



ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved

ภาคผนวก ก

รูปภาพ

ก.1 กระบวนการผลิตมะขามกวน



รูปภาพ ก.1 เทน้ำมะขามเปียกลงในกระทะ



รูปภาพ ก.2 เทน้ำตาลลงในกระทะ



รูปภาพ ก.3 เทมะพร้าวลงในกระทะ



รูปภาพ ก.4 กวนส่วนผสมให้เข้ากันจนงวด
ใช้เวลาประมาณ 2 ชั่วโมง

ลิขสิทธิ์

Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved



รูปภาพ ก.5 พักเนื้อมะขามกวนไว้รอนจนกระทั่งอุ่น



รูปภาพ ก.6 นำเนื้อมะขามกวนมาชั่งน้ำหนักก่อนปั้น



รูปภาพ ก.7 ปั้นมะขามกวนเป็นหลอดเพื่อบรรจุภัณฑ์



รูปภาพ ก.8 การห่อมะขามกวน



รูปภาพ ก.9 กระบวนการปั้นและบรรจุภัณฑ์



รูปภาพ ก.10 การบรรจุภัณฑ์

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved



รูปภาพ ก.11 ผลผลิตภัณฑ์มะขามหวาน

ก.2 ผลผลิตภัณฑ์มะขามแช่อิ่มและมะขามหยี



รูปภาพ ก.12 ผลผลิตภัณฑ์มะขามแช่อิ่ม



รูปภาพ ก.13 ผลผลิตภัณฑ์มะขามแช่อิ่ม

ภาคผนวก ข

การคำนวณต้นทุนและผลตอบแทน

ข.1 ต้นทุนและผลตอบแทนกลุ่ม 102 สร้างสรรค์

ข.1.1 ต้นทุนการผลิต

วัตถุดิบ ได้แก่ เนื้อมะขาม, เนื้อมะพร้าวขูด, น้ำเปล่า, น้ำตาล และเกลือ ซึ่งมีรายละเอียดดังแสดงในตาราง ข.1

วัสดุ ได้แก่ ฟืน โดยใช้ฟืนกะทะละ 20 บาท

ค่าเสื่อมราคา จะทำการคำนวณค่าเสื่อมราคาของเครื่องมือ และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต โดยเปรียบเทียบตามจำนวนการผลิตในแต่ละปี รายละเอียดดังแสดงในตาราง ข.2

ข.1.2 ต้นทุนการตลาด

ประกอบด้วย ค่าใช้จ่ายในการออกร้าน ค่าทำนามบัตร ค่าบรรจุภัณฑ์ มีรายละเอียด ดังนี้

ค่าใช้จ่ายในการออกร้าน ปีละ 9,000 บาท

ค่านามบัตร ปีละ 180 บาท

ค่าบรรจุภัณฑ์ ประกอบด้วย

- ถุงพลาสติกขนาด 5" x 8" กะทะละ 2.2 กิโลกรัม ๆ ละ 65 บาท รวมกะทะละ 143 บาท
- ถุงพลาสติกขนาด 8" x 12" กะทะละ 0.5 กิโลกรัม ๆ ละ 65 บาทรวมกะทะละ 32.5 บาท
- ยางวง กะทะละ 0.5 กิโลกรัม ๆ ละ 70 บาท รวมกะทะละ 35 บาท
- ป้ายผลิตภัณฑ์ ใช้ห่อละ 11 ใบ ๆ ละ 0.07 บาท รวมห่อละ 0.77 บาท
- เทปใส 1 กะทะใช้ 0.33 ม้วน ๆ ละ 20 รวมกะทะละ 6.60 บาท
- ลังใส่มะขาม เนื้อมะขามกวน 50 กิโลกรัมต่อลังใส่มะขาม 1 ลัง ๆ ละ 3 บาท

ข.1.3 ต้นทุนการบริหารทั่วไป

ประกอบด้วย ค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ด และค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์สำนักงาน มีรายละเอียดดังนี้

- 1) ค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ด ได้แก่ ค่าอาหาร ค่าไฟฟ้าและค่ายานพาหนะ รวมปีละ 1,900 บาท
- 2) ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์สำนักงาน ได้แก่ ตู้โชว์ ปีละ 440 บาท, โต๊ะทำงาน ปีละ 360

บาท

ตาราง ข.1 ต้นทุนวัตถุดิบ

ผลิตภัณฑ์	หน่วยผลิต	วัตถุดิบที่ใช้	หน่วย	ราคา/หน่วย(บาท)	ปริมาณวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต/หน่วยผลิต	ต้นทุน/หน่วยผลิต
มะขามกวน	ห่อ	เนื้อมะขาม	กก.	22.00	0.02 กิโลกรัม	0.42
		เนื้อมะพร้าวขูด	ลูก	5.00	0.30 ลูก	1.52
		น้ำเปล่า	กก.	0.75	0.02 กิโลกรัม	0.02
		น้ำตาล	กก.	12.80	0.19 กิโลกรัม	2.42
		เกลือ	กรัม	0.10	0.38 กรัม	0.04

ที่มา: จากการสำรวจและคำนวณ

ตาราง ข.2 ค่าเสื่อมราคา

ผลิตภัณฑ์	หน่วยผลิต	ประเภทอุปกรณ์การผลิต	ค่าเสื่อมราคา/หน่วยผลิต
มะขามหวาน	ห่อ	กะทะ	0.06
		ไม้กวานมะขาม	0.15
		เครื่องชูดมะพร้าว	0.15
		ผ้าพลาสติก	0.06
		ผ้าขาวบาง	0.02
		กิโลใหญ่	0.04
		กิโลเล็ก	0.02
		เตา	0.15
		กะละมัง	0.04

ที่มา: จากการสำรวจและคำนวณ

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright © by Chiang Mai University
 All rights reserved

ตาราง ข.3 แสดงต้นทุนและผลตอบแทนของมะขามกวน 1 กะทะ เมื่อพิจารณาจากราคาขายส่ง

รายการ	มะขามกวน 1 กะทะ						อัตราส่วนของ ต้นทุน/ต้นทุน การผลิตทั้งหมด
	หน่วย	ปริมาณ	ราคา	เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	
1. ต้นทุนการผลิต							
(1) ปัจจัยการผลิต				928.91	0.00	928.91	65.36
- วัตถุดิบหลัก				582.25	0.00	582.25	40.97
เนื้อมะขาม	กก.	2.5	22.00	55.00		55.00	3.87
เนื้อมะพร้าวขูด	ลูก	40	5.00	200.00		200.00	14.07
น้ำเปล่า	กก.	3	0.75	2.25		2.25	0.16
น้ำตาล	กก.	25	12.80	320.00		320.00	22.52
เกลือ	กรัม	500	0.01	5.00		5.00	0.35
- วัสดุ				20.00	0.00	20.00	1.41
ฟืน				20.00		20.00	1.41
- บรรจุภัณฑ์				326.66	0.00	326.66	22.98
ถุงพลาสติกขนาด 5" x 8"	กก.	2.2	65.00	143.00		143.00	10.06
ถุงพลาสติกขนาด 8" x 12"	กก.	0.5	65.00	32.50		32.50	2.29
ขางวง	กก.	0.5	70.00	35.00		35.00	2.46
ป้ายผลิตภัณฑ์	ใบ	1,452	0.07	101.64		101.64	7.15
เทปใส	ม้วน	0.33	20.00	6.60		6.60	0.46
ลังใส่มะขาม				7.92		7.92	0.56
(2) แรงงาน				306.00	0.00	306.00	21.53
ชุดมะพร้าว				25.00		25.00	1.76
คั้นน้ำมะขาม				10.00		10.00	0.70
กวน				40.00		40.00	2.81
ห่อแพ็ค				231.00		231.00	16.25
(3) ค่าเสื่อมราคา				0.00	91.30	91.30	6.42
กะทะ					7.50	7.50	0.53
ไม้กวนมะขาม					20.00	20.00	1.41

ที่มา: จากการสำรวจและคำนวณ

ตาราง ข.3 (ต่อ) แสดงต้นทุนและผลตอบแทนของมะขามกวน 1 กะทะ เมื่อพิจารณาจากราคาขาย
ส่ง

รายการ	มะขามกวน 1 กะทะ						
	หน่วย	ปริมาณ	ราคา	เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	อัตราส่วนของ ต้นทุน/ต้นทุน การผลิตทั้งหมด
เครื่องชुคมะพร้าว					20.00	20.00	1.41
ผ้าพลาสติก					8.00	8.00	0.56
ผ้าขาวบาง					2.50	2.50	0.18
คาชั่งขนาดใหญ่					5.50	5.50	0.39
คาชั่งขนาดเล็ก					2.80	2.80	0.20
เตา					20.00	20.00	1.41
กะละมัง					5.00	5.00	0.35
(4) อื่นๆ (อาหาร, พาหนะ, ไฟฟ้า)				95.00		95.00	6.68
ต้นทุนการผลิตต่อหน่วยทั้งหมด (บาท/หน่วย)				1,329.91	91.30	1,421.21	100.00
ราคาขายส่งผลิตภัณฑ์ (บาท/หน่วย)	ห่อ	132	15.00	1,980.00		1,980.00	
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด (บาท/หน่วย)						558.79	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมดต่อราคา ขายส่ง						28.22	
2. ต้นทุนการตลาด							
ค่าใช้จ่ายในการออกร้าน				450.00		450.00	
ค่าทำนามบัตร				9.00		9.00	
ต้นทุนการตลาดทั้งหมดต่อหน่วย				459.00	0.00	459.00	
3. ต้นทุนการผลิตและการตลาดต่อหน่วย (บาท) (1+2)							
ต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย				1,788.91	91.30	1,880.21	
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย						99.79	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย						5.31	

ที่มา: จากการสำรวจและคำนวณ

ตาราง ข.4 แสดงต้นทุนและผลตอบแทนของมะขามกวน 1 ห่อ (250 กรัม) เมื่อพิจารณาจากราคาขายส่ง

รายการ	มะขามกวน 1 ห่อ						อัตราส่วนของต้นทุน/ ต้นทุนการผลิตทั้งหมด
	หน่วย	ปริมาณ	ราคา	เงิน สด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	
1. ต้นทุนการผลิต							
(1) ปัจจัยการผลิต				7.04	0.00	7.04	65.36
- วัตถุดิบหลัก				4.41	0.00	4.41	40.97
เนื้อมะขาม	กก.	0.02	22.00	0.42		0.42	3.87
เนื้อมะพร้าวขูด	ลูก	0.30	5.00	1.52		1.52	14.07
น้ำเปล่า	กก.	0.02	0.75	0.02		0.02	0.16
น้ำตาล	กก.	0.19	12.80	2.42		2.42	22.52
เกลือ	กรัม	3.79	0.01	0.04		0.04	0.35
- วัสดุ				0.15	0.00	0.15	1.41
ฟืน				0.15		0.15	1.41
- บรรจุภัณฑ์				2.47	0.00	2.47	22.98
ถุงพลาสติกขนาด 5" x 8"	กก.	0.02	65.00	1.08		1.08	10.06
ถุงพลาสติกขนาด 8" x 12"	กก.	0.004	65.00	0.25		0.25	2.29
ยางวง	กก.	0.004	70.00	0.27		0.27	2.46
ป้ายผลิตภัณฑ์	ใบ	11.00	0.07	0.77		0.77	7.15
เทปใส	ม้วน	0.003	20.00	0.05		0.05	0.46
ลังใส่มะขาม				0.06		0.06	0.56
(2) แรงงาน				2.32	0.00	2.32	21.53
ชุดมะพร้าว				0.19		0.19	1.76
คั้นน้ำมะขาม				0.08		0.08	0.70
กวน				0.30		0.30	2.81
ห่อแพ็ค				1.75		1.75	16.25
(3) ค่าเสื่อมราคา				0.00	0.69	0.69	6.42
กะทะ					0.06	0.06	0.53
ไม้กวนมะขาม					0.15	0.15	1.41

ที่มา: จากการสำรวจและคำนวณ

ตาราง ข.4 (ต่อ) แสดงต้นทุนและผลตอบแทนของมะขามกวน 1 ห่อ (250 กรัม) เมื่อพิจารณาจากราคาขายส่ง

รายการ	มะขามกวน 1 ห่อ						
	หน่วย	ปริมาณ	ราคา	เงิน สด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุน/ ต้นทุนการผลิตทั้งหมด
เครื่องชুমะพร้าว					0.15	0.15	1.41
ผ้าพลาสติก					0.06	0.06	0.56
ผ้าขาวบาง					0.02	0.02	0.18
ตาชั่งขนาดใหญ่					0.04	0.04	0.39
ตาชั่งขนาดเล็ก					0.02	0.02	0.20
เตา					0.15	0.15	1.41
กะละมัง					0.04	0.04	0.35
(4) อื่นๆ (อาหาร, พาหนะ, ไฟฟ้า)				0.72		0.72	6.68
ต้นทุนการผลิตต่อหน่วยทั้งหมด (บาท/หน่วย)				10.08	0.69	10.77	100.00
ราคาขายส่งผลิตภัณฑ์ (บาท/หน่วย)	ห่อ	1	15.00	15.00		15.00	
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด (บาท/หน่วย)						4.23	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมดต่อราคาขายส่ง						28.22	
2. ต้นทุนการตลาด							
ค่าใช้จ่ายในการออกร้าน				3.41		3.41	
ค่าทำนามบัตร				0.07		0.07	
ต้นทุนการตลาดทั้งหมดต่อหน่วย				3.48	0.00	3.48	
3. ต้นทุนการผลิตและการตลาดต่อหน่วย (บาท) (1+2)							
ต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย				13.55	0.69	14.24	
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย						0.76	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย						5.31	

ที่มา: จากการสำรวจและคำนวณ

ตาราง ข.5 แสดงต้นทุนและผลตอบแทนของมะขามกวน 1 กะทะ เมื่อพิจารณาจากราคาขายปลีก

รายการ	มะขามกวน 1 กะทะ						
	หน่วย	ปริมาณ	ราคา	เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	อัตราส่วนของ ต้นทุน/ต้นทุน การผลิตทั้งหมด
1. ต้นทุนการผลิต							
(1) บัญชีการผลิต				920.99	0.00	920.99	65.17
- วัตถุดิบหลัก				582.25	0.00	582.25	41.20
เนื้อมะขาม	กก.	2.5	22.00	55.00		55.00	3.89
เนื้อมะพร้าวหูด	ลูก	40	5.00	200.00		200.00	14.15
น้ำเปล่า	กก.	3	0.75	2.25		2.25	0.16
น้ำตาล	กก.	25	12.80	320.00		320.00	22.64
เกลือ	กรัม	500	0.01	5.00		5.00	0.35
- วัสดุ				20.00	0.00	20.00	1.42
ฟืน				20.00		20.00	1.42
- บรรจุภัณฑ์				318.74	0.00	318.74	22.55
ถุงพลาสติกขนาด 5" x 8"	กก.	2.2	65.00	143.00		143.00	10.12
ถุงพลาสติกขนาด 8" x 12"	กก.	0.5	65.00	32.50		32.50	2.30
ขางวง	กก.	0.5	70.00	35.00		35.00	2.48
ป้ายผลิตภัณฑ์	ใบ	1,452	0.07	101.64		101.64	7.19
เทปใส	ม้วน	0.33	20.00	6.60		6.60	0.47
(2) แรงงาน				306.00	0.00	306.00	21.65
ชุดมะพร้าว				25.00		25.00	1.77
คั้นน้ำมะขาม				10.00		10.00	0.71
กวน				40.00		40.00	2.83
ห่อแพ็ค				231.00		231.00	16.34
(3) ค่าเสื่อมราคา				0.00	91.30	91.30	6.46
กะทะ					7.50	7.50	0.53
ไม้กวนมะขาม					20.00	20.00	1.42
เครื่องชุดมะพร้าว					20.00	20.00	1.42

ที่มา: จากการสำรวจและคำนวณ

ตาราง ข.5 (ต่อ) แสดงต้นทุนและผลตอบแทนของมะขามกวน 1 กะทะ เมื่อพิจารณาจากราคาขายปลีก

รายการ	มะขามกวน 1 กะทะ						อัตราส่วนของ ต้นทุน/ต้นทุน การผลิตทั้งหมด
	หน่วย	ปริมาณ	ราคา	เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	
ผ้าพลาสติก					8.00	8.00	0.57
ผ้าขาวบาง					2.50	2.50	0.18
ดาซังขนาดใหญ่					5.50	5.50	0.39
ดาซังขนาดเล็ก					2.80	2.80	0.20
เตา					20.00	20.00	1.42
กะละมัง					5.00	5.00	0.35
(4) อื่นๆ (อาหาร, พาหนะ, ไฟฟ้า)				95.00		95.00	6.72
ต้นทุนการผลิตต่อหน่วยทั้งหมด (บาท/หน่วย)				1,321.99	91.30	1,413.29	100.00
ราคาขายปลีกผลิตภัณฑ์ (บาท/หน่วย)	ห่อ	132	20.00	2,640.00		2,640.00	
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด (บาท/หน่วย)						1,226.71	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมดต่อราคาขายปลีก						46.47	
2. ต้นทุนการตลาด							
ค่าใช้จ่ายในการออกร้าน				450.00		450.00	
ค่าทำนามบัตร				9.00		9.00	
ต้นทุนการตลาดทั้งหมดต่อหน่วย				459.00	0.00	459.00	
3. ต้นทุนการผลิตและการตลาดต่อหน่วย (บาท) (1+2)							
ต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย				1,780.99	91.30	1,872.29	
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย						767.71	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย						41.00	

ที่มา: จากการสำรวจและคำนวณ

ตาราง ข.6 แสดงต้นทุนและผลตอบแทนของมะขามกวน 1 ห่อ (250 กรัม) เมื่อพิจารณาจากราคาขายปลีก

รายการ	มะขามกวน 1 ห่อ						อัตราส่วนของต้นทุน/ ต้นทุนการผลิตทั้งหมด
	หน่วย	ปริมาณ	ราคา	เงิน สด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	
1. ต้นทุนการผลิต							
(1) บังคับการผลิต				6.98	0.00	6.98	65.17
- วัตถุดิบหลัก				4.41	0.00	4.41	41.20
เนื้อมะขาม	กก.	0.02	22.00	0.42		0.42	3.89
เนื้อมะพร้าวขูด	ลูก	0.30	5.00	1.52		1.52	14.15
น้ำตาล	กก.	0.02	0.75	0.02		0.02	0.16
น้ำตาล	กก.	0.19	12.80	2.42		2.42	22.64
เกลือ	กรัม	3.79	0.01	0.04		0.04	0.35
- วัสดุ				0.15	0.00	0.15	1.42
ฟืน				0.15		0.15	1.42
- บรรจุภัณฑ์				2.41	0.00	2.41	22.55
ถุงพลาสติกขนาด 5" x 8"	กก.	0.02	65.00	1.08		1.08	10.12
ถุงพลาสติกขนาด 8" x 12"	กก.	0.004	65.00	0.25		0.25	2.30
ขางวง	กก.	0.004	70.00	0.27		0.27	2.48
ป้ายผลิตภัณฑ์	ใบ	11.00	0.07	0.77		0.77	7.19
เทปใส	ม้วน	0.003	20.00	0.05		0.05	0.47
(2) แรงงาน				2.32	0.00	2.32	21.65
ชุดมะพร้าว				0.19		0.19	1.77
คั้นน้ำมะขาม				0.08		0.08	0.71
กวน				0.30		0.30	2.83
ห่อแพ็ค				1.75		1.75	16.34
(3) ค่าเสื่อมราคา				0.00	0.69	0.69	6.46
กะทะ					0.06	0.06	0.53
ไม้กวนมะขาม					0.15	0.15	1.42
เครื่องชุดมะพร้าว					0.15	0.15	1.42

ที่มา: จากการสำรวจและคำนวณ

ตาราง ข.6 (ต่อ) แสดงต้นทุนและผลตอบแทนของมะขามกวน 1 ห่อ (250 กรัม) เมื่อพิจารณาจากราคาขายปลีก

รายการ	มะขามกวน 1 ห่อ						อัตราส่วนของต้นทุน/ ต้นทุนการผลิตทั้งหมด
	หน่วย	ปริมาณ	ราคา	เงิน สด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	
ผ้าพลาสติก					0.06	0.06	0.57
ผ้าขาวบาง					0.02	0.02	0.18
คางงูขนาดใหญ่					0.04	0.04	0.39
คางงูขนาดเล็ก					0.02	0.02	0.20
เตา					0.15	0.15	1.42
กะละมัง					0.04	0.04	0.35
(4) อื่นๆ (อาหาร, พาหนะ, ไฟฟ้า)				0.72		0.72	6.72
ต้นทุนการผลิตต่อหน่วยทั้งหมด (บาท/หน่วย)				10.02	0.69	10.71	100.00
ราคาขายปลีกผลิตภัณฑ์ (บาท/หน่วย)	ห่อ	1	20.00	20.00		20.00	
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด (บาท/หน่วย)						9.29	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมดต่อราคาขายปลีก						46.47	
2. ต้นทุนการตลาด							
ค่าใช้จ่ายในการออกร้าน				3.41		3.41	
ค่าทำนามบัตร				0.07		0.07	
ต้นทุนการตลาดทั้งหมดต่อหน่วย				3.48	0.00	3.48	
3. ต้นทุนการผลิตและการตลาดต่อหน่วย (บาท) (1+2)							
ต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย				13.49	0.69	14.18	
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย						5.82	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย						41.00	

ที่มา: จากการสำรวจและคำนวณ

ข.2 ต้นทุนและผลตอบแทนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรร่วมใจ

ข.2.1 ต้นทุนการผลิต

วัตถุดิบ ได้แก่ โองมั่งกร, เต้าแก๊ส, หม้อ เบอร์ 45, ตะหลิว, มีด, ตาข่ายตากมะขาม, เครื่องปั่น, เครื่องหั่นมะขาม, เครื่องรีดถุง, กะละมัง, กะละมังเคลือบ, ตาข่ายขนาดใหญ่และตาข่ายขนาดเล็ก ซึ่งมีรายละเอียดดังแสดงในตาราง ข.7

วัสดุ ได้แก่ แก๊ส ใช้ต้มน้ำปูนใสและน้ำเชื่อม โองละ 30 บาท และค่าเช่าห้องเย็นเพื่อจัดเก็บผลิตภัณฑ์ ครั้งละประมาณ 30 บาท

ค่าเสื่อมราคา จะทำการคำนวณค่าเสื่อมราคาของเครื่องมือ และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต โดยเปรียบเทียบตามจำนวนการผลิตในแต่ละปี รายละเอียดดังแสดงในตาราง ข.8

ข.2.2 ต้นทุนการตลาด

ประกอบด้วย ค่าใช้จ่ายในการออกร้าน ค่าทำนามบัตร ค่าบรรจุภัณฑ์ มีรายละเอียด ดังนี้
ค่าใช้จ่ายในการออกร้าน ปีละ 12,000 บาท

ค่าทำนามบัตร ทางกลุ่มฯ เป็นผู้จัดการเอง โดยกระดาษอาร์ต 1 แผ่น สามารถแบ่งทำนามบัตรได้ 20 ใบ กระดาษอาร์ตราคาแผ่นละ 5 บาท ใช้ประมาณ 10 แผ่น/ปี คิดเป็นเงิน 50 บาท และค่าพิมพ์แผ่นละ 2.50 บาท คิดเป็นเงิน 25 บาท/ปี รวมค่าทำนามบัตรปีละ 75 บาท

ค่าบรรจุภัณฑ์ ประกอบด้วย

- ถุงพลาสติกขนาด 16" x 26" ราคา กิโลกรัมละ 60 บาท 1 กิโลกรัมมีถุงประมาณ 50 ใบ ใช้สำหรับการบรรจุเพื่อขายส่ง
- ถุงพลาสติกขนาด 6" x 9" ราคาใบละ 1.50 บาท ใช้สำหรับการบรรจุเพื่อขายปลีก

ข.2.3 ต้นทุนการบริหารทั่วไป

ประกอบด้วย ค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ด และค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์สำนักงาน มีรายละเอียดดังนี้

- 1) ค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ด ได้แก่ ค่าอาหาร ค่าไฟฟ้าและค่ายานพาหนะ รวมปีละ 1,900 บาท
- 2) ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์สำนักงาน แยกเป็น
 - เก้าอี้พลาสติก 70 ตัว ปีละ 2,800 บาท
 - โต๊ะเอนกประสงค์ 3 ตัว ปีละ 1,200 บาท

ตาราง ข.7 ต้นทุนวัตถุดิบ

ผลิตภัณฑ์	หน่วยผลิต	วัตถุดิบที่ใช้	หน่วย	ราคา/หน่วย (บาท)	ปริมาณวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต/ หน่วยผลิต	ต้นทุน/หน่วยผลิต
มะขามแช่อิ่ม	ถุง (10 กิโลกรัม)	มะขาม	กก.	20.00	13.33 กิโลกรัม	266.67
		ปูนหมาก	ปึก	100.00	0.001 ปึก	0.08
		น้ำตาลทรายแดง	กก.	13.00	8.33 กิโลกรัม	108.33
		เกลือเม็ด	กรัม	0.01	58.33 กรัม	0.83
		เกลือป่น	กรัม	0.01	33.33 กรัม	0.33
		น้ำเปล่า	กก.	0.75	40.00 กิโลกรัม	30.00
มะขามแช่อิ่ม	ถุง (350 กรัม)	มะขาม	กก.	20.00	0.47 กิโลกรัม	9.36
		ปูนหมาก	ปึก	100.00	0.00003 ปึก	0.003
		น้ำตาลทรายแดง	กก.	13.00	0.29 กิโลกรัม	3.80
		เกลือเม็ด	กรัม	0.01	2.05 กรัม	0.03
		เกลือป่น	กรัม	0.01	1.17 กรัม	0.01
		น้ำเปล่า	กก.	0.75	1.40 กิโลกรัม	1.05
มะขามหยี	ถุง (10 กิโลกรัม)	มะขาม	กก.	20.00	10.81 กิโลกรัม	216.22
		ปูนหมาก	ปึก	100.00	0.0007 ปึก	0.07

ที่มา: จากการสำรวจและคำนวณ

ตาราง ข.7 (ต่อ) ต้นทุนวัตถุดิบ

ผลิตภัณฑ์	หน่วยผลิต	วัตถุดิบที่ใช้	หน่วย	ราคา/หน่วย (บาท)	ปริมาณวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต/	
					หน่วยผลิต	ต้นทุน/หน่วยผลิต
มะขามหยี	ถุง (10 กิโลกรัม)	น้ำตายทรายแดง	กก.	13.00	6.76 กิโลกรัม	87.84
		น้ำตาลทรายขาว	กก.	15.00	4.05 กิโลกรัม	60.81
		เกลือเม็ด	กรัม	0.0143	47.30 กรัม	0.68
		เกลือป่น	กก.	10.00	0.23 กิโลกรัม	2.30
		พริกป่น	กก.	70.00	0.07 กิโลกรัม	4.73
		น้ำเปล่า	กก.	0.75	32.43 กิโลกรัม	24.32
มะขามหยี	ถุง (350 กรัม)	มะขาม	กก.	20.00	0.38 กิโลกรัม	7.58
		ปูนหมาก	ปึก	100.00	0.00002 ปึก	0.002
		น้ำตายทรายแดง	กก.	13.00	0.24 กิโลกรัม	3.08
		น้ำตาลทรายขาว	กก.	15.00	0.14 กิโลกรัม	2.13
		เกลือเม็ด	กรัม	0.01	1.66 กรัม	0.02
		เกลือป่น	กก.	10.00	0.008 กิโลกรัม	0.08
		พริกป่น	กก.	70.00	0.002 กิโลกรัม	0.17
		น้ำเปล่า	กก.	0.75	1.14 กิโลกรัม	0.85

ที่มา: จากการสำรวจและคำนวณ

ตาราง ข.8 ค่าเสื่อมราคา

ผลิตภัณฑ์	หน่วยผลิต	ประเภทอุปกรณ์การผลิต	ค่าเสื่อมราคา/หน่วยผลิต
มะขามแช่อิ่ม	ถุง (10 กิโลกรัม)	โองม้งกร	1.00
		เตาแก๊ส	0.93
		หม้อ เบอร์ 45	5.27
		ตะหลิว	0.17
		มีด	0.38
		ดาข่ายตากมะขาม	2.00
		เครื่องรีดถุง	3.33
		กะละมังเคลือบ	1.17
		ดาชั่งขนาดใหญ่	0.73
		ดาชั่งขนาดเล็ก	0.75
		มะขามแช่อิ่ม	ถุง (350 กรัม)
เตาแก๊ส	0.03		
หม้อ เบอร์ 45	0.18		
ตะหลิว	0.01		
มีด	0.01		
ดาข่ายตากมะขาม	0.07		
เครื่องรีดถุง	0.12		
กะละมังเคลือบ	0.04		
ดาชั่งขนาดใหญ่	0.03		
ดาชั่งขนาดเล็ก	0.03		
มะขามหยี	ถุง (10 กิโลกรัม)		
		เตาแก๊ส	0.76
		หม้อ เบอร์ 45	4.27

ที่มา: จากการสำรวจและคำนวณ

ตาราง ข.8 (ต่อ) ค่าเสื่อมราคา

ผลิตภัณฑ์	หน่วยผลิต	ประเภทอุปกรณ์การผลิต	ค่าเสื่อมราคา/หน่วยผลิต
มะขามหิี	ถุง (10 กิโลกรัม)	ตะหลิว	0.14
		มีด	0.31
		ดาข่ายตากมะขาม	1.62
		เครื่องปั่น	2.70
		เครื่องหั่นมะขาม	7.03
		เครื่องรีดถุง	2.70
		กะละมัง	0.41
		กะละมังเคลือบ	0.95
		ดาข่ายขนาดใหญ่	0.59
		ดาข่ายขนาดเล็ก	0.61
		มะขามหิี	ถุง (350 กรัม)
เตาแก๊ส	0.03		
หม้อ เบอร์ 45	0.15		
ตะหลิว	0.00		
มีด	0.01		
ดาข่ายตากมะขาม	0.06		
เครื่องปั่น	0.09		
เครื่องหั่นมะขาม	0.25		
เครื่องรีดถุง	0.09		
กะละมัง	0.01		
กะละมังเคลือบ	0.03		
ดาข่ายขนาดใหญ่	0.02		
ดาข่ายขนาดเล็ก	0.02		

ที่มา: จากการสำรวจและคำนวณ

ตาราง ข.9 แสดงต้นทุนและผลตอบแทนของมะขามแช่อิ่ม 1 โอง (60 กิโลกรัม) เมื่อพิจารณาจากราคาขายส่ง

รายการ	มะขามแช่อิ่ม 1 โอง (60 กิโลกรัม)						อัตราส่วนของ ต้นทุน/ต้นทุน การผลิตทั้งหมด
	หน่วย	ปริมาณ	ราคา	เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	
1. ต้นทุนการผลิต							
(1) ปัจจัยการผลิต				2,504.70	0.00	2,504.70	72.41
- วัตถุดิบหลัก				2,437.50	0.00	2,437.50	70.47
มะขาม	กก.	80	20.00	1,600.00		1,600.00	46.26
ปูนหมาก	ปิ่น	0.005	100.00	0.50		0.50	0.01
น้ำตาลทรายแดง	กก.	50	13.00	650.00		650.00	18.79
เกลือเม็ด	กรัม	350	0.0143	5.00		5.00	0.14
เกลือป่น	กรัม	200	0.01	2.00		2.00	0.06
น้ำเปล่า	กก.	240	0.75	180.00		180.00	5.20
- วัสดุ				30.00	0.00	30.00	0.87
แก๊ส				30.00		30.00	0.87
- บรรจุภัณฑ์				7.20	0.00	7.20	0.21
ถุงพลาสติกขนาด 16" x 26"	ใบ	6	1.20	7.20		7.20	0.21
- ห้องเย็น				30.00		30.00	0.87
(2) แรงงาน				460.00	0.00	460.00	13.30
การผลิต				300.00		300.00	8.67
คิ่งหนดมะขาม				60.00		60.00	1.73
ห่อแพ็ค				100.00		100.00	2.89
(3) ค่าเสื่อมราคา				0.00	94.38	94.38	2.73
โองมังกร					6.00	6.00	0.17
เตาแก๊ส					5.60	5.60	0.16
หม้อ เบอร์ 45					31.60	31.60	0.91
ตะหลิว					1.00	1.00	0.03
มีด					2.30	2.30	0.07

ที่มา: จากการสำรวจและคำนวณ

ตาราง ข.9 (ต่อ) แสดงต้นทุนและผลตอบแทนของมะขามเข้้อม 1 โอง (60 กิโลกรัม) เมื่อพิจารณาจากราคาขายส่ง

รายการ	มะขามเข้้อม 1 โอง (60 กิโลกรัม)						อัตราส่วนของต้นทุน/ต้นทุนการผลิตทั้งหมด
	หน่วย	ปริมาณ	ราคา	เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	
ค่าเช่าตึกมะขาม					12.00	12.00	0.35
เครื่องรีดดูง					20.00	20.00	0.58
กะละมังเคลือบ					7.00	7.00	0.20
คางซ์ขนาดใหญ่					4.40	4.40	0.13
คางซ์ขนาดเล็ก					4.48	4.48	0.13
(4) อื่นๆ (อาหาร, พาหนะ, ไฟฟ้า)				400.00		400.00	11.56
ต้นทุนการผลิตต่อหน่วยทั้งหมด (บาท/หน่วย)				3,364.70	94.38	3,459.08	100.00
ราคาขายส่งผลิตภัณฑ์ (บาท/หน่วย)	ห่อ	6	650.00	3,900.00		3,900.00	
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด (บาท/หน่วย)						440.92	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมดต่อราคาขายส่ง						11.31	
2. ต้นทุนการตลาด							
ค่าใช้จ่ายในการออกร้าน				240.00		240.00	
ค่าทำนามบัตร				1.50		1.50	
ต้นทุนการตลาดทั้งหมดต่อหน่วย				241.50	0.00	241.50	
3. ต้นทุนการผลิตและการตลาดต่อหน่วย (บาท) (1+2)							
ต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย				3,606.20	94.38	3,700.58	
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย						199.42	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย						5.39	

ที่มา: จากการสำรวจและคำนวณ

ตาราง ข.10 แสดงต้นทุนและผลตอบแทนของมะขามแช่อิ่ม 1 ถุง (10 กิโลกรัม) เมื่อพิจารณาจากราคาขายส่ง

รายการ	มะขามแช่อิ่ม 1 ถุง (10 กิโลกรัม)						อัตราส่วนของต้นทุน/ ต้นทุนการผลิต ทั้งหมด
	หน่วย	ปริมาณ	ราคา	เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	
1. ต้นทุนการผลิต							
(1) บัญชีการผลิต				417.45	0.00	417.45	72.41
- วัสดุหลัก				406.25	0.00	406.25	70.47
มะขาม	กก.	13.33	20.00	266.67		266.67	46.26
ปูนหมาก	ปึก	0.0008	100.00	0.08		0.08	0.01
น้ำคายทรายแดง	กก.	8.33	13.00	108.33		108.33	18.79
เกลือเม็ด	กรัม	58.33	0.0143	0.83		0.83	0.14
เกลือป่น	กรัม	33.33	0.01	0.33		0.33	0.06
น้ำเปล่า	กก.	40	0.75	30.00		30.00	5.20
- วัสดุ				5.00	0.00	5.00	0.87
แก๊ส				5.00		5.00	0.87
- บรรจุภัณฑ์				1.20	0.00	1.20	0.21
ถุงพลาสติกขนาด 16" x 26"	ใบ	1	1.20	1.20		1.20	0.21
- ห้องเย็น				5.00		5.00	0.87
(2) แรงงาน				76.67	0.00	76.67	13.30
การผลิต				50.00		50.00	8.67
คิ่งหมวดมะขาม				10.00		10.00	1.73
ห่อแพ็ค				16.667		16.67	2.89
(3) ค่าเสื่อมราคา				0.00	15.73	15.73	2.73
โอ่งมังกร					1.00	1.00	0.17
เตาแก๊ส					0.93	0.93	0.16
หม้อ เบอร์ 45					5.27	5.27	0.91
ตะหลิว					0.17	0.17	0.03
มีด					0.38	0.38	0.07

ที่มา: จากการสำรวจและคำนวณ

ตาราง ข.10 (ต่อ) แสดงต้นทุนและผลตอบแทนของมะขามเชื่อม 1 ถุง (10 กิโลกรัม) เมื่อพิจารณาจากราคาขายส่ง

รายการ	มะขามเชื่อม 1 ถุง (10 กิโลกรัม)						อัตราส่วนของต้นทุน/ ต้นทุนการผลิต ทั้งหมด
	หน่วย	ปริมาณ	ราคา	เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	
ค่าเช่าตากมะขาม					2.00	2.00	0.35
เครื่องรีดถุง					3.33	3.33	0.58
กะละมังเคลือบ					1.17	1.17	0.20
คางซ์ขนาดใหญ่					0.73	0.73	0.13
คางซ์ขนาดเล็ก					0.75	0.75	0.13
(4) อื่นๆ (อาหาร, พาหนะ, ไฟฟ้า)				66.67		66.67	11.56
ต้นทุนการผลิตต่อหน่วยทั้งหมด (บาท/หน่วย)				560.78	15.73	576.51	100.00
ราคาขายส่งผลิตภัณฑ์ (บาท/หน่วย)	ห่อ	1	650.00	650.00		650.00	
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด (บาท/ หน่วย)						73.49	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมดต่อ ราคาขายส่ง						11.31	
2. ต้นทุนการตลาด							
ค่าใช้จ่ายในการออกร้าน				40.00		40.00	
ค่าทำนามบัตร				0.25		0.25	
ต้นทุนการตลาดทั้งหมดต่อหน่วย				40.25	0.00	40.25	
3. ต้นทุนการผลิตและการตลาดต่อหน่วย (บาท) (1+2)							
ต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย				601.03	15.73	616.76	
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย						33.24	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย						5.39	

ที่มา: จากการสำรวจและคำนวณ

ตาราง ข.11 แสดงต้นทุนและผลตอบแทนของมะขามแช่อิ่ม 1 โอง (60 กิโลกรัม) เมื่อพิจารณาจากราคาขายปลีก

รายการ	มะขามแช่อิ่ม 1 โอง (60 กิโลกรัม)						อัตราส่วนของ ต้นทุน/ต้นทุนการ ผลิตทั้งหมด
	หน่วย	ปริมาณ	ราคา	เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	
1. ต้นทุนการผลิต							
(1) ปัจจัยการผลิต				2,813.85	0.00	2,813.85	74.67
- วัตถุดิบหลัก				2,437.50	0.00	2,437.50	64.69
มะขาม	กก.	80	20.00	1,600.00		1,600.00	42.46
ปูนหมาก	ปิ่น	0.005	100.00	0.50		0.50	0.01
น้ำตาลทรายแดง	กก.	50	13.00	650.00		650.00	17.25
เกลือเม็ด	กรัม	350	0.0143	5.00		5.00	0.13
เกลือป่น	กรัม	200	0.01	2.00		2.00	0.05
น้ำเปล่า	กก.	240	0.75	180.00		180.00	4.78
- วัสดุ				30.00	0.00	30.00	0.80
แก๊ส				30.00		30.00	0.80
- บรรจุภัณฑ์				316.35	0.00	316.35	8.40
ถุงพลาสติกขนาด 6" x 9"	ใบ	171	1.50	256.50		256.50	6.81
สติ๊กเกอร์	ใบ	171	0.35	59.85		59.85	1.59
- ห้างอื่น				30.00		30.00	0.80
(2) แรงงาน				460.00	0.00	460.00	12.21
การผลิต				300.00		300.00	7.96
คิ่งหมวดมะขาม				60.00		60.00	1.59
ห่อแพ็ค				100.00		100.00	2.65
(3) ค่าเสื่อมราคา				0.00	94.38	94.38	2.50
โอ่งมังกร					6.00	6.00	0.16
เตาแก๊ส					5.60	5.60	0.15
หม้อ เบอร์ 45					31.60	31.60	0.84
ตะหลิว					1.00	1.00	0.03

ที่มา: จากการสำรวจและคำนวณ

ตาราง ข.11 (ต่อ) แสดงต้นทุนและผลตอบแทนของมะขามแฉ่อม 1 ไร่ (60 กิโลกรัม) เมื่อพิจารณาจากราคาขายปลีก

รายการ	มะขามแฉ่อม 1 ไร่ (60 กิโลกรัม)						อัตราส่วนของ ต้นทุน/ต้นทุนการ ผลิตทั้งหมด
	หน่วย	ปริมาณ	ราคา	เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	
มีด					2.30	2.30	0.06
คาน้ำรดมะขาม					12.00	12.00	0.32
เครื่องรีดลูก					20.00	20.00	0.53
กะละมังเคลือบ					7.00	7.00	0.19
คาน้ำขนาดใหญ่					4.40	4.40	1.10
คาน้ำขนาดเล็ก					4.48	4.48	1.12
(4) อื่นๆ (อาหาร, พาหนะ, ไฟฟ้า)				400.00		400.00	10.62
ต้นทุนการผลิตต่อหน่วยทั้งหมด (บาท/หน่วย)				3,673.85	94.38	3,768.23	100.00
ราคาขายปลีกผลิตภัณฑ์ (บาท/หน่วย)	ห่อ	171	35.00	5,985.00		5,985.00	
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด (บาท/หน่วย)						2,216.77	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมดต่อราคาขายปลีก						37.04	
2. ต้นทุนการตลาด							
ค่าใช้จ่ายในการออกร้าน				240.00		240.00	
ค่าทำนามบัตร				1.50		1.50	
ต้นทุนการตลาดทั้งหมดต่อหน่วย				241.50	0.00	241.50	
3. ต้นทุนการผลิตและการตลาดต่อหน่วย (บาท) (1+2)							
ต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย				3,915.35	94.38	4,009.73	
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย						1,975.27	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย						49.26	

ที่มา: จากการสำรวจและคำนวณ

ตาราง ข.12 แสดงต้นทุนและผลตอบแทนของมะขามแช่อิ่ม 1 ถุง (350 กรัม) เมื่อพิจารณาจากราคาขายปลีก

รายการ	มะขามแช่อิ่ม 1 ถุง (350 กรัม)						อัตราส่วนของต้นทุน/ต้นทุนการผลิตทั้งหมด
	หน่วย	ปริมาณ	ราคา	เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	
1. ต้นทุนการผลิต							
(1) ปัจจัยการผลิต				16.46	0.00	16.46	74.67
- วัตถุดิบหลัก				14.25	0.00	14.25	64.69
มะขาม	กก.	0.47	20.00	9.36		9.36	42.46
ปูนหมาก	ปึก	0.00003	100.00	0.003		0.003	0.01
น้ำคายน้ำแดง	กก.	0.29	13.00	3.80		3.80	17.25
เกลือเม็ด	กรัม	2.05	0.0143	0.03		0.03	0.13
เกลือป่น	กรัม	1.17	0.01	0.01		0.01	0.05
น้ำเปล่า	กก.	1.40	0.75	1.05		1.05	4.78
- วัสดุ				0.18	0.00	0.18	0.80
แก๊ส				0.18		0.18	0.80
- บรรจุภัณฑ์				1.85	0.00	1.85	8.40
ถุงพลาสติกขนาด 6" x 9"	ใบ	1	1.50	1.50		1.50	6.81
สติ๊กเกอร์	ใบ	1	0.35	0.35		0.35	1.59
- ห้างขึ้น				0.18		0.18	0.80
(2) แรงงาน				2.69	0.00	2.69	12.21
การผลิต				1.75		1.75	7.96
คิงหนวดมะขาม				0.35		0.35	1.59
ห่อแพ็ค				0.58		0.58	2.65
(3) ค่าเสื่อมราคา				0.00	0.55	0.55	2.50
โอ่งมังกร					0.04	0.04	0.16
เตาแก๊ส					0.03	0.03	0.15
หม้อ เบอร์ 45					0.18	0.18	0.84
ตะหลิว					0.01	0.01	0.03
มีด					0.01	0.01	0.06

ที่มา: จากการสำรวจและคำนวณ

ตาราง ข.12 (ต่อ) แสดงต้นทุนและผลตอบแทนของมะขามแฉ่อม 1 ถุง (350 กรัม) เมื่อพิจารณาจากราคาขายปลีก

รายการ	มะขามแฉ่อม 1 ถุง (350 กรัม)						อัตราส่วนของต้นทุน/ต้นทุนการผลิตทั้งหมด
	หน่วย	ปริมาณ	ราคา	เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	
ค่าเช่าคอกมะขาม					0.07	0.07	0.32
เครื่องรีดจุง					0.12	0.12	0.53
กะละมังเคลือบ					0.04	0.04	0.19
คางซ์ขนาดใหญ่					0.03	0.03	0.12
คางซ์ขนาดเล็ก					0.03	0.03	0.12
(4) อื่นๆ (อาหาร, พาหนะ, ไฟฟ้า)				2.34		2.34	10.62
ต้นทุนการผลิตต่อหน่วยทั้งหมด (บาท/หน่วย)				21.48	0.55	22.036	100.00
ราคาขายปลีกผลิตภัณฑ์ (บาท/หน่วย)	ถุง	1	35.00	35.00		35.00	
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด (บาท/หน่วย)						12.964	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมดต่อราคาขายปลีก						37.04	
2. ต้นทุนการตลาด							
ค่าใช้จ่ายในการออกร้าน				1.40		1.40	
ค่าทำนามบัตร				0.01		0.01	
ต้นทุนการตลาดทั้งหมดต่อหน่วย				1.41	0.00	1.41	
3. ต้นทุนการผลิตและการตลาดต่อหน่วย (บาท) (1+2)							
ต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย				22.90	0.55	23.45	
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย						11.55	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย						49.26	

ที่มา: จากการสำรวจและคำนวณ

ตาราง ข.13 แสดงต้นทุนและผลตอบแทนของมะขามหยี 74 กิโลกรัม เมื่อพิจารณาจากราคาขายส่ง

รายการ	มะขามหยี 74 กิโลกรัม						อัตราส่วนของต้นทุน/ ต้นทุนการผลิตทั้งหมด
	หน่วย	ปริมาณ	ราคา	เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	
1. ต้นทุนการผลิต							
(1) ปัจจัยการผลิต				3,006.38	0.00	3,006.38	71.41
- วัสดุหลัก				2,937.50	0.00	2,937.50	69.78
มะขาม	กก.	80	20.00	1,600.00		1,600.00	38.01
ปูนหมาก	ปึก	0.005	100.00	0.50		0.50	0.01
น้ำตายทรายแดง	กก.	50	13.00	650.00		650.00	15.44
น้ำตาลทรายขาว	กก.	30	15.00	450.00		450.00	10.69
เกลือเม็ด	กรัม	350	0.0143	5.00		5.00	0.12
เกลือป่น	กก.	1.7	10.00	17.00		17.00	0.40
พริกป่น	กก.	0.5	70.00	35.00		35.00	0.83
น้ำปลา	กก.	240	0.75	180.00		180.00	4.28
- วัสดุ				30.00	0.00	30.00	0.71
แก๊ส				30.00		30.00	0.71
- บรรจุภัณฑ์				8.88	0.00	8.88	0.21
ถุงพลาสติกขนาด 16" x 26"	ใบ	7	1.20	8.88		8.88	0.21
- ห้องเย็น				30.00		30.00	0.71
(2) แรงงาน				534.00	0.00	534.00	12.68
การผลิต				300.00		300.00	7.13
คิ่งหมวดมะขาม				60.00		60.00	1.43
หั่นและคลุกมะขาม				74.00		74.00	1.76
ห่อแพ็ค				100.00		100.00	2.38
(3) ค่าเสื่อมราคา				0.00	169.38	169.38	4.02
โอ่งมังกร					6.00	6.00	0.14
เตาแก๊ส					5.60	5.60	0.13
หม้อ เบอร์ 45					31.60	31.60	0.75
ตะหลิว					1.00	1.00	0.02

ที่มา: จากการสำรวจและคำนวณ

ตาราง ข.13 (ต่อ) แสดงต้นทุนและผลตอบแทนของมะขามหี 74 กิโลกรัม เมื่อพิจารณาจากราคาขายส่ง

รายการ	มะขามหี 74 กิโลกรัม						
	หน่วย	ปริมาณ	ราคา	เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุน/ ต้นทุนการผลิตทั้งหมด
มีด					2.30	2.30	0.05
ดาบขาคอมมะขาม					12.00	12.00	0.29
เครื่องปั่น					20.00	20.00	0.48
เครื่องหั่นมะขาม					52.00	52.00	1.24
เครื่องรีดถุง					20.00	20.00	0.48
กะละมัง					3.00	3.00	0.07
กะละมังเคลือบ					7.00	7.00	0.17
ดาบขังขนาดใหญ่					4.40	4.40	0.10
ดาบขังขนาดเล็ก					4.48	4.48	0.11
(4) อื่นๆ (อาหาร, พาหนะ, ไฟฟ้า)				500.00		500.00	11.88
ต้นทุนการผลิตต่อหน่วยทั้งหมด (บาท/หน่วย)				4,040.38	169.38	4,209.76	100.00
ราคาขายปลีกผลิตภัณฑ์ (บาท/หน่วย)	ห่อ	7.4	700.00	5,180.00		5,180.00	
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด (บาท/หน่วย)						970.24	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมดต่อราคาขายปลีก						18.73	
2. ต้นทุนการตลาด							
ค่าใช้จ่ายในการออกร้าน				240.00		240.00	
ค่าทำนามบัตร				1.50		1.50	
ต้นทุนการตลาดทั้งหมดต่อหน่วย				241.50	0.00	241.50	
3. ต้นทุนการผลิตและการตลาดต่อหน่วย (บาท) (1+2)							
ต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย				4,281.88	169.38	4,451.26	
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย						728.74	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย						16.37	

ที่มา: จากการสำรวจและคำนวณ

ตาราง ข.14 แสดงต้นทุนและผลตอบแทนของมะขามหยี 1 ถุง (10 กิโลกรัม) เมื่อพิจารณาจากราคาขายส่ง

รายการ	มะขามหยี 1 ถุง (10 กิโลกรัม)						อัตราส่วนของต้นทุน/ ต้นทุนการผลิตทั้งหมด
	หน่วย	ปริมาณ	ราคา	เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	
1. ต้นทุนการผลิต							
(1) ปัจจัยการผลิต				406.27	0.00	406.27	71.41
- วัสดุหลัก				396.96	0.00	396.96	69.78
มะขาม	กก.	10.81	20.00	216.22		216.22	38.01
ปูนหมาก	ปึก	0.0007	100.00	0.07		0.07	0.01
น้ำคายนทรายแดง	กก.	6.76	13.00	87.84		87.84	15.44
น้ำตาลทรายขาว	กก.	4.05	15.00	60.81		60.81	10.69
เกลือเม็ด	กรัม	47.30	0.0143	0.68		0.68	0.12
เกลือป่น	กก.	0.23	10.00	2.30		2.30	0.40
พริกป่น	กก.	0.068	70.00	4.73		4.73	0.83
น้ำเปล่า	กก.	32.43	0.75	24.32		24.32	4.28
- วัสดุ				4.05	0.00	4.05	0.71
แก๊ส				4.05		4.05	0.71
- บรรจุภัณฑ์				1.20	0.00	1.20	0.21
ถุงพลาสติกขนาด 16" x 26"	ใบ	1.0	1.20	1.20		1.20	0.21
- ห้องเย็น				4.05		4.05	0.71
(2) แรงงาน				72.16	0.00	72.16	12.68
การผลิต				40.54		40.54	7.13
คิ่งหนดมะขาม				8.11		8.11	1.43
หั่นและคลุกมะขาม				10.00		10.00	1.76
ห่อแพ็ค				13.51		13.51	2.38
(3) ค่าเสื่อมราคา				0.00	22.89	22.89	4.02
โอ่งมังกร					0.81	0.81	0.14
เตาแก๊ส					0.76	0.76	0.13
หม้อ เบอร์ 45					4.27	4.27	0.75

ที่มา: จากการสำรวจและคำนวณ

ตาราง ข.14 (ต่อ) แสดงต้นทุนและผลตอบแทนของมะขามหยี 1 ถุง (10 กิโลกรัม) เมื่อพิจารณา
จากราคาขายส่ง

รายการ	มะขามหยี 1 ถุง (10 กิโลกรัม)						อัตราส่วนของต้นทุน/ ต้นทุนการผลิตทั้งหมด
	หน่วย	ปริมาณ	ราคา	เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	
คะหลิว					0.14	0.14	0.02
มีด					0.31	0.31	0.05
ดาบข่าตอกมะขาม					1.62	1.62	0.29
เครื่องปั่น					2.70	2.70	0.48
เครื่องหั่นมะขาม					7.03	7.03	1.24
เครื่องรีดจุง					2.70	2.70	0.48
กะละมัง					0.41	0.41	0.07
กะละมังเคลือบ					0.95	0.95	0.17
ดาซังขนาดใหญ่					0.59	0.59	0.10
ดาซังขนาดเล็ก					0.61	0.61	0.11
(4) อื่นๆ (อาหาร, พาหนะ, ไฟฟ้า)				67.57		67.57	11.88
ต้นทุนการผลิตต่อหน่วยทั้งหมด (บาท/หน่วย)				546.00	22.89	568.89	100.00
ราคาขายปลีกผลิตภัณฑ์ (บาท/หน่วย)	ถุง	1	700.00	700.00		700.00	
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด (บาท/ หน่วย)						131.11	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมดต่อ ราคาขายปลีก						18.73	
2. ต้นทุนการตลาด							
ค่าใช้จ่ายในการออกร้าน				32.43		32.43	
ค่าทำนามบัตร				0.20		0.20	
ต้นทุนการตลาดทั้งหมดต่อหน่วย				32.64	0.00	32.64	
3. ต้นทุนการผลิตและการตลาดต่อหน่วย (บาท) (1+2)							
ต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย				578.63	22.89	601.52	
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย						98.48	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวมทั้งหมดต่อ หน่วย						16.37	

ที่มา: จากการสำรวจและคำนวณ

ตาราง ข.15 แสดงต้นทุนและผลตอบแทนของมะขามหยี 74 กิโลกรัม เมื่อพิจารณาจากราคาขายปลีก

รายการ	มะขามหยี 74 กิโลกรัม						อัตราส่วนของต้นทุน/ ต้นทุนการผลิตทั้งหมด
	หน่วย	ปริมาณ	ราคา	เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	
1. ต้นทุนการผลิต							
(1) ปัจจัยการผลิต				3,387.85	0.00	3,387.85	73.79
- วัสดุหลัก				2,937.50	0.00	2,937.50	63.98
มะขาม	กก.	80	20.00	1,600.00		1,600.00	34.85
ปูนหมาก	ปึก	0.005	100.00	0.50		0.50	0.01
น้ำตายทรายแดง	กก.	50	13.00	650.00		650.00	14.16
น้ำตาลทรายขาว	กก.	30	15.00	450.00		450.00	9.80
เกลือเม็ด	กรัม	350	0.0143	5.00		5.00	0.11
เกลือป่น	กก.	1.7	10.00	17.00		17.00	0.37
พริกป่น	กก.	0.5	70.00	35.00		35.00	0.76
น้ำปล่า	กก.	240	0.75	180.00		180.00	3.92
- วัสดุ				30.00	0.00	30.00	0.65
แก๊ส				30.00		30.00	0.65
- บรรจุภัณฑ์				390.35	0.00	390.35	8.50
ถุงพลาสติกขนาด 6" x 9"	ใบ	211	1.50	316.50		316.50	6.89
สติ๊กเกอร์	ใบ	211	0.35	73.85		73.85	1.61
- ห้องเย็น				30.00		30.00	0.65
(2) แรงงาน				534.00	0.00	534.00	11.63
การผลิต				300.00		300.00	6.53
คิ่งหวดมะขาม				60.00		60.00	1.31
หั่นและคลุกมะขาม				74.00		74.00	1.61
ห่อแพ็ค				100.00		100.00	2.18
(3) ค่าเสื่อมราคา				0.00	169.38	169.38	3.69
ไอนึ่งกร					6.00	6.00	0.13
เตาแก๊ส					5.60	5.60	0.12
หม้อ เบอร์ 45					31.60	31.60	0.69
ตะหลิว					1.00	1.00	0.02

ที่มา: จากการสำรวจและคำนวณ

ตาราง ข.15 (ต่อ) แสดงต้นทุนและผลตอบแทนของมะขามหยี 74 กิโลกรัม เมื่อพิจารณาจากราคาขายปลีก

รายการ	มะขามหยี 74 กิโลกรัม						
	หน่วย	ปริมาณ	ราคา	เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุน/ ต้นทุนการผลิตทั้งหมด
มีด					2.30	2.30	0.05
ดาบขาคามะขาม					12.00	12.00	0.26
เครื่องปั่น					20.00	20.00	0.44
เครื่องหั่นมะขาม					52.00	52.00	1.13
เครื่องรีดจุ้ง					20.00	20.00	0.44
กะละมัง					3.00	3.00	0.07
กะละมังเคลือบ					7.00	7.00	0.15
ดาบขังขนาดใหญ่					4.40	4.40	0.10
ดาบขังขนาดเล็ก					4.48	4.48	0.10
(4) อื่นๆ (อาหาร, พาหนะ, ไฟฟ้า)				500.00		500.00	10.89
ต้นทุนการผลิตต่อหน่วยทั้งหมด (บาท/หน่วย)				4,421.85	169.38	4,591.23	100.00
ราคาขายปลีกผลิตภัณฑ์ (บาท/หน่วย)	ห่อ	211	35.00	7,385.00		7,385.00	
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด (บาท/หน่วย)						2,793.77	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมดต่อราคาขายปลีก						37.83	
2. ต้นทุนการตลาด							
ค่าใช้จ่ายในการออกร้าน				240.00		240.00	
ค่าทำนามบัตร				1.50		1.50	
ต้นทุนการตลาดทั้งหมดต่อหน่วย				241.50	0.00	241.50	
3. ต้นทุนการผลิตและการตลาดต่อหน่วย (บาท) (1+2)							
ต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย				4,663.35	169.38	4,832.73	
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย						2,552.27	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย						52.81	

ที่มา: จากการสำรวจและคำนวณ

ตาราง ข.16 แสดงต้นทุนและผลตอบแทนของมะขามหยี 1 ห่อ (350 กรัม) เมื่อพิจารณาจากราคาขายปลีก

รายการ	มะขามหยี 1 ห่อ (350 กรัม)						อัตราส่วนของต้นทุน/ ต้นทุนการผลิตทั้งหมด
	หน่วย	ปริมาณ	ราคา	เงิน สด	ไม่เป็นเงิน สด	รวม	
1. ต้นทุนการผลิต							
(1) ปัจจัยการผลิต				16.06	0.00	16.06	73.79
- วัตถุดิบหลัก				13.92	0.00	13.92	63.98
มะขาม	กก.	0.38	20.00	7.58		7.58	34.85
ปูนหมาก	ปึก	0.00002	100.00	0.002		0.002	0.01
น้ำตาลทรายแดง	กก.	0.24	13.00	3.08		3.08	14.16
น้ำตาลทรายขาว	กก.	0.14	15.00	2.13		2.13	9.80
เกลือเม็ด	กรัม	1.66	0.0143	0.02		0.02	0.11
เกลือป่น	กก.	0.008	10.00	0.08		0.08	0.37
พริกป่น	กก.	0.002	70.00	0.17		0.17	0.76
น้ำปลา	กก.	1.14	0.75	0.85		0.85	3.92
- วัสดุ				0.14	0.00	0.14	0.65
แก๊ส				0.14		0.14	0.65
- บรรจุภัณฑ์				1.85	0.00	1.85	8.50
ถุงพลาสติกขนาด 6" x 9"	ใบ	1	1.50	1.50		1.50	6.89
สติ๊กเกอร์	ใบ	1	0.35	0.35		0.35	1.61
- ห้องเย็น				0.14		0.14	0.65
(2) แรงงาน				2.53	0.00	2.53	11.63
การผลิต				1.42		1.42	6.53
คิ่งหมวดมะขาม				0.28		0.28	1.31
หั่นและคลุกมะขาม				0.35		0.35	1.61
ห่อแพ็ค				0.47		0.47	2.18
(3) ค่าเสื่อมราคา				0.00	0.80	0.80	3.69
โอ่งมังกร					0.03	0.03	0.13
เตาแก๊ส					0.03	0.03	0.12
หม้อ เบอร์ 45					0.15	0.15	0.69
ตะหลิว					0.00	0.00	0.02

ที่มา: จากการสำรวจและคำนวณ

ตาราง ข.16 (ต่อ) แสดงต้นทุนและผลตอบแทนของมะขามหยี 1 ห่อ (350 กรัม) เมื่อพิจารณาจากราคาขายปลีก

รายการ	มะขามหยี 1 ห่อ (350 กรัม)						อัตราส่วนของต้นทุน/ ต้นทุนการผลิตทั้งหมด
	หน่วย	ปริมาณ	ราคา	เงิน สด	ไม่เป็นเงิน สด	รวม	
มีด					0.01	0.01	0.05
ดาบข่าดากมะขาม					0.06	0.06	0.26
เครื่องปั่น					0.09	0.09	0.44
เครื่องหั่นมะขาม					0.25	0.25	1.13
เครื่องรีดถุง					0.09	0.09	0.44
กะละมัง					0.01	0.01	0.07
กะละมังเคลือบ					0.03	0.03	0.15
ดาซังขนาดใหญ่					0.02	0.02	0.10
ดาซังขนาดเล็ก					0.02	0.02	0.10
(4) อื่นๆ (อาหาร, พาหนะ, ไฟฟ้า)				2.37		2.37	10.89
ต้นทุนการผลิตต่อหน่วยทั้งหมด (บาท/หน่วย)				20.96	0.80	21.76	100.00
ราคาขายปลีกผลิตภัณฑ์ (บาท/หน่วย)	ถุง	1	35.00	35.00		35.00	
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด (บาท/ หน่วย)						13.24	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมดคือ ราคาขายปลีก						37.83	
2. ต้นทุนการตลาด							
ค่าใช้จ่ายในการออกร้าน				1.14		1.14	
ค่าทำนามบัตร				0.01		0.01	
ต้นทุนการตลาดทั้งหมดต่อหน่วย				1.14	0.00	1.14	
3. ต้นทุนการผลิตและการตลาดต่อหน่วย (บาท) (1+2)							
ต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย				22.10	0.80	22.90	
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย						12.10	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย						52.81	

ที่มา: จากการสำรวจและคำนวณ

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ นางสาวสิรินทิพย์ อัครลาวัณย์

วัน เดือน ปี เกิด 16 ตุลาคม 2525

ประวัติการศึกษา สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น – ปลาญ โรงเรียนหล่มเก่า
พิทยาคม เพชรบูรณ์
สำเร็จการศึกษาปริญญาบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการตลาด
มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ปี พ.ศ.2547

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved