศึกษาพบว่า วิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้านห้วยบงควรหาวิธีการลดต้นทุนการผลิต เนื่องจากการต้นทุนการผลิตค่อนข้างสูง

1.4 จากผลการศึกษาพบว่า สมาชิกขาดความรู้ความเข้าใจในการบริหารจัดการต้นทุน ดังนั้น กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้านห้วยบงสามารถนำข้อมูลที่ได้จากการวิจัยไปใช้ในการวางแผน ควบคุม และตัดสินใจในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาสามสายเดี่ยวให้มีความโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์มากยิ่งขึ้น

2. ข้อเสนอแนะสำหรับการทำวิจัยครั้งต่อไป

2.1 ควรทำการประเมินค่าโครงการเพิ่มเติม เช่น หาระยะเวลาคืนทุน เพื่อให้ผู้ที่สนใจทราบข้อมูลรวมถึงมีการศึกษาเชิงลึกเพื่อนำมาแก้ไขข้อปัญหาเพิ่มเติม

2.2 ควรมีการศึกษาการพัฒนาแบบผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ เช่น รูปทรงผลิตภัณฑ์ แพคเกจ เพราะหากผลิตภัณฑ์มีความโดดเด่น สะดุดตา ดูน่าเชื่อถือ และสร้างการจดจำ อาจจะดึงดูดใจผู้ซื้อทำให้ตัดสินใจซื้อสินค้าเพิ่มขึ้นได้

เอกสารอ้างอิง

- กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม. (2559). การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน. สืบค้นเมื่อ 10 กันยายน 2563, จาก <https://bsc.dip.go.th/th/category/sale-marketing/sm-breakevenpoint>.
- จินตหรา แสนสามารถ. (2559). การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนการผลิตปลาแปรรูปบ้านน้ำพัน ตำบลน้ำพัน อำเภอนองวัวซอ จังหวัดอุดรธานี. ใน การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ราชธานีวิชาการ ครั้งที่ 1, อุบลราชธานี: มหาวิทยาลัยราชธานี.
- ชนัญญา สิ้นชื่น. (2563). รายงานทางการเงินและการวิเคราะห์งบการเงิน. อุดรธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี.
- ชาติชาย มีสุขโข. (2561). ผลตอบแทนและความเสี่ยงจากการลงทุน. สืบค้นเมื่อ 20 มกราคม 2564, จาก <https://www.cmsk-academy.com/article/285/return-and-risk>.

- นฤทัย สติอินทาทพร. (2560). **การจัดการกลุ่มวิสาหกิจชุมชนขององค์การบริหารส่วนตำบลโนนเมือง: กรณีศึกษา กลุ่มปลา 1 เดียว บ้านห้วยบง ตำบลโนนเมือง อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู.** สืบค้นเมื่อ 7 สิงหาคม 2563 จาก <https://gsbooks.gs.kku.ac.th/60/nigr2017/pdf/HMP28.pdf>
- ประพันธ์ โนระดี (2558). **การบริโภคสัตว์น้ำของไทย.** สืบค้นเมื่อ 30 มีนาคม 2564, จาก <https://www.fisheries.go.th/foreign/images/pdf/a0654.pdf>.
- รชต สวนสวัสดิ์. (2561). **การบัญชีต้นทุน 2.** อุดรธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี.
- ลลิตา ผายพิมพ์. (2560). **การทำปลาต้ม.** สืบค้นเมื่อ 7 สิงหาคม 2563, จาก https://oer.learn.in.th/search_detail/result/94931#oer_data
- อินทิรา สุวรรณดี และคณะ. (2563). **การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนการผลิตปลาร้าแปรรูป: กรณีศึกษา กลุ่มแจ่วบอง OTOP 3 ดาว บ้านหนองแก อำเภอศรีบุญเรือง จังหวัดหนองบัวลำภู.** สืบค้นเมื่อ 10 สิงหาคม 2563, จาก <https://ms.udru.ac.th/ACresearch/assets/pdf/20200425103017.pdf>