

ชื่อเรื่องการค้นคว้าแบบอิสระ

การปรับปรุงผลิตภาพโดยเทคนิคการจัดสมดุลสายการผลิต  
กระเทียมเจียวของห้างหุ้นส่วนจำกัด คำธารการ์ลิก แอนด์  
โพรเซสฟูดส์ จังหวัดลำพูน

ผู้เขียน

นายณัฐพล ภูสว่าง

ปริญญา

บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต (การจัดการอุตสาหกรรมเกษตร)

อาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าแบบอิสระ

อาจารย์ ดร. พิสิฐ ศรีสุริยจันทร์

## บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้เป็นการศึกษาการปรับปรุงประสิทธิภาพการผลิตโดยใช้เทคนิคการศึกษางานและเทคนิคสมดุลการผลิตในกระบวนการผลิตกระเทียมเจียวของห้างหุ้นส่วนจำกัด คำธารการ์ลิก แอนด์ โพรเซสฟูดส์ เนื่องจากกระบวนการผลิตในปัจจุบันเกิดปัญหาทางานรอ การไหลของงานไม่ต่อเนื่อง ไม่สามารถผลิตสินค้าส่งมอบให้ลูกค้าได้ทัน จากการเก็บข้อมูลเพื่อทำงานวิจัยทำให้ทราบว่าโรงงานมีกำลังผลิตสูงสุด 390.53 กิโลกรัมต่อวัน ดังนั้นเป้าหมายของงานวิจัยนี้คือการหาเวลามาตรฐานในกระบวนการผลิตและปรับปรุงผลิตผลกระเทียมเจียว

ในขั้นแรกได้นำเทคนิคการศึกษางานเพื่อหาเวลามาตรฐานของแต่ละกระบวนการผลิต จากนั้นนำเวลามาตรฐานมาใช้ในกระบวนการจัดสมดุลการผลิตใหม่โดยให้สอดคล้องกับกำลังการผลิตที่ต้องการในแต่ละวัน จากการดำเนินการ พบว่ากระบวนการที่เป็นปัญหามี 2 กระบวนการคือ 1. กระบวนการทอด 2. กระบวนการผึ่งลม ทำให้เกิดงานรอ เพราะฉะนั้นจึงปรับปรุงโดยการเพิ่มหม้อทอดจากเดิม 4 หม้อทอด เป็น 8 หม้อทอด และเพิ่มกระบะผึ่งลมเพื่อลดเวลารอ ทำให้มีกำลังผลิตเพิ่มขึ้น 771.68 กิโลกรัมต่อวัน หรือคิดเป็นประสิทธิภาพเพิ่มขึ้น 97.60 เปอร์เซ็นต์ต่อวัน

**Independent Study Title** Productivity Improvement by Line Balancing Technique for Fried Garlic of Kamtara Garlic and Processed Foods Limited Partnership, Lamphun Province

**Author** Mr. Nuttapon Poosawang

**Degree** Master of Business Administration (Agro-Industry Management)

**Independent Study Advisor** Dr. Phisit Seesuriyachan

### ABSTRACT

The purpose of this study was to improve the productivity for fried garlic by using work study and line balancing technique of Kamtara Garlic and Processed Foods Limited Partnership, Lamphun Province. The process in the production does not flow continually and cause of delay for the production. From the survey, it was revealed that the maximum capacity of the factory was 390.53 kilograms per day. So, the aim of this study was to find a standard time in the production and to improve the productivity of fried garlic.

Firstly, the author employed the technique to find a standard working time of each work station, then, the standard time was used to reset the production balancing in consistent with demanded production force each day. From the study, it was revealed that the problem came from 2 processes, fire process and dry process. These were causes idle time. So, the researcher suggested increasing from 4 fire pots to 8 fire pots. This can make the production efficiency increased to 771.68 kilograms per day or 97.60% per day.