ชื่อเรื่องวิทยานิพนธ์ การประยุกต์ใช้เทคนิคต้นทุนตามเป้าหมายสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มสารอาหารสูงจากข้าว

ผู้เขียน นายจำเริญ เขื่อนแก้ว

ปริญญา วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (วิศวกรรมอุตสาหการ)

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ อาจารย์ ดร.รุ่งฉัตร ชมภูอินไหว

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อปรับปรุงผลิตภัณฑ์และกระบวนการเครื่องดื่มเสริมสุขภาพจากข้าว โดยประยุกต์ใช้เทคนิคต้นทุนตามเป้าหมายสำหรับการพัฒนา ต้นทุนตามเป้าหมายเป็นกระบวนการที่ประเมินราคาขายและทำการออกแบบผลิตภัณฑ์ให้ได้ตามต้นทุนที่กำหนดไว้ งานวิจัยเริ่มจากการศึกษากระบวนการของเทคนิคตามเป้าหมาย ขั้นตอนของเทคนิคต้นทุนตามเป้าหมายแบ่งเป็นสองระดับ คือระดับการตลาด และระดับผลิตภัณฑ์ ในระดับการตลาด นำการสนทนากลุ่มและแบบถามมาใช้เพื่อหาราคาขายและความต้องการของลูกค้าต่อผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเสริมสุขภาพ ในระดับผลิตภัณฑ์ ใช้การประยุกต์เทคนิคการกระจายหน้าที่เชิงคุณภาพและการวิเคราะห์คุณค่ามาพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อให้ตอบสนองต่อความต้องการของลูกค้าภายในต้นทุนตามเป้าหมาย พบว่าลูกค้าได้ให้ความสำคัญการมีสารอาหารที่เป็นประโยชน์มากที่สุด รองลงมาคือมีสีน่ารับประทาน จากข้อกำหนดทางเทคนิค พบว่าควรให้ความสำคัญกับชนิดและปริมาณวัตถุดิบตั้งต้น และรองลงมาคือชนิดและปริมาณวัตถุดิบรอง ในการพัฒนา พบว่า มีการปรับเปลี่ยนสัดส่วนของส่วนผสมและกระบวนการผลิตโดยตอบสนองความต้องการในราคาขายที่กำหนด และมีการปรับปรุงลักษณะทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ โดยพบว่า ได้คะแนนการยอมรับในระดับที่สูงกว่าผลิตภัณฑ์ก่อนการพัฒนาในด้านรสชาติ, สีและลักษณะปรากฏ, ด้านกลิ่น และการยอมรับโดยรวม

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Thesis Title Application of Target Costing Technique for Product Development of High Beverage from Rice

Author Mr. Chamroen Khuankaew

Degree Master of Engineering (Industrial Engineering)

Thesis Advisor Dr. Rungchat Chompu-inwai

ABSTRACT

The objective of this research is to improve the quality of functional drink from Thai rice products, as well as the process for making them. The research implements a technique called “Target Costing” toward the development of the quality and process of these drinks. The process of Target Costing consists of first assessing a target price and then designing a product to meet that price. The research begins with the study of the process of Target Costing technique. The approach applies the target costing process in two basic phases: Market level and Product level. In the first phase, focus group discussion and questionnaires are used to define competitive selling prices and the requirements for the product. In the second phase, Quality function deployment (QFD) and Value Analysis (VA) techniques are combined to develop a product that meets customer’s requirements and also the target cost. This research found that enrichment of nutrition was the highest priority for customers followed by the color of the product. This study also found that the technical requirements for these drinks were type and quantity of primary and secondary raw materials. Using this research, developers could re-design the drink to satisfy customer needs utilizing the competitive selling price. Also, the sensory characteristics of the product would be improved. The result of the customer sensory test showed that consumer’s acceptance score of the new product using the Likert's Scale increased because of improvements in taste, color and appearance, aroma and total acceptance.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved