

บทที่ 4 ผลการศึกษา

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนจากการทำเค้กกล้วยสีทองของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ ตำบลบ้านโอง อำเภอบ้านโอง จังหวัดลำพูน ข้อมูลที่ได้จากการศึกษาเกี่ยวกับต้นทุนในการทำเค้กกล้วยและข้อมูลเกี่ยวกับผลตอบแทนจากการทำเค้กกล้วย จะนำมาบรรยายเชิงพรรณนา (Descriptive Method) โดยรวบรวมข้อมูลจากแบบสอบถาม โดยแบ่งออกเป็น 3 ส่วน คือ

- ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ผลิตเค้กกล้วยสีทอง
- ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนในการผลิตเค้กกล้วยสีทอง
- ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับรายได้จากการผลิตเค้กกล้วยสีทอง

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม

ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามจากการสัมภาษณ์แบบเจาะลึกโดยใช้แบบสอบถามซึ่งมีรายละเอียดเกี่ยวกับ เพศ อายุ สถานภาพ ระดับการศึกษา ดังนี้

ตารางที่ 4 แสดงจำนวนและร้อยละเกี่ยวกับเพศของผู้ตอบแบบสอบถาม

เพศ	จำนวน(ราย)	ร้อยละ
ชาย	3	16.67
หญิง	15	83.33
รวม	18	100.00

ที่มา : จากการสัมภาษณ์ และการคำนวณ

จากตารางที่ 4 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 18 ราย เป็นเพศหญิง จำนวน 15 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 83.33 เป็นเพศชายจำนวน 3 รายหรือคิดเป็นร้อยละ 16.67

ตารางที่ 5 แสดงจำนวนและร้อยละเกี่ยวกับอายุของผู้ตอบแบบสอบถาม

ช่วงอายุ(ปี)	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ต่ำกว่า 20 ปี	0	0.00
20 - 29 ปี	2	11.11
30 – 39 ปี	3	16.67
40 – 49 ปี	4	22.22
50 – 59 ปี	7	38.89
60 ปีขึ้นไป	2	11.11
รวม	18	100.00

ที่มา : จากการสัมภาษณ์ และการคำนวณ

จากตารางที่ 5 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 18 ราย เป็นผู้มีอายุระหว่าง 50 - 59 ปี จำนวน 7 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 38.89 เป็นผู้มีอายุระหว่าง 40 - 49 ปี จำนวน 4 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 22.22 เป็นผู้มีอายุระหว่าง 30 - 39 ปี จำนวน 3 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 16.67 เป็นผู้มีอายุระหว่าง 20 - 29 ปี จำนวน 2 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 11.11 และเป็นผู้มีอายุระหว่าง 60 ปีขึ้นไป จำนวน 2 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 11.11

ตารางที่ 6 แสดงจำนวนและร้อยละเกี่ยวกับสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม

สถานภาพ	จำนวน(ราย)	ร้อยละ
โสด	4	22.22
สมรส	9	50.00
หม้าย/หย่าร้าง	5	27.78
รวม	18	100.00

ที่มา : จากการสัมภาษณ์ และการคำนวณ

จากตารางที่ 6 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 18 ราย มีสถานภาพ สมรส จำนวน 9 รายหรือคิดเป็นร้อยละ 50.00 หม้าย/หย่าร้าง จำนวน 5 ราย คิดเป็นร้อยละ 27.78 และโสด จำนวน 4 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 22.22

ตารางที่ 7 แสดงจำนวนและร้อยละเกี่ยวกับระดับการศึกษาของผู้ตอบแบบสอบถาม

ระดับการศึกษา	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ประถมศึกษา	7	38.89
มัธยมศึกษาตอนต้น	2	11.11
มัธยมศึกษาตอนปลาย/ปวช.	3	16.67
ปวส./อนุปริญญา	4	22.22
ปริญญาตรี	2	11.11
สูงกว่าปริญญาตรี	0	0.00
รวมทั้งสิ้น	18	100.00

ที่มา : จากการสัมภาษณ์ และการคำนวณ

จากตารางที่ 7 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 18 ราย การศึกษาอยู่ในระดับประถมศึกษาจำนวน 7 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 38.89 ระดับปวส./อนุปริญญาจำนวน 4 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 22.22 ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย/ปวช.จำนวน 3 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 16.67 ระดับปริญญาตรีจำนวน 2 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 11.11 และระดับมัธยมศึกษาตอนต้นจำนวน 2 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 11.11

ตารางที่ 8 แสดงจำนวนและร้อยละเกี่ยวกับตำแหน่งในกลุ่มของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตำแหน่ง	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ประธาน	1	5.56
รองประธาน	2	11.11
กรรมการ	4	22.22
เหรัญญิก	2	11.11
คนงาน	5	27.78
สมาชิก	4	22.22
รวม	18	100.00

ที่มา : จากการสัมภาษณ์ และการคำนวณ

จากตารางที่ 8 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 18 ราย อยู่ในตำแหน่งประธานกลุ่มจำนวน 1 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 5.56 ตำแหน่งรองประธานจำนวน 2 ราย หรือคิดเป็น

ร้อยละ 11.11 ตำแหน่งกรรมการ จำนวน 4 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 22.22 ตำแหน่งเหรียญก จำนวน 2 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 11.11 ตำแหน่งคนงาน จำนวน 5 รายหรือคิดเป็นร้อยละ 27.78 และ ตำแหน่งสมาชิก จำนวน 4 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 22.22

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนการผลิตเค้กกล้วยสีทอง

จากการศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนจากการทำเค้กกล้วยสีทองของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ มีต้นทุนหรือค่าใช้จ่ายในการทำเค้กกล้วยสีทองซึ่งสามารถแบ่งออกเป็น 3 ส่วน ได้แก่ ค่าใช้จ่ายในการลงทุน (Investment Cost) ต้นทุนในการผลิต (Manufacturing Cost) และ ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน (Operating Expense)

ค่าใช้จ่ายในการลงทุน (Investment cost)

ค่าใช้จ่ายในการลงทุนเป็นค่าใช้จ่ายในการลงทุนเริ่มต้น ประกอบด้วย ค่าก่อสร้าง โรงเรือน และอุปกรณ์ในการทำเค้กกล้วย ซึ่งค่าใช้จ่ายในการลงทุนมีรายละเอียดดังนี้

1. ค่าก่อสร้างโรงเรือน ลักษณะของโรงเรือน หลังคามุงกระเบื้อง ก่อผนังปูน เทพื้นด้วยซีเมนต์ ซึ่งมีอายุการใช้งาน 20 ปีแสดงได้ตามตารางที่ 9 ดังนี้

ตารางที่ 9 แสดงรายละเอียดโรงเรือน อายุการใช้งาน 20 ปี

รายการ	มูลค่าต้นทุน(บาท)	จำนวน	มูลค่ารวม(บาท)
โรงเรือน	133,000.00	1	133,000.00
รวม			133,000.00

ที่มา : จากการสัมภาษณ์ และการคำนวณ

จากตารางที่ 9 พบว่าต้นทุนโรงเรือนในการทำเค้กกล้วยสีทองของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ เท่ากับ 133,000 บาท

2. อุปกรณ์การผลิต ตามอายุการใช้งาน 15 ปี ได้แก่ เครื่องอบขนม ใช้สำหรับอบขนมขนาด 4 ถาด แบบแก๊สหัวเดียว จำนวน 2 เครื่อง ราคาเครื่องละ 18,500 บาท แสดงได้ตามตารางที่ 10 ดังนี้

ตารางที่ 10 แสดงรายละเอียดอุปกรณ์การผลิต อายุการใช้งาน 15 ปี

รายการ	มูลค่าต้นทุน(บาท)	จำนวน	มูลค่ารวม(บาท)
เครื่องอบขนม	18,500.00	2	37,000.00
รวม			37,000.00

ที่มา : จากการสัมภาษณ์ และการคำนวณ

จากตารางที่ 10 พบว่าต้นทุนอุปกรณ์การผลิตในการลงทุนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ห้วยกานเบเกอร์ ได้แก่ ต้นทุนเครื่องอบขนม เท่ากับ 37,000 บาท

3. อุปกรณ์การผลิต ตามอายุการใช้งาน 10 ปี ได้แก่

- เครื่องตีแป้ง ใช้สำหรับผสมไข่ขาวกับน้ำตาล จำนวน 1 เครื่อง ราคาเครื่องละ 23,500.00 บาท
- ชั้นวางของ ใช้สำหรับวางของในโรงเรือน จำนวน 2 ตัว ราคาตัวละ 1,250.00 บาท
- โต้ะสแตนเลส ใช้สำหรับวางส่วนผสมเพื่อเตรียมเข้าเครื่องอบขนมซึ่งทำด้วย สแตนเลส จำนวน 4 ตัว ราคาตัวละ 1,500.00

อุปกรณ์การผลิต ตามอายุการใช้งาน 10 ปี ในการลงทุนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ห้วยกานเบเกอร์ มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 11 ดังนี้

ตารางที่ 11 แสดงรายละเอียดอุปกรณ์การผลิต อายุการใช้งาน 10 ปี

รายการ	มูลค่าต้นทุน(บาท)	จำนวน	มูลค่ารวม(บาท)
เครื่องตีแป้ง	23,500.00	1	23,500.00
ชั้นวางของ	1,250.00	2	2,500.00
โต้ะสแตนเลส	1,500.00	4	6,000.00
รวม			32,000.00

ที่มา : จากการสัมภาษณ์ และการคำนวณ

จากตารางที่ 11 พบว่าต้นทุนอุปกรณ์ในการทำเค้กกล้วยสีทอง ตามอายุการใช้งาน 10 ปี ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ ได้แก่ ต้นทุนเครื่องตีแป้งเท่ากับ 23,500 บาท ต้นทุน ชั้นวางของ เท่ากับ 2,500.00 บาท และต้นทุนโต้ะสแตนเลส เท่ากับ 6,000.00 บาท รวมต้นทุน อุปกรณ์การผลิต ตามอายุการใช้งาน 10 ปี เท่ากับ 32,000.00 บาท

4. อุปกรณ์การผลิต ตามอายุการใช้งาน 5 ปี ได้แก่

- เครื่องซีล ใช้สำหรับปิดปากถุง จำนวน 2 เครื่องราคาเครื่องละ 2,500.00 บาท
- เครื่องร่อนแป้ง ใช้สำหรับร่อนแป้งสาลีเพื่อแยกสิ่งแปลกปลอมออกจากแป้ง จำนวน 3 เครื่อง 1,500 บาท
- ตราชั่งขนาด 3 กิโลกรัม จำนวน 2 อัน ราคา อันละ 500.00 บาท
- กะละมังแสดนเลส ใช้สำหรับใส่วัตถุดิบการผลิตและส่วนผสม จำนวน 4 ใบ ราคาใบละ 150.00 บาท
- ถาดแสดนเลส ใช้สำหรับเป็นแบบพิมพ์เค้กกล้วยขนาดแพ็คเกจ 4 ชั้นและขนาดแพ็คเกจ 1 ชั้น จำนวน 15 อัน ราคาอันละ 100.00 บาท
- ตะแกรง ใช้สำหรับรองถาดแสดนเลส จำนวน 30 อัน ราคาอันละ 100.00 บาท
- เตาแก๊ส ใช้สำหรับทำน้ำลำไย จำนวน 1 เตา ราคาเตาละ 2,000.00 บาท
- หม้อ เบอร์ 45 ใช้สำหรับต้มลำไย จำนวน 2 ใบ ราคาใบละ 450.00 บาท
- โต้ะวางของ ใช้สำหรับวางของ จำนวน 21 ตัว ราคาตัวละ 150.00 บาท
- แก้ว จำนวน 20 ตัว ราคาตัวละ 70.00 บาท

อุปกรณ์การผลิต ตามอายุการใช้งาน 5 ปี ในการลงทุนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ห้วยกานเบเกอร์ มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 12 ดังนี้

ตารางที่ 12 แสดงรายละเอียดอุปกรณ์การผลิต อายุการใช้งาน 5 ปี

รายการ	มูลค่าต้นทุน(บาท)	จำนวน	มูลค่ารวม(บาท)
เครื่องซีล	2,500.00	2	5,000.00
เครื่องร่อนแป้ง	1,500.00	3	4,500.00
ตราชั่งขนาด 3 กก.	500.00	2	1,000.00
กะละมังแสดนเลส	150.00	4	600.00
ถาดแสดนเลส	100.00	15	1,500.00
ตะแกรง	100.00	30	3,000.00
เตาแก๊ส	2,000.00	1	2,000.00
หม้อ เบอร์ 45	500.00	2	1,000.00
โต้ะวางของ	150.00	21	3,150.00
แก้ว	70.00	20	1,400.00
รวม			23,150.00

ที่มา : จากการสัมภาษณ์ และการคำนวณ

จากตารางที่ 12 พบว่าต้นทุนอุปกรณ์ในการทำเค้กกล้วยสีทอง ตามอายุการใช้งาน 5 ปี ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ ได้แก่ ต้นทุนเครื่องชั่ง เท่ากับ 5,000.00 บาท ต้นทุนเครื่องร่อนแป้ง เท่ากับ 4,500.00 บาท ต้นทุนตราซังขนาด 3 กิโลกรัม เท่ากับ 1,000.00 บาท ต้นทุนกะละมังสแตนเลส เท่ากับ 600.00 บาท ต้นทุนถาดสแตนเลส เท่ากับ 1,500.00 บาท ต้นทุนตะแกรง เท่ากับ 3,000.00 บาท ต้นทุนเตาแก๊ส เท่ากับ 2,000.00 บาท ต้นทุนหม้อ เบอร์ 45 เท่ากับ 1,000.00 บาท ต้นทุนโต๊ะวางของ เท่ากับ 3,150.00 บาท และต้นทุนเก้าอี้ เท่ากับ 1,400.00 บาท รวมต้นทุนอุปกรณ์การผลิต ตามอายุการใช้งาน 5 ปี เท่ากับ 23,150.00 บาท

5. อุปกรณ์การผลิต ตามอายุการใช้งาน 3 ปี ได้แก่

- แบบพิมพ์เค้กกล้วยขนาด 50 กรัม จำนวน 200 อัน ราคาอันละ 10.00 บาท
- แบบพิมพ์เค้กกล้วยขนาด 150 กรัม จำนวน 70 อัน ราคาอันละ 30.00 บาท
- แบบพิมพ์เค้กกล้วยขนาด 200 กรัม จำนวน 60 อัน ราคาอันละ 35.00 บาท
- ถ้วยตวง ใช้สำหรับตวงน้ำกล้วย จำนวน 5 อัน ราคาอันละ 500.00 บาท
- ช้อนตวง ใช้สำหรับตวงส่วนผสม จำนวน 2 ชุด ราคาชุดละ 100.00 บาท
- ไม้พาย ใช้สำหรับคนแป้ง จำนวน 10 อัน ราคาอันละ 20.00 บาท
- ตะกร้อมือ ใช้สำหรับตีส่วนผสม จำนวน 4 อัน ราคาอันละ 180.00 บาท

อุปกรณ์การผลิต ตามอายุการใช้งาน 3 ปี ในการลงทุนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 13 ดังนี้

ตารางที่ 13 แสดงรายละเอียดอุปกรณ์การผลิต อายุการใช้งาน 3 ปี

รายการ	มูลค่าต้นทุน(บาท)	จำนวน	มูลค่ารวม(บาท)
แบบพิมพ์เค้กกล้วยขนาด 50 กรัม	10.00	200	2,000.00
แบบพิมพ์เค้กกล้วยขนาด 150 กรัม	30.00	70	2,100.00
แบบพิมพ์เค้กกล้วยขนาด 200 กรัม	35.00	60	2,100.00
ถ้วยตวง	500.00	5	2,500.00
ช้อนตวง	100.00	2	200.00
ไม้พาย	20.00	10	200.00
ตะกร้อมือ	180.00	4	720.00
รวม			9,820.00

ที่มา : จากการสัมภาษณ์ และการคำนวณ

จากตารางที่ 13 พบว่าต้นทุนอุปกรณ์ในการทำเค้กกล้วยสีทอง ตามอายุการใช้งาน 3 ปี ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ ได้แก่ ต้นทุนแบบพิมพ์เค้กกล้วยขนาด 50 กรัม เท่ากับ 2,000.00 บาท ต้นทุนแบบพิมพ์เค้กกล้วยขนาด 150 กรัม เท่ากับ 2,100.00 บาท ต้นทุนแบบพิมพ์เค้กกล้วยขนาด 200 กรัม เท่ากับ 2,100.00 บาท ต้นทุนถ้วยตวง เท่ากับ 2,500.00 บาท ต้นทุนช้อนตวง เท่ากับ 200.00 บาท ต้นทุนไม้พาย เท่ากับ 200.00 บาท และต้นทุนตะกร้อมือ เท่ากับ 720.00 บาท รวมต้นทุนอุปกรณ์การผลิต ตามอายุการใช้งาน 3 ปี เท่ากับ 9,820.00 บาท

6. อุปกรณ์การผลิต ตามอายุการใช้งาน 1 ปี ได้แก่

- พู่กัน ใช้สำหรับทาครีมเพื่อป้องกันแป้งติด จำนวน 5 อัน ราคาอันละ 40.00 บาท
- มีด ขนาด 20 นิ้ว ใช้สำหรับตัดแบ่งเค้ก จำนวน 4 อัน ราคาอันละ 200.00 บาท
- ตะกร้า ทำด้วยพลาสติกจำนวน 30 อัน ราคาอันละ 30.00 บาท

อุปกรณ์การผลิต ตามอายุการใช้งาน 1 ปี ในการลงทุนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 14 ดังนี้

ตารางที่ 14 แสดงรายละเอียดอุปกรณ์การผลิต อายุการใช้งาน 1 ปี

รายการ	มูลค่าต้นทุน(บาท)	จำนวน	มูลค่ารวม(บาท)
พู่กัน	40.00	5	200.00
มีด ขนาด 20 นิ้ว	200.00	4	800.00
ตะกร้า	30.00	30	900.00
รวม			1,900.00

ที่มา : จากการสัมภาษณ์ และการคำนวณ

จากตารางที่ 14 พบว่าต้นทุนอุปกรณ์ในการทำเค้กกล้วยสีทอง ตามอายุการใช้งาน 3 ปี ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ ได้แก่ ต้นทุนพู่กัน เท่ากับ 200.00 บาท ต้นทุนตะกร้อมือ เท่ากับ 720.00 บาท ต้นทุนมีด ขนาด 20 นิ้ว เท่ากับ 800.00 บาทและต้นทุนตะกร้า เท่ากับ 900.00 บาท รวมต้นทุนอุปกรณ์การผลิต ตามอายุการใช้งาน 1 ปี เท่ากับ 1,900.00 บาท

จากข้อมูลรายละเอียดค่าใช้จ่ายในการลงทุนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ สามารถนำมาสรุป เป็นค่าใช้จ่ายในการลงทุนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 15 ดังนี้

ตารางที่ 15 แสดงรายละเอียดค่าใช้จ่ายในการลงทุนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์

รายการ	จำนวนเงิน (บาท)
โรงเรือน อายุการใช้งาน 20 ปี	133,000.00
อุปกรณ์การผลิต อายุการใช้งาน 15 ปี	37,000.00
อุปกรณ์การผลิต อายุการใช้งาน 10 ปี	32,000.00
อุปกรณ์การผลิต อายุการใช้งาน 5 ปี	23,150.00
อุปกรณ์การผลิต อายุการใช้งาน 3 ปี	9,820.00
อุปกรณ์การผลิต อายุการใช้งาน 1 ปี	1,900.00
รวม	236,870.00

ที่มา : จากการสัมภาษณ์ และการคำนวณ

จากตารางที่ 15 พบว่าค่าใช้จ่ายในการลงทุนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ ได้แก่ ต้นทุนโรงเรือน เท่ากับ 133,000.00 บาท ต้นทุนอุปกรณ์การผลิต ตามอายุการใช้งาน 15 ปี เท่ากับ 37,000.00 บาท ต้นทุนอุปกรณ์การผลิตตามอายุการใช้งาน 10 ปี เท่ากับ 32,000.00 บาท ต้นทุนอุปกรณ์การผลิตตามอายุการใช้งาน 5 ปี เท่ากับ 23,150.00 บาท ต้นทุนอุปกรณ์การผลิตตามอายุการใช้งาน 3 ปี เท่ากับ 9,820.00 บาท และต้นทุนอุปกรณ์การผลิตตามอายุการใช้งาน 1 ปี เท่ากับ 1,900.00 บาท รวมค่าใช้จ่ายในการลงทุนทำเค้กกล้วยสีทอง เท่ากับ 236,870.00 บาท

ต้นทุนในการผลิต (Manufacturing Cost)

ต้นทุนในการผลิต หมายถึง ค่าใช้จ่ายในการแปรสภาพวัตถุดิบให้เป็นสินค้าสำเร็จรูป เพื่อนำออกจำหน่ายได้ ประกอบไปด้วย

1. วัตถุดิบทางตรง (Direct Material) หมายถึงวัตถุดิบที่นำมาเป็นส่วนประกอบหลักในการผลิต สามารถสังเกตเห็นว่าเป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์ และสามารถคำนวณปริมาณและต้นทุนแต่ละหน่วยว่าเป็นเท่าใด ประกอบด้วย

- กล้วยอบแห้งสีทอง นำมาคอกแตงหน้าเค้ก กิโลกรัมละ 300.00 บาท
- กล้วยอบแห้ง นำมาเป็นส่วนผสม และทำน้ำกล้วย กิโลกรัมละ 160.00 บาท
- แป้งสาลี ใช้เป็นส่วนผสม ขนาดบรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม ราคาถุงละ 39.00 บาท
- น้ำตาลทรายขาว ใช้เป็นส่วนผสม ขนาดบรรจุถุงละ 1 กิโลกรัมราคาถุงละ 26.00

บาท

- ไข่ไก่เบอร์ 1 ใช้เป็นส่วนผสม โดย 1 แผงมี 30 ใบ ราคาแผงละ 90.00 บาท
- ผงฟู เป็นสารช่วยทำให้เค้กฟูขึ้น ราคา กิโลกรัมละ 65.00 บาท
- เกลือ ใช้เป็นส่วนผสม ขนาดบรรจุ 1000 กรัม ราคาถุงละ 10.00 บาท
- น้ำสะอาด ใช้เป็นส่วนผสม ขนาดบรรจุ 20 ลิตร ราคาถังละ 10.00 บาท

จากข้อมูลรายละเอียดวัตถุดิบทางตรงในการผลิตเค้กกล้วยสีทอง สามารถนำมาสรุปเป็นต้นทุนวัตถุดิบทางตรงในการทำเค้กกล้วยสีทองของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 16 ดังนี้

ตารางที่ 16 แสดงต้นทุนวัตถุดิบทางตรงในการผลิตเค้กกล้วยสีทอง

รายการ	หน่วย	ราคาต่อหน่วย(บาท)
กล้วยอบแห้งสีทอง	กิโลกรัม	300.00
กล้วยอบแห้ง	กิโลกรัม	160.00
แป้งสาลี	กิโลกรัม	39.00
น้ำตาลทรายขาว	กิโลกรัม	26.00
ไข่ไก่เบอร์ 1	ฟอง	3.00
ผงฟู	กิโลกรัม	65.00
เกลือ	ถุง	10.00
น้ำสะอาด	ถัง	10.00

ที่มา : ใช้ราคาตลาดจากตลาดในอำเภอเมือง จังหวัดลำพูน ตุลาคม 2553

จากตารางที่ 16 พบว่าต้นทุนวัตถุดิบทางตรงในการทำเค้กกล้วยสีทอง ได้แก่ ต้นทุนกล้วยอบแห้งสีทอง เท่ากับกิโลกรัมละ 300.00 บาท ต้นทุนกล้วยอบแห้ง เท่ากับกิโลกรัมละ 160.00 บาท ต้นทุนแป้งสาลี เท่ากับกิโลกรัมละ 39.00 บาท ต้นทุนน้ำตาลทรายขาว เท่ากับกิโลกรัมละ 26.00 บาท ต้นทุนไข่ไก่เบอร์ 1 เท่ากับแผงละ 90 บาท ต้นทุนผงฟู เท่ากับกิโลกรัมละ 65 บาท ต้นทุนเกลือ เท่ากับกิโลกรัมละ 10 บาท และต้นทุนน้ำสะอาด เท่ากับถังละ 10 บาท

วัตถุดิบทางตรงที่ใช้ในขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ สำหรับทำเค้กกล้วยสีทอง 1 กำลังการผลิต โดยใช้มาตราส่วน 1 กิโลกรัมเท่ากับ 1,000 กรัม ประกอบด้วย

- กล้วยอบแห้งสีทอง จำนวน 500 กรัม คำนวณเป็นกิโลกรัมเท่ากับ 0.50 กิโลกรัม
- กล้วยอบแห้ง จำนวน 1,200 กรัม คำนวณเป็นกิโลกรัมเท่ากับ 1.20 กิโลกรัม
- แป้งสาลี จำนวน 3,000 กรัม คำนวณเป็นกิโลกรัมเท่ากับ 3.00 กิโลกรัม

- น้ำตาลทรายขาว จำนวน 2,500 กรัม คำนวณเป็นกิโลกรัมเท่ากับ 2.50 กิโลกรัม
- ไข่ไก่เบอร์ 1 จำนวน 60 ฟอง
- ผงฟู จำนวน 1 ช้อนโต๊ะ หรือประมาณ 8 กรัม คำนวณเป็นกิโลกรัมเท่ากับ 0.008 กิโลกรัม
- เกลือ จำนวนครึ่งช้อนชา หรือประมาณ 3.33 กรัม คำนวณเป็นกิโลกรัมเท่ากับ 0.003 กิโลกรัม
- น้ำสะอาด จำนวน 2 ถ้วยตวง หรือประมาณ 450 กรัม ซึ่งน้ำ 1 ถ้วยบรรจุ น้ำ 20 กิโลกรัม หรือ 20,000 กรัม ซึ่งคำนวณหาอัตราส่วนการใช้น้ำ โดยนำปริมาณน้ำที่ใช้ในการผลิตหารกับปริมาณน้ำต่อ 1 ถัง คือ

$$= \frac{450}{20,000}$$

$$= 0.0225 \text{ ต่อ 1 ถัง}$$

ต้นทุนวัตถุดิบทางตรงที่ใช้ในขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ สำหรับทำเค้กกล้วยสีทอง 1 กำลังการผลิต ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 17 ดังนี้

ตารางที่ 17 แสดงต้นทุนวัตถุดิบทางตรงที่ใช้ในขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ สำหรับทำเค้กกล้วยสีทอง 1 กำลังการผลิต

รายการ	หน่วย	ปริมาณที่ใช้	ราคาต่อหน่วย (บาท)	ต้นทุนวัตถุดิบทางตรงรวม (บาท)
กล้วยอบแห้งสีทอง	กิโลกรัม	0.50	300.00	150.00
กล้วยอบแห้ง	กิโลกรัม	1.20	160.00	192.00
แป้งสาลี	กิโลกรัม	3.00	39.00	117.00
น้ำตาลทรายขาว	กิโลกรัม	2.50	26.00	65.00
ไข่ไก่เบอร์ 1	ฟอง	60.00	3.00	180.00
ผงฟู	กิโลกรัม	0.008	65.00	0.52
เกลือ	กิโลกรัม	0.003	10.00	0.03
น้ำ	ถัง	0.0225	10.00	0.23
รวมต้นทุนวัตถุดิบ				704.78

ที่มา : จากการสัมภาษณ์ และการคำนวณ

จากตารางที่ 17 พบว่าต้นทุนวัตถุดิบทางตรงที่ใช้ในขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ สำหรับทำเค้กกล้วยสีทอง 1 กำลังการผลิตได้แก่ ต้นทุนกล้วยอบแห้งสีทอง เท่ากับ 150.00 บาท ต้นทุนกล้วยอบแห้ง เท่ากับ 192.00 บาท ต้นทุนแป้งสาลี เท่ากับ 117.00 บาท ต้นทุนน้ำตาลทรายขาว เท่ากับ 65.00 บาท ต้นทุนไข่ไก่เบอร์ 1 เท่ากับ 180.00 บาท ต้นทุนผงฟู เท่ากับ 0.52 บาท ต้นทุนเกลือ เท่ากับ 0.03 บาท และต้นทุนน้ำสะอาด เท่ากับ 0.23 บาท รวมต้นทุนวัตถุดิบทางตรงที่ใช้เป็นส่วนผสมในการทำเค้กกล้วยสีทองต่อ 1 ครั้ง เท่ากับ 704.78 บาท

สำหรับการต้นทุนวัตถุดิบทางตรงที่ใช้ในขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ สำหรับทำเค้กกล้วยสีทอง 1 กำลังการผลิตจะได้ผลผลิตเป็นเค้กกล้วยสีทองที่อบสำเร็จ โดยจำแนกตามผลิตภัณฑ์มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 18 ดังนี้

ตารางที่ 18 แสดงรายละเอียดปริมาณเค้กกล้วยสีทองอบสำเร็จที่ได้ต่อ 1 กำลังการผลิต

ผลิตภัณฑ์	ขนาดบรรจุ (กรัม)	ปริมาณที่ผลิตได้ ต่อ 1 กำลังการผลิต	
		หน่วย	ปริมาณที่ได้
เค้กกล้วยสีทอง กล่องใหญ่	200	กล่อง	28
เค้กกล้วยสีทอง กล่องเล็ก	150	กล่อง	35
เค้กกล้วยสีทอง แพ้คถุง 4 ชั้น	140	ถุง	36
เค้กกล้วยสีทอง แพ้คถุง 1 ชั้น	50	ถุง	120
เค้กกล้วยสีทอง ชั้นเล็ก	40	ชั้น	144

ที่มา : จากการสัมภาษณ์ และการคำนวณ

จากตารางที่ 18 พบว่าปริมาณเค้กกล้วยสีทองอบสำเร็จที่ได้ต่อ 1 กำลังการผลิตได้แก่ เค้กกล้วยสีทอง กล่อง ขนาด 200 กรัม ผลิตได้เท่ากับ 28 กล่อง เค้กกล้วยสีทองกล่องเล็ก ขนาด 150 กรัม ผลิตได้เท่ากับ 35 กล่อง เค้กกล้วยสีทองแพ้คถุง 4 ชั้น ขนาด 140 กรัม ผลิตได้เท่ากับ 36 ถุง เค้กกล้วยสีทองแพ้คถุง 1 ชั้น ขนาด 50 กรัม ผลิตได้เท่ากับ 120 ถุง และเค้กกล้วยสีทองชั้นเล็ก ขนาด 40 กรัม ผลิตได้เท่ากับ 144 ชั้น

จากข้อมูลต้นทุนวัตถุดิบทางตรงที่ใช้ในขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ สำหรับทำเค้กกล้วยสีทอง 1 กำลังการผลิตจากตารางที่ 4.13 และจากข้อมูลรายละเอียดปริมาณเค้กกล้วยสีทองอบสำเร็จที่ได้ต่อ 1 กำลังการผลิตจากตารางที่ 4.14 สามารถนำไปคำนวณหาต้นทุนวัตถุดิบทางตรงต่อหน่วย โดยจำแนกตามผลิตภัณฑ์ของเค้กกล้วยสีทอง ซึ่งคำนวณโดยนำต้นทุนวัตถุดิบทางตรงรวมหารกับปริมาณเค้กกล้วยสีทองสำเร็จที่ผลิตได้ต่อ 1 ครั้ง

เช่น การคำนวณหาต้นทุนวัตถุดิบทางตรงต่อหน่วยของเค้กกล้วยสีทองกล่องใหญ่
ขนาดบรรจุ 200 กรัม

$$= \frac{704.78}{28}$$

$$= 25.17 \text{ บาทต่อหน่วย}$$

ดังนั้น ต้นทุนวัตถุดิบทางตรงต่อหน่วยของเค้กกล้วยสีทองกล่องใหญ่ ขนาดบรรจุ
200 กรัม เท่ากับ 25.17 บาท ส่วนต้นทุนวัตถุดิบทางตรงต่อหน่วยในการทำเค้กกล้วยสีทองผลิตภัณฑ์
อื่นๆสามารถคำนวณหาได้เช่นเดียวกัน รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 19 ดังนี้

ตารางที่ 19 แสดงรายละเอียดต้นทุนต่อหน่วยในการทำเค้กกล้วยสีทองจำแนกตามผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์	ขนาด บรรจุ (กรัม)	ปริมาณที่ผลิตได้		ต้นทุน วัตถุดิบรวม (บาท)	ต้นทุน ต่อหน่วย (บาท)
		ต่อ 1 กำลังการผลิต หน่วย	ปริมาณ		
เค้กกล้วยสีทองกล่องใหญ่	200	กล่อง	28	704.78	25.17
เค้กกล้วยสีทองกล่องเล็ก	150	กล่อง	35	704.78	20.14
เค้กกล้วยสีทองแพ็คเกจ 4 ชั้น	140	ถุง	36	704.78	19.58
เค้กกล้วยสีทองแพ็คเกจ 1 ชั้น	50	ถุง	120	704.78	5.87
เค้กกล้วยสีทองชิ้นเล็ก	40	ชิ้น	144	704.78	4.89

ที่มา : จากการสัมภาษณ์ และการคำนวณ

จากตารางที่ 19 พบว่าต้นทุนวัตถุดิบทางตรงต่อหน่วยของเค้กกล้วยสีทองกล่องใหญ่
ขนาดบรรจุ 200 กรัม เท่ากับ 25.17 บาท ต้นทุนวัตถุดิบทางตรงต่อหน่วยของเค้กกล้วยสีทองกล่อง
เล็ก ขนาดบรรจุ 150 กรัม เท่ากับ 20.14 บาท ต้นทุนวัตถุดิบทางตรงต่อหน่วยของเค้กกล้วยสีทองแพ็คเกจ
ถุง 4 ชั้น ขนาดบรรจุ 140 กรัม เท่ากับ 19.58 บาท ต้นทุนวัตถุดิบทางตรงต่อหน่วยของเค้กกล้วยสี
ทองแพ็คเกจ 1 ชั้น ขนาดบรรจุ 50 กรัม เท่ากับ 5.87 บาท และต้นทุนวัตถุดิบทางตรงต่อหน่วยของ
เค้กกล้วยสีทองชิ้นเล็ก ขนาดบรรจุ 40 กรัม เท่ากับ 4.89 บาท

ปริมาณการผลิตในปี 2552 สามารถจำแนกตามผลิตภัณฑ์ของเค้กกล้วยสีทองของกลุ่ม
วิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 20 ดังนี้

ตารางที่ 20 แสดงปริมาณการผลิตปี พ.ศ. 2552 ของเค็กลำไยสีทองจำแนกตามผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์	ขนาดบรรจุ (กรัม)	หน่วย	ปริมาณที่ผลิตได้ (หน่วยต่อปี)
เค็กลำไยสีทอง กล่องใหญ่	200	กล่อง	21,448
เค็กลำไยสีทอง กล่องเล็ก	150	กล่อง	25,340
เค็กลำไยสีทอง แพ้คถุง 4 ชั้น	140	ถุง	11,376
เค็กลำไยสีทอง แพ้คถุง 1 ชั้น	50	ถุง	40,320
เค็กลำไยสีทอง ชั้นเล็ก	40	ชั้น	13,824
รวมปริมาณการผลิต			112,308

ที่มา : จากการสัมภาษณ์

จากตารางที่ 20 แสดงปริมาณการผลิตปี พ.ศ. 2552 โดยจำแนกตามผลิตภัณฑ์ของเค็กลำไยสีทอง พบว่า เค็กลำไยสีทองกล่องใหญ่ ขนาด 200 กรัม ผลิตได้ 21,448 กล่อง เค็กลำไยสีทองกล่องเล็ก ขนาด 150 กรัม ผลิตได้ 25,340 กล่อง เค็กลำไยสีทองแพ้คถุง 4 ชั้น ขนาด 140 กรัม ผลิตได้ 11,376 ถุง เค็กลำไยสีทองแพ้คถุง 1 ชั้น ขนาด 50 กรัม ผลิตได้ 40,320 ถุง และเค็กลำไยสีทองชั้นเล็ก ขนาด 40 กรัม ผลิตได้ 13,824 ชั้น

ต้นทุนวัตถุดิบทางตรงในการทำเค็กลำไยสีทองต่อหน่วยจากตารางที่ 4.14 และปริมาณการผลิตเค็กลำไยสีทองในปี พ.ศ. 2552 จากตารางที่ 4.15 สามารถนำไปคำนวณหาต้นทุนวัตถุดิบทางตรงรวมของปี พ.ศ. 2552 คำนวณ โดยนำต้นทุนวัตถุดิบทางตรงต่อหน่วย คูณกับปริมาณการผลิต เช่น การคำนวณหาต้นทุนวัตถุดิบทางตรงรวมของเค็กลำไยสีทองกล่องใหญ่ ขนาดบรรจุ 200 กรัม

$$= 25.17 \times 21,448$$

$$= 539,846.16 \text{ บาทต่อปี}$$

ดังนั้น ต้นทุนวัตถุดิบทางตรงรวมในการทำเค็กลำไยสีทองกล่องใหญ่ ขนาดบรรจุ 200 กรัมต่อปี เท่ากับ 539,846.16 บาทส่วนต้นทุนวัตถุดิบทางตรงรวมในการผลิตเค็กลำไยสีทองผลิตภัณฑ์อื่นๆสามารถคำนวณหาได้เช่นเดียวกัน รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 21 ดังนี้

ตารางที่ 21 แสดงต้นทุนวัตถุดิบทางตรงในการทำเค้กกล้วยสีทองจำแนกตามผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์	ขนาดบรรจุ (กรัม)	ปริมาณการผลิต (หน่วยต่อปี)	ต้นทุน/หน่วย (บาท)	ต้นทุนรวม (บาท)
เค้กกล้วยสีทอง กล่องใหญ่	200	21,448	25.17	539,846.16
เค้กกล้วยสีทอง กล่องเล็ก	150	25,340	20.14	510,347.60
เค้กกล้วยสีทอง แพ้คถุง 4 ชั้น	140	11,376	19.58	222,742.08
เค้กกล้วยสีทอง แพ้คถุง 1 ชั้น	50	40,320	5.87	236,678.40
เค้กกล้วยสีทอง ชั้นเล็ก	40	13,824	4.89	67,599.36
รวม		112,308		1,577,213.60

ที่มา : จากการสัมภาษณ์ และการคำนวณ

จากตารางที่ 21 ต้นทุนวัตถุดิบทางตรงในการทำเค้กกล้วยสีทองโดยจำแนกตามผลิตภัณฑ์ของเค้กกล้วยสีทอง พบว่า เค้กกล้วยสีทองกล่องใหญ่ ขนาด 200 กรัม เท่ากับ 539,846.16 บาท เค้กกล้วยสีทองกล่องเล็ก ขนาด 150 กรัม เท่ากับ 510,347.60 บาท เค้กกล้วยสีทองแพ้คถุง 4 ชั้น ขนาด 140 กรัม เท่ากับ 222,742.08 บาท เค้กกล้วยสีทองแพ้คถุง 1 ชั้น ขนาด 50 กรัม เท่ากับ 236,678.40 บาท และเค้กกล้วยสีทองชั้นเล็ก ขนาด 40 กรัม เท่ากับ 67,599.36 บาท รวมต้นทุนวัตถุดิบทางตรงในการผลิตเค้กกล้วยสีทองต่อปี เท่ากับ 1,577,213.60 บาท

2. ค่าแรงงาน (Labor) หมายถึง ค่าแรงงานที่จ่ายให้แก่คนงานที่ทำหน้าที่เกี่ยวกับการผลิตสินค้าเป็นทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยการเบเกอร์มีมีการจ้างแรงงานแบบรายวันเพียงแบบเดียว ซึ่งแรงงานส่วนใหญ่จะเป็นแรงงานจากสมาชิกในกลุ่ม โดยจ่ายค่าแรงงานเป็นรายวันให้กับสมาชิกที่มาทำการผลิต อัตราค่าแรงงานขั้นต่ำ วันละ 160 บาท ในการทำงานคนงานจะทำงานทุกวันไม่มีวันหยุด ยกเว้นหยุดช่วงเทศกาล ดังนั้นการประมาณการวันหยุดจะกำหนดให้เท่ากับวันหยุดตามเทศกาลที่กรมแรงงานกำหนดซึ่งกำหนดให้มีวันหยุดไม่ต่ำกว่า 13 วัน/ปี ซึ่งในการคำนวณหา ค่าแรงงานสามารถคำนวณได้ดังนี้

จำนวนคนงาน	5	คน
จำนวนวันทำงาน (365 – 13)	352	วัน
ค่าแรงงาน/วัน	<u>160</u>	บาท
รวมค่าแรงงานรวมต่อปี	<u>281,600</u>	บาท

ในการศึกษาครั้งนี้ ผู้ศึกษาได้ปันส่วนค่าแรงงานทางตรงที่ใช้ในการผลิตเค้กกล้วยสีทองโดยปันส่วนตามปริมาณการผลิตปี พ.ศ. 2552 ซึ่งสามารถคำนวณได้จากการนำมูลค่าค่าแรงงานรวมต่อปี หากรับปริมาณการผลิตปี พ.ศ. 2552 จากตารางที่ 20 โดยมีวิธีการคำนวณดังต่อไปนี้

$$\text{ค่าแรงงานทางตรงรวมต่อปี} = \frac{\text{ค่าแรงงานทางตรงรวมต่อปี} \times \text{ปริมาณการผลิต}}{\text{ปริมาณผลผลิตรวม}}$$

เช่น ค่าแรงงานทางตรงในการทำเค้กกล้วยสีทองกล่องใหญ่ ขนาดบรรจุ 200 กรัม สามารถคำนวณได้ดังนี้

$$= \frac{281,600.00 \times 21,448.00}{112,308.00}$$

$$= 53,778.51 \text{ บาทต่อปี}$$

ดังนั้น ค่าแรงงานทางตรงในการทำเค้กกล้วยสีทองกล่องใหญ่ ขนาดบรรจุ 200 กรัมต่อปี เท่ากับ 53,778.51 บาท ส่วนค่าแรงงานทางตรงต่อปีในการผลิตเค้กกล้วยสีทองผลิตภัณฑ์อื่นๆ สามารถคำนวณหาได้เช่นเดียวกัน รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 22 ดังนี้

ตารางที่ 22 แสดงค่าแรงงานทางตรงต่อปีในการทำเค้กกล้วยสีทองจำแนกตามผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์	ขนาดบรรจุ (กรัม)	ปริมาณการผลิต (หน่วยต่อปี)	ค่าแรงงานทางตรงรวม (บาทต่อปี)
เค้กกล้วยสีทอง กล่องใหญ่	200	21,448	53,778.51
เค้กกล้วยสีทอง กล่องเล็ก	150	25,340	63,537.27
เค้กกล้วยสีทอง แพ้คถุง 4 ชั้น	140	11,376	28,524.07
เค้กกล้วยสีทอง แพ้คถุง 1 ชั้น	50	40,320	101,097.98
เค้กกล้วยสีทอง ชั้นเล็ก	40	13,824	34,662.17
รวม		112,308	281,600.00

ที่มา : จากการสัมภาษณ์ และการคำนวณ

จากตารางที่ 22 แสดงค่าแรงงานทางตรงในการทำเค้กกล้วยสีทองโดยจำแนกตามผลิตภัณฑ์ของเค้กกล้วยสีทอง พบว่า เค้กกล้วยสีทองกล่องใหญ่ ขนาด 200 กรัม เท่ากับ 53,778.51 บาท เค้กกล้วยสีทองกล่องเล็ก ขนาด 150 กรัม เท่ากับ 63,537.27 บาท เค้กกล้วยสีทองแพ้คถุง 4 ชั้น ขนาด 140 กรัม เท่ากับ 28,524.07 บาท เค้กกล้วยสีทองแพ้คถุง 1 ชั้น ขนาด 50 กรัม เท่ากับ

101,097.98 บาท และเหล็กกล้าไฮสปีดของจีนเล็ก ขนาด 40 กรัม เท่ากับ 34,662.17 บาท รวมค่าแรงงานทางตรงในการผลิตเหล็กกล้าไฮสปีดของต่อปี เท่ากับ 281,600.00 บาท

3. ค่าใช้จ่ายการผลิต (Manufacturing Overhead) ค่าใช้จ่ายต่างๆที่เกิดขึ้นจากการผลิตสินค้าซึ่งนอกเหนือจากวัตถุดิบทางตรง ค่าแรงงานทางตรง ประกอบด้วย

3.1 ค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปร (Variable Factory Cost) คือ ค่าใช้จ่ายการผลิตที่ผันแปรไปตามปริมาณการผลิต เมื่อมีการผลิตมากขึ้นค่าใช้จ่ายส่วนนี้ก็จะมีความสูงตามไปด้วยเมื่อมีการลดปริมาณการผลิต ค่าใช้จ่ายส่วนนี้ก็จะลดตามไปด้วย จากการสัมภาษณ์พบว่าค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปรของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านห้วยกานเบเกอร์ ได้แก่ ค่าบรรจุภัณฑ์ ค่าวัสดุอุปกรณ์ใช้ไป ค่าซ่อมแซม ค่าน้ำประปา ค่าไฟฟ้า และค่าแก๊ส

3.1.1 ค่าบรรจุภัณฑ์ ได้แก่ วัสดุที่ใช้ในการประกอบของบรรจุภัณฑ์ ประกอบด้วย

- ก่อ้งบรรจุ ใช้สำหรับบรรจุเหล็กกล้าไฮสปีดของ ซึ่งสั่งทำครั้งละ 5,000 ก่อ้ง สำหรับเหล็กกล้าไฮสปีดของก่อ้งใหญ่ ราคา ก่อ้งละ 4 บาท สำหรับเหล็กกล้าไฮสปีดของก่อ้งเล็ก ราคา ก่อ้งละ 2 บาท
 - ถุงพลาสติก ใช้สำหรับบรรจุเหล็กกล้าไฮสปีดของ และติดตราหือ สำหรับเหล็กกล้าไฮสปีดของแพ็คถุง 4 ชั้น ขนาดกว้างคูณยาว 7 คูณ 11 นิ้ว ราคา กิโลกรัมละ 70 บาท ขนาดบรรจุ 300 ถุง สำหรับเหล็กกล้าไฮสปีดของแพ็คถุง 1 ชั้น ขนาดกว้างคูณยาว 4 คูณ 6 นิ้ว ราคา กิโลกรัมละ 70 บาท ขนาดบรรจุ 1,000 ถุง
 - กระดาษขาวบาง ใช้เพื่อหือเหล็กกล้าไฮสปีดของจีนเล็ก ราคาหือละ 30 บาท บรรจุ 300 แผ่น ซึ่ง 1 แผ่น สามารถหือเหล็กกล้าไฮสปีดของจีนเล็กได้ 2 ชั้น
 - กระดาษรองเค็ก ใช้สำหรับรองเค็กกล้าไฮสปีดของเพื่อความสวยงาม สำหรับเหล็กกล้าไฮสปีดของก่อ้งใหญ่ ราคาหือละ 80 บาท บรรจุ 250 แผ่น สำหรับเหล็กกล้าไฮสปีดของก่อ้งเล็ก ราคาหือละ 60 บาท บรรจุ 250 แผ่น
 - ป้ายตราหือ สั่งทำเป็นสติ๊กเกอร์ใช้เพื่อแสดงตราหือของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านห้วยกานเบเกอร์ สั่งทำครั้งละ 10,000 ดวง ราคาดวงละ 0.25 บาท
- ต้นทุนวัสดุที่ใช้เป็นส่วนประกอบของบรรจุภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านห้วยกานเบเกอร์ มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 23 ดังนี้

ตารางที่ 23 แสดงรายละเอียดต้นทุนวัสดุที่ใช้เป็นส่วนประกอบของบรรจุภัณฑ์เค้กกล้วยสีทอง

รายการ	ประเภทผลิตภัณฑ์				
	เค้กกล้วย กล่องใหญ่ 200 กรัม	เค้กกล้วย กล่องเล็ก 150 กรัม	เค้กกล้วย แพ็คเกจ 4 ชั้น 140 กรัม	เค้กกล้วย แพ็คเกจ 1 ชั้น 50 กรัม	เค้กกล้วย ชั้นเล็ก 40 กรัม
กล่อง	4.00	2.00			
ถุง 7 * 11	0.23	0.23	0.23		
ถุง 4 * 6				0.07	
กระดาษขาวบาง					0.05
กระดาษรองเค้ก	0.32	0.24	0.32		
ป้ายตราสีห่อ			0.25	0.25	0.25
ต้นทุนรวม/หน่วย (บาท)	4.55	2.47	0.80	0.32	0.30

ที่มา : จากการสัมภาษณ์ และการคำนวณ

จากตารางที่ 23 แสดงรายละเอียดต้นทุนวัสดุที่ใช้ประกอบของบรรจุภัณฑ์เค้กกล้วยสีทองโดยจำแนกตามผลิตภัณฑ์ของเค้กกล้วยสีทอง พบว่า เค้กกล้วยสีทองกล่องใหญ่ ขนาด 200 กรัม เท่ากับ 4.55 บาท เค้กกล้วยสีทองกล่องเล็ก ขนาด 150 กรัม เท่ากับ 2.47 บาท เค้กกล้วยสีทองแพ็คเกจ 4 ชั้น ขนาด เท่ากับ 0.80 บาท เค้กกล้วยสีทองแพ็คเกจ 1 ชั้น ขนาด 50 กรัม เท่ากับ 0.32 บาท และเค้กกล้วยสีทองชั้นเล็ก ขนาด 40 กรัม เท่ากับ 0.30 บาท

ต้นทุนค่าบรรจุภัณฑ์ของเค้กกล้วยสีทองต่อหน่วยจากตารางที่ 23 และปริมาณการผลิตเค้กกล้วยสีทองในปี พ.ศ. 2552 จากตารางที่ 20 สามารถนำไปคำนวณหาค่าบรรจุภัณฑ์รวมของปี พ.ศ. 2552 คำนวณโดยนำค่าบรรจุภัณฑ์ต่อหน่วย คูณกับปริมาณการผลิต

เช่น การคำนวณหาต้นทุนค่าบรรจุภัณฑ์รวมของเค้กกล้วยสีทองกล่องใหญ่ ขนาดบรรจุ 200 กรัม

$$= 4.55 \times 21,448$$

$$= 97,588.40 \text{ บาทต่อปี}$$

ดังนั้น ต้นทุนค่าบรรจุภัณฑ์ของเค้กกล้วยสีทองกล่องใหญ่ ขนาดบรรจุ 200 กรัมต่อปี เท่ากับ 97,588.40 บาท ส่วนต้นทุนค่าบรรจุภัณฑ์รวมของเค้กกล้วยสีทองผลิตภัณฑ์อื่นๆ สามารถคำนวณหาได้เช่นเดียวกัน รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 24 ดังนี้

ตารางที่ 24 แสดงต้นทุนค่าบรรจุภัณฑ์ของเค้กกล้วยสีทองจำแนกตามขนาดผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์	ขนาดบรรจุ (กรัม)	ปริมาณการผลิต (หน่วยต่อปี)	ต้นทุนบรรจุภัณฑ์ (บาท/หน่วย)	ต้นทุนรวม (บาท)
เค้กกล้วยสีทอง กล่องใหญ่	200	21,448	4.55	97,588.40
เค้กกล้วยสีทอง กล่องเล็ก	150	25,340	2.47	62,589.80
เค้กกล้วยสีทอง แพ้คถุง 4 ชั้น	140	11,376	0.80	9,100.80
เค้กกล้วยสีทอง แพ้คถุง 1 ชั้น	50	40,320	0.32	12,902.40
เค้กกล้วยสีทอง ชั้นเล็ก	40	13,824	0.30	4,147.20
รวม				186,328.60

ที่มา : จากการสัมภาษณ์ และการคำนวณ

จากตารางที่ 24 แสดงต้นทุนค่าบรรจุภัณฑ์ของเค้กกล้วยสีทองโดยจำแนกตามผลิตภัณฑ์ของเค้กกล้วยสีทอง พบว่า เค้กกล้วยสีทองกล่องใหญ่ ขนาด 200 กรัม เท่ากับ 97,588.40 บาท เค้กกล้วยสีทองกล่องเล็ก ขนาด 150 กรัม เท่ากับ 62,589.80 บาท เค้กกล้วยสีทองแพ้คถุง 4 ชั้น ขนาด เท่ากับ 9,100.80 บาท เค้กกล้วยสีทองแพ้คถุง 1 ชั้น ขนาด 50 กรัม เท่ากับ 12,902.40 บาท และเค้กกล้วยสีทองชั้นเล็ก ขนาด 40 กรัม เท่ากับ 4,147.20 บาท รวมต้นทุนค่าบรรจุภัณฑ์ของเค้กกล้วยสีทองต่อปี เท่ากับ 186,328.60 บาท

3.1.2 ค่าวัสดุอุปกรณ์ใช้ไป เป็นวัสดุที่ใช้ในการทำเค้กกล้วยสีทอง จากการสัมภาษณ์พบว่าวัสดุอุปกรณ์ใช้ไปมีดังต่อไปนี้

- คริมทา ใช้สำหรับทาเพื่อป้องกันแป้งไม่ให้แป้งติดบนแบบพิมพ์ ซึ่งมีปริมาณการใช้ช่วงที่ทำเค้กกล้วยสีทอง 24 กล่อง ราคาถ่วงละ 500 บาท เป็นเงิน 12,000 บาท
- กระดาษขาวบาง ใช้สำหรับรองบนถาดสแตนเลส ซึ่งมีปริมาณการใช้ช่วงที่ทำเค้กกล้วยสีทอง เป็นเงิน 9,000 บาท
- ค่าถุงมือ ใช้ป้องกันความร้อน ซึ่งมีปริมาณการใช้ช่วงที่ทำเค้กกล้วยสีทอง 3 ถุง ราคาถุงละ 50 บาทเป็นเงิน 150 บาท
- ชุดกันเปื้อน ซึ่งมีปริมาณการใช้ช่วงที่ทำเค้กกล้วยสีทอง 8 ชุด ราคาชุดละ 90 บาทเป็นเงิน 720 บาท
- สก๊อตเทปใส ใช้สำหรับติดบรรจุภัณฑ์ ซึ่งมีปริมาณการใช้ช่วงที่ทำเค้กกล้วยสีทอง เป็นเงิน 400 บาท

ต้นทุนวัสดุที่ใช้ไปในการทำเค้กกล้วยสีทองของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกาน
เบเกอร์ มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 25 ดังนี้

ตารางที่ 25 แสดงรายละเอียดค่าวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ไปในการทำเค้กกล้วยสีทอง

รายการ	จำนวนเงิน (บาท)
ครีมทา	12,000.00
กระดาษขาวบาง	9,000.00
ค่าถุงมือ	150.00
ชุดกันเปื้อน	720.00
สก็อตเทปใส	400.00
รวม	22,270.00

ที่มา : จากการสัมภาษณ์

จากตารางที่ 25 แสดงค่าวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ไปในการทำเค้กกล้วยสีทองรวมมูลค่าเท่ากับ 22,270.00 บาทต่อปี ในการศึกษาครั้งนี้ ผู้ศึกษาได้ปันส่วนค่าใช้จ่ายในการผลิตให้กับเค้กกล้วยสีทองแต่ละผลิตภัณฑ์ โดยปันส่วนตามปริมาณการผลิตปี พ.ศ. 2552 โดยมีวิธีการคำนวณดังต่อไปนี้

$$\text{ค่าวัสดุอุปกรณ์ใช้ต่อปีของเค้กกล้วยสีทอง} = \frac{\text{ค่าวัสดุอุปกรณ์ใช้ต่อปี} \times \text{ปริมาณการผลิต}}{\text{ปริมาณผลผลิตรวม}}$$

เช่น ค่าวัสดุอุปกรณ์ใช้ต่อปีของเค้กกล้วยสีทองกล่องใหญ่ ขนาดบรรจุ 200 กรัม สามารถคำนวณได้ดังนี้

$$= \frac{21,448.00 \times 21,448.00}{112,308.00}$$

$$= 4,253.01 \text{ บาทต่อปี}$$

ดังนั้น ค่าวัสดุอุปกรณ์ใช้ไปต่อปีของเค้กกล้วยสีทองกล่องใหญ่ ขนาดบรรจุ 200 กรัมต่อปี เท่ากับ 4,253.01 บาท ส่วนค่าวัสดุอุปกรณ์ใช้ไปต่อปีในการทำเค้กกล้วยสีทองผลิตภัณฑ์อื่นๆสามารถคำนวณหาได้เช่นเดียวกัน รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 26 ดังนี้

ตารางที่ 26 แสดงค่าวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ไปในการทำเค้กกล้วยสีทองจำแนกตามผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์	ขนาดบรรจุ (กรัม)	ปริมาณการผลิต (หน่วยต่อปี)	ค่าวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ไป (บาทต่อปี)
เค้กกล้วยสีทอง กล่องใหญ่	200	21,448	4,253.01
เค้กกล้วยสีทอง กล่องเล็ก	150	25,340	5,024.77
เค้กกล้วยสีทอง แพ้คถุง 4 ชั้น	140	11,376	2,255.79
เค้กกล้วยสีทอง แพ้คถุง 1 ชั้น	50	40,320	7,995.21
เค้กกล้วยสีทอง ชั้นเล็ก	40	13,824	2,741.22
รวม		112,308	22,270.00

ที่มา : จากการสัมภาษณ์ และการคำนวณ

จากตารางที่ 26 แสดงค่าวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ไปในการทำเค้กกล้วยสีทองโดยจำแนกตามผลิตภัณฑ์ของเค้กกล้วยสีทอง พบว่า เค้กกล้วยสีทองกล่องใหญ่ ขนาด 200 กรัม เท่ากับ 4,253.01 บาท เค้กกล้วยสีทองกล่องเล็ก ขนาด 150 กรัม เท่ากับ 5,024.77 บาท เค้กกล้วยสีทองแพ้คถุง 4 ชั้น ขนาด เท่ากับ 2,255.79 บาท เค้กกล้วยสีทองแพ้คถุง 1 ชั้น ขนาด 50 กรัม เท่ากับ 7,995.21 บาท และเค้กกล้วยสีทองชั้นเล็ก ขนาด 40 กรัม เท่ากับ 2,741.22 บาท รวมค่าวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ไปในการผลิตเค้กกล้วยสีทองต่อปี เท่ากับ 22,270.00 บาท

3.1.3 ค่าซ่อมแซมบำรุงรักษาเครื่องจักรและอุปกรณ์ ได้แก่ ค่าซ่อมแซมเครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเค้กกล้วยสีทอง ได้แก่ เครื่องอบขนม เครื่องตีแป้ง และเครื่องซีล จากการสัมภาษณ์ประธานกลุ่มพบว่า มีค่าซ่อมแซมโดยเฉลี่ยทั้งปีประมาณ 23,500 บาท

การปันส่วนค่าซ่อมแซม จะปันส่วนตามปริมาณการผลิตปี พ.ศ. 2552 โดยมีวิธีการคำนวณดังต่อไปนี้

ค่าซ่อมแซมต่อปีของเค้กกล้วยสีทอง = $\frac{\text{ค่าซ่อมแซมต่อปี} \times \text{ปริมาณการผลิต}}$

ปริมาณผลผลิตรวม

เช่น ค่าซ่อมแซมต่อปีของเค้กกล้วยสีทองกล่องใหญ่ ขนาดบรรจุ 200 กรัม สามารถคำนวณได้ดังนี้

$$= \frac{23,500.00 \times 21,448.00}{112,308.00}$$

$$= 4,487.91 \text{ บาทต่อปี}$$

ดังนั้น ค่าซ่อมแซมต่อปีของเค็กลำไยสีทองกล่องใหญ่ ขนาดบรรจุ 200 กรัมต่อปี เท่ากับ 4,487.91 บาท ส่วนค่าซ่อมแซมต่อปีในการทำเค็กลำไยสีทองผลิตภัณฑ์อื่นๆสามารถคำนวณหาได้เช่นเดียวกัน รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 27 ดังนี้

ตารางที่ 27 แสดงค่าซ่อมแซมต่อปีในการทำเค็กลำไยสีทองจำแนกตามผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์	ขนาดบรรจุ (กรัม)	ปริมาณการผลิต (หน่วยต่อปี)	ค่าซ่อมแซม (บาทต่อปี)
เค็กลำไยสีทอง กล่องใหญ่	200	21,448	4,487.91
เค็กลำไยสีทอง กล่องเล็ก	150	25,340	5,302.29
เค็กลำไยสีทอง แพ้คถุง 4 ชั้น	140	11,376	2,380.38
เค็กลำไยสีทอง แพ้คถุง 1 ชั้น	50	40,320	8,436.80
เค็กลำไยสีทอง ชั้นเล็ก	40	13,824	2,892.62
รวม		112,308	23,500.00

ที่มา : จากการสัมภาษณ์ และการคำนวณ

จากตารางที่ 27 แสดงค่าซ่อมแซมต่อปีของเค็กลำไยสีทอง โดยจำแนกตามผลิตภัณฑ์ของเค็กลำไยสีทอง พบว่า เค็กลำไยสีทองกล่องใหญ่ ขนาด 200 กรัม เท่ากับ 4,487.91 บาท เค็กลำไยสีทองกล่องเล็ก ขนาด 150 กรัม เท่ากับ 5,302.29 บาท เค็กลำไยสีทองแพ้คถุง 4 ชั้น ขนาดเท่ากับ 2,380.38 บาท เค็กลำไยสีทองแพ้คถุง 1 ชั้น ขนาด 50 กรัม เท่ากับ 8,436.80 บาท และเค็กลำไยสีทองชั้นเล็ก ขนาด 40 กรัม เท่ากับ 2,892.62 บาท รวมค่าซ่อมแซมของเค็กลำไยสีทองต่อปี เท่ากับ 23,500.00 บาท

3.1.4 ค่าน้ำประปา เป็นค่าน้ำที่ใช้ในการทำความสะดวก เครื่องมือและวัสดุ อุปกรณ์การผลิตต่างๆ จากการสัมภาษณ์ประธานกลุ่ม พบว่ามีค่าน้ำประปาเฉลี่ยเดือนละ 200 บาท คิดเป็นค่าน้ำประปาต่อปี เท่ากับ 2,400 บาท

การปันส่วนค่าน้ำประปา จะปันส่วนตามปริมาณการผลิตปี พ.ศ. 2552 โดยมีวิธีการคำนวณดังต่อไปนี้

$$\text{ค่าน้ำประปาต่อปีของของเค็กลำไยสีทอง} = \frac{\text{ค่าน้ำประปาต่อปี} \times \text{ปริมาณการผลิต}}{\text{ปริมาณผลผลิตรวม}}$$

เช่น ค่าน้ำประปาต่อปีของเค็กกล้าไยสีทองกล่องใหญ่ ขนาดบรรจุ 200 กรัม สามารถคำนวณได้ดังนี้

$$= \frac{2,400.00 \times 21,448.00}{112,308.00}$$

$$= 458.34 \text{ บาทต่อปี}$$

ดังนั้น ค่าน้ำประปาต่อปีของเค็กกล้าไยสีทองกล่องใหญ่ ขนาดบรรจุ 200 กรัม ต่อปี เท่ากับ 458.34 บาท ส่วนค่าน้ำประปาต่อปีในการทำเค็กกล้าไยสีทองผลิตภัณฑ์อื่นๆสามารถคำนวณหาได้เช่นเดียวกัน รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 28 ดังนี้

ตารางที่ 28 แสดงค่าน้ำประปาต่อปีในการทำเค็กกล้าไยสีทองจำแนกตามผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์	ขนาดบรรจุ (กรัม)	ปริมาณการผลิต (หน่วยต่อปี)	ค่าน้ำประปา (บาทต่อปี)
เค็กกล้าไยสีทอง กล่องใหญ่	200	21,448	458.34
เค็กกล้าไยสีทอง กล่องเล็ก	150	25,340	541.51
เค็กกล้าไยสีทอง แพ้คดุง 4 ชิ้น	140	11,376	243.10
เค็กกล้าไยสีทอง แพ้คดุง 1 ชิ้น	50	40,320	861.63
เค็กกล้าไยสีทอง ชิ้นเล็ก	40	13,824	295.42
รวม		112,308	2,400.00

ที่มา : จากการสัมภาษณ์ และการคำนวณ

จากตารางที่ 28 แสดงค่าน้ำประปาต่อปีของเค็กกล้าไยสีทองโดยจำแนกตามผลิตภัณฑ์ของเค็กกล้าไยสีทอง พบว่า เค็กกล้าไยสีทองกล่องใหญ่ ขนาด 200 กรัม เท่ากับ 458.34บาท เค็กกล้าไยสีทองกล่องเล็ก ขนาด 150 กรัม เท่ากับ 541.51 บาท เค็กกล้าไยสีทองแพ้คดุง 4 ชิ้น ขนาด เท่ากับ 243.10 บาท เค็กกล้าไยสีทองแพ้คดุง 1 ขนาด 50 กรัม เท่ากับ 861.63 บาท และเค็กกล้าไยสีทอง ชิ้นเล็ก ขนาด 40 กรัม เท่ากับ 295.42 บาท รวมค่าน้ำประปาของเค็กกล้าไยสีทองต่อปีเท่ากับ 2,400.00 บาท

3.1.5 ค่าไฟฟ้า จากการสัมภาษณ์ประชาชนกลุ่ม พบว่ามีค่าไฟฟ้าเฉลี่ยเดือนละ 800 บาท คิดเป็นค่าไฟฟ้าต่อปี เท่ากับ 9,600 บาท

การปันส่วนค่าไฟฟ้า จะปันส่วนตามปริมาณการผลิตปี พ.ศ. 2552 โดยมีวิธีการคำนวณดังต่อไปนี้

$$\text{ค่าไฟฟ้าต่อปีของของเค็กกล้าไยสีทอง} = \frac{\text{ค่าไฟฟ้าต่อปี} \times \text{ปริมาณการผลิต}}{\text{ปริมาณผลผลิตรวม}}$$

เช่น ค่าไฟฟ้าต่อปีของเค็กกล้าไยสีทองกล่องใหญ่ ขนาดบรรจุ 200 กรัม สามารถคำนวณได้ดังนี้

$$= \frac{9,600.00 \times 21,448.00}{112,308.00}$$

$$= 1,833.36 \text{ บาทต่อปี}$$

ดังนั้น ค่าไฟฟ้าต่อปีของเค็กกล้าไยสีทองกล่องใหญ่ ขนาดบรรจุ 200 กรัมต่อปีเท่ากับ 1,833.36 บาท ส่วนค่าไฟฟ้าต่อปีในการทำเค็กกล้าไยสีทองผลิตภัณฑ์อื่นๆสามารถคำนวณหาได้เช่นเดียวกัน รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 28 ดังนี้

ตารางที่ 29 แสดงค่าไฟฟ้าต่อปีในการทำเค็กกล้าไยสีทองโดยจำแนกตามผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์	ขนาดบรรจุ (กรัม)	ปริมาณการผลิต (หน่วยต่อปี)	ค่าไฟฟ้า (บาทต่อปี)
เค็กกล้าไยสีทอง กล่องใหญ่	200	21,448	1,833.36
เค็กกล้าไยสีทอง กล่องเล็ก	150	25,340	2,166.04
เค็กกล้าไยสีทอง แพ้คถุง 4 ชั้น	140	11,376	972.41
เค็กกล้าไยสีทอง แพ้คถุง 1 ชั้น	50	40,320	3,446.52
เค็กกล้าไยสีทอง ชั้นเล็ก	40	13,824	1,181.67
รวม		112,308	9,600.00

ที่มา : จากการสัมภาษณ์ และการคำนวณ

จากตารางที่ 29 แสดงค่าไฟฟ้าต่อปีของเค็กกล้าไยสีทองโดยจำแนกตามผลิตภัณฑ์ของเค็กกล้าไยสีทอง พบว่า เค็กกล้าไยสีทองกล่องใหญ่ ขนาด 200 กรัม เท่ากับ 1,833.36 บาท เค็กกล้าไยสีทองกล่องเล็ก ขนาด 150 กรัม เท่ากับ 2,166.04 บาท เค็กกล้าไยสีทองแพ้คถุง 4 ชั้น ขนาด เท่ากับ 972.41 บาท เค็กกล้าไยสีทองแพ้คถุง 1 ชั้น ขนาด 50 กรัม เท่ากับ 3,446.52 บาท และเค็กกล้าไยสีทองชั้นเล็ก ขนาด 40 กรัม เท่ากับ 1,181.67 บาท รวมค่าไฟฟ้าของเค็กกล้าไยสีทองต่อปี เท่ากับ 9,600.00 บาท

3.1.6 ค่าแก๊ส จากการสัมภาษณ์ พบว่ามีค่าแก๊ส เฉลี่ยเดือนละ 15 ถึง ราคา ถึงละ 290 บาท คิดเป็นค่าแก๊สต่อปี เท่ากับ 52,200 บาท

การปันส่วนค่าเชื้อเพลิง จะปันส่วนตามปริมาณการผลิตปี พ.ศ. 2552 โดยมีวิธีการคำนวณดังต่อไปนี้

$$\text{ค่าแก๊สต่อปีของเค้กกล้วยสีทอง} = \frac{\text{ค่าแก๊สต่อปี} \times \text{ปริมาณการผลิต}}{\text{ปริมาณผลผลิตรวม}}$$

เช่น ค่าแก๊สต่อปีของเค้กกล้วยสีทองกล่องใหญ่ ขนาดบรรจุ 200 กรัม สามารถคำนวณได้ดังนี้

$$= \frac{52,200.00 \times 21,448.00}{112,308}$$

$$= 9,968.89 \text{ บาทต่อปี}$$

ดังนั้น ค่าแก๊สต่อปีของเค้กกล้วยสีทองกล่องใหญ่ ขนาดบรรจุ 200 กรัมต่อปี เท่ากับ 9,968.89 บาท ส่วนค่าแก๊สต่อปีในการทำเค้กกล้วยสีทองผลิตภัณฑ์อื่นๆสามารถคำนวณหาได้เช่นเดียวกัน รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 30 ดังนี้

ตารางที่ 30 แสดงค่าแก๊สต่อปีในการทำเค้กกล้วยสีทองจำแนกตามผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์	ขนาดบรรจุ (กรัม)	ปริมาณการผลิต (หน่วยต่อปี)	ค่าแก๊ส (บาทต่อปี)
เค้กกล้วยสีทอง กล่องใหญ่	200	21,448	9,968.89
เค้กกล้วยสีทอง กล่องเล็ก	150	25,340	11,777.86
เค้กกล้วยสีทอง แพ้คถุง 4 ชั้น	140	11,376	5,287.49
เค้กกล้วยสีทอง แพ้คถุง 1 ชั้น	50	40,320	18,740.46
เค้กกล้วยสีทอง ชั้นเล็ก	40	13,824	6,425.30
รวม		112,308	52,200.00

ที่มา : จากการสัมภาษณ์ และการคำนวณ

จากตารางที่ 30 แสดงค่าแก๊สต่อปีของเค้กกล้วยสีทองโดยจำแนกตามผลิตภัณฑ์ของเค้กกล้วยสีทอง พบว่า เค้กกล้วยสีทองกล่องใหญ่ ขนาด 200 กรัม เท่ากับ 9,968.89 บาท เค้กกล้วยสีทองกล่องเล็ก ขนาด 150 กรัม เท่ากับ 11,777.86 บาท เค้กกล้วยสีทองแพ้คถุง 4 ชั้น ขนาด เท่ากับ

5,287.49 บาท เค้กกล้วยสีทองแพ็คเกจ 1 ชิ้น ขนาด 50 กรัม เท่ากับ 18,740.46 บาท และเค้กกล้วยสีทองชิ้นเล็ก ขนาด 40 กรัม เท่ากับ 6,425.30 บาท รวมค่าเชื้อเพลิงของเค้กกล้วยสีทองต่อปีเท่ากับ 52,200.00 บาท

จากการศึกษาค่าใช้จ่ายการผลิตฟันแปรงในการทำเค้กกล้วยสีทองของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ สามารถสรุปได้ดังตารางที่ 31 ดังนี้



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 31 แสดงค่าใช้จ่ายการผลิตขั้นแปรในการทำเค้กถ้ายี่สิบของจำแนกตามผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์	ขนาดบรรจุ (กรัม)	ค่าใช้จ่ายในการผลิตขั้นแปรต่อปี (บาท)							รวมค่าใช้จ่ายในการผลิตขั้นแปร
		ค่าบรรจุภัณฑ์	ค่าวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ไป	ค่าซ่อมแซม	ค่าน้ำประปา	ค่าไฟฟ้า	ค่าแก๊ส	รวมค่าใช้จ่ายในการผลิตขั้นแปร	
เค้กถ้ายี่สิบของกล่องใหญ่	200	97,588.40	4,253.01	4,487.91	458.34	1,833.36	9,968.89	118,589.91	
เค้กถ้ายี่สิบของกล่องเล็ก	150	62,589.80	5,024.77	5,302.29	541.51	2,166.04	11,777.86	87,402.27	
เค้กถ้ายี่สิบของแพ็คเกจ 4 ชั้น	140	9,100.80	2,255.79	2,380.38	243.10	972.41	5,287.49	20,239.97	
เค้กถ้ายี่สิบของแพ็คเกจ 1 ชั้น	50	12,902.40	7,995.21	8,436.80	861.63	3,446.52	18,740.46	52,383.02	
เค้กถ้ายี่สิบของชั้นเด็ก	40	4,147.20	2,741.22	2,892.62	295.42	1,181.67	6,425.30	17,683.43	
รวม		186,328.60	22,270.00	23,500.00	2,400.00	9,600.00	52,200.00	296,298.60	

ที่มา : จากการสัมภาษณ์ และการคำนวณ

จากตารางที่ 31 แสดงค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปรของเค้กกล้วยสีทองโดยจำแนกตามผลิตภัณฑ์ของเค้กกล้วยสีทอง พบว่าค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปรของเค้กกล้วยสีทองกล่องใหญ่ ขนาด 200 กรัม เท่ากับ 118,589.91 บาท ค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปรของเค้กกล้วยสีทองกล่องเล็ก ขนาด 150 กรัม เท่ากับ 87,402.27 บาท ค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปรของเค้กกล้วยสีทองแพ็คเกจ 4 ชั้น ขนาด 140 กรัม เท่ากับ 20,239.97 บาท ค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปรของเค้กกล้วยสีทองแพ็คเกจ 1 ชั้น ขนาด 50 กรัม เท่ากับ 52,383.02 บาท และค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปรของเค้กกล้วยสีทองชั้นเล็ก ขนาด 40 กรัม เท่ากับ 17,683.43 บาท รวมค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปรของเค้กกล้วยสีทองต่อปี เท่ากับ 296,298.60 บาท

จากการคำนวณค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปรในการทำเค้กกล้วยสีทองของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ สามารถคำนวณหาค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปรต่อหน่วย ดังแสดงในตารางที่ 32

ตารางที่ 32 แสดงค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปรต่อหน่วยของเค้กกล้วยสีทองจำแนกตามผลิตภัณฑ์

ค่าใช้จ่ายในการผลิตผันแปร(บาทต่อปี)	เค้กกล้วยกล่องใหญ่ 200 กรัม	เค้กกล้วยกล่องเล็ก 150 กรัม	เค้กกล้วยแพ็คเกจ 4 ชั้น 140 กรัม	เค้กกล้วยแพ็คเกจ 1 ชั้น 50 กรัม	เค้กกล้วยชั้นเล็ก 40 กรัม
ค่าบรรจุภัณฑ์	97,588.40	62,589.80	9,100.80	12,902.40	4,147.20
ค่าวัสดุอุปกรณ์ใช้ไป	4,253.01	5,024.77	2,255.79	7,995.21	2,741.22
ค่าซ่อมแซม	4,487.91	5,302.29	2,380.38	8,436.80	2,892.62
ค่าน้ำประปา	458.34	541.51	243.10	861.63	295.42
ค่าไฟฟ้า	1,833.36	2,166.04	972.41	3,446.52	1,181.67
ค่าเชื้อเพลิง	9,968.89	11,777.86	5,287.49	18,740.46	6,425.30
รวม	118,589.91	87,402.27	20,239.97	52,383.02	17,683.43
ปริมาณที่ผลิตได้	21,448	25,340	11,376	40,320	13,824
ค่าใช้จ่ายต่อหน่วย (บาท)	5.53	3.45	1.78	1.30	1.28

ที่มา : จากการสัมภาษณ์ และการคำนวณ

จากตารางที่ 32 แสดงค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปรต่อหน่วยโดยจำแนกตามขนาดบรรจุ พบว่าเค้กกล้วยสีทองกล่องใหญ่ ขนาด 200 กรัม เท่ากับ 5.53 บาท เค้กกล้วยสีทองกล่องเล็ก ขนาด 150 กรัม เท่ากับ 3.45 บาท เค้กกล้วยสีทองแพ็คเกจ 4 ชั้น ขนาด 140 กรัม เท่ากับ 1.78 บาท

เค้กกล้วยสีทองแพ็คเกจ 1 ชิ้น ขนาด 50 กรัม เท่ากับ 1.30 บาท และเค้กกล้วยสีทองชิ้นเล็ก ขนาด 40 กรัม เท่ากับ 1.28 บาท

3.2 ค่าใช้จ่ายการผลิตคงที่ (Fixed Overhead Cost) หมายถึง ต้นทุนที่จำนวนรวมจะไม่เปลี่ยนแปลงไปตามปริมาณการผลิต ซึ่งได้แก่ ค่าเสื่อมราคาโรงงานและอุปกรณ์การผลิตเค้กกล้วยสีทอง ค่าเสื่อมราคาของสินทรัพย์ถาวรในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ เช่น ค่าเสื่อมราคาโรงเรือน ค่าเสื่อมราคาเครื่องอบขนม ค่าเสื่อมราคาเครื่องตีแป้ง เป็นต้น การคิดค่าเสื่อมราคาใช้วิธีเส้นตรง (Straight – Line) ซึ่งสามารถคำนวณได้ดังนี้

$$\text{ค่าเสื่อมราคาต่อปี} = \frac{\text{มูลค่าต้นทุนสินทรัพย์}}{\text{จำนวนปีใช้งาน}}$$

เช่น การคำนวณหาค่าเสื่อมราคาของโรงเรือน มีอายุการใช้งาน 20 ปี

$$= \frac{133,000.00}{20}$$

$$= 6,650.00 \text{ บาทต่อปี}$$

ดังนั้น ค่าเสื่อมราคาของโรงเรือน เท่ากับ 6,650.00 บาท รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 33

สำหรับการคำนวณค่าเสื่อมราคาของสินทรัพย์รายการอื่นๆสามารถคำนวณหาได้เช่นเดียวกับการคิดค่าเสื่อมราคาของโรงเรือน

ตารางที่ 33 แสดงรายละเอียดการคำนวณค่าเสื่อมราคาโรงเรือน

รายการ	ต้นทุนรวม (บาท)	อายุการใช้งาน (ปี)	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)
โรงเรือน	133,000.00	20	6,650.00
รวม	133,000.00		6,650.00

ที่มา : จากการสัมภาษณ์ และการคำนวณ

จากตารางที่ 33 แสดงให้เห็นถึงค่าเสื่อมราคาของโรงเรือน อายุการใช้งาน 20 ปี พบว่าค่าเสื่อมราคาเท่ากับ 6,650.00 บาท

การคำนวณค่าเสื่อมราคาของอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเค้กกล้วยสีทองตามอายุการใช้งาน 15 ปี มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 34 ดังนี้

ตารางที่ 34 แสดงรายละเอียดการคำนวณค่าเสื่อมราคาของอุปกรณ์การผลิตอายุการใช้งาน 15 ปี

รายการ	ต้นทุนรวม (บาท)	อายุการใช้งาน (ปี)	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)
เครื่องอบขนม	37,000.00	15	2,466.67
รวม	37,000.00		2,466.67

ที่มา : จากการสัมภาษณ์ และการคำนวณ

จากตารางที่ 34 แสดงให้เห็นถึงค่าเสื่อมราคาของอุปกรณ์การผลิตอายุการใช้งาน 15 ปี ได้แก่ ค่าเสื่อมราคาของเครื่องอบขนม เท่ากับ 2,466.67 บาท

การคำนวณค่าเสื่อมราคาของอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเค้กกล้วยสีทองตามอายุการใช้งาน 10 ปี มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 35 ดังนี้

ตารางที่ 35 แสดงรายละเอียดการคำนวณค่าเสื่อมราคาของอุปกรณ์การผลิตอายุการใช้งาน 10 ปี

รายการ	ต้นทุนรวม (บาท)	อายุการใช้งาน (ปี)	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)
เครื่องตีแป้ง	23,500.00	10	2,350.00
ชั้นวางของ	2,500.00	10	250.00
โต๊ะวางของ	6,000.00	10	600.00
รวม	32,000.00		3,200.00

ที่มา : จากการสัมภาษณ์ และการคำนวณ

จากตารางที่ 35 แสดงให้เห็นถึงค่าเสื่อมราคาของอุปกรณ์การผลิตอายุการใช้งาน 10 ปี ได้แก่ ค่าเสื่อมราคาของเครื่องตีแป้ง เท่ากับ 2,350.00 บาท ค่าเสื่อมราคาของชั้นวางของ เท่ากับ 250.00 บาท และค่าเสื่อมราคาของโต๊ะวางของ เท่ากับ 600.00 บาท รวมค่าเสื่อมราคาของอุปกรณ์การผลิตอายุการใช้งาน 10 ปี เท่ากับ 3,200.00 บาท

การคำนวณค่าเสื่อมราคาของอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเค้กกล้วยสีทองตามอายุการใช้งาน 5 ปี มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 36 ดังนี้

ตารางที่ 36 แสดงรายละเอียดการคำนวณค่าเสื่อมราคาของอุปกรณ์การผลิตอายุการใช้งาน 5 ปี

รายการ	ต้นทุนรวม (บาท)	อายุการใช้งาน (ปี)	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)
เครื่องซีล	5,000.00	5	1,000.00
เครื่องร่อนแป้ง	4,500.00	5	900.00
ตราซั้งขนาด 3 กก.	1,000.00	5	200.00
กะละมังสแตนเลส	600.00	5	120.00
ถาดสแตนเลส	1,500.00	5	300.00
ตะแกรง	3,000.00	5	600.00
เตาแก๊ส	2,000.00	5	400.00
หม้อ เบอร์ 45	1,000.00	5	200.00
โต๊ะวางของ	3,150.00	5	630.00
เก้าอี้	1,400.00	5	280.00
รวม	23,150.00		4,630.00

ที่มา : จากการสัมภาษณ์ และการคำนวณ

จากตารางที่ 36 แสดงให้เห็นถึงค่าเสื่อมราคาของอุปกรณ์การผลิตอายุการใช้งาน 5 ปี ได้แก่ ค่าเสื่อมราคาของเครื่องซีล เท่ากับ 1,000.00 บาท ค่าเสื่อมราคาของเครื่องร่อนแป้ง เท่ากับ 900.00 บาท ค่าเสื่อมราคาของตราซั้งขนาด 3 กิโลกรัม เท่ากับ 200.00 บาท ค่าเสื่อมราคาของกะละมังสแตนเลส เท่ากับ 120.00 บาท ค่าเสื่อมราคาของถาดสแตนเลส เท่ากับ 300.00 บาท ค่าเสื่อมราคาของตะแกรง เท่ากับ 600.00 บาท ค่าเสื่อมราคาของเตาแก๊ส เท่ากับ 400.00 บาท ค่าเสื่อมราคาของหม้อ เบอร์ 45 เท่ากับ 200.00 บาท ค่าเสื่อมราคาของโต๊ะวางของ เท่ากับ 630.00 บาท และค่าเสื่อมราคาของเก้าอี้ เท่ากับ 280.00 บาท รวมค่าเสื่อมราคาของอุปกรณ์การผลิต ตามอายุการใช้งาน 5 ปี เท่ากับ 4,630.00 บาท

การคำนวณค่าเสื่อมราคาของอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเค้กสำเร็จรูปตามอายุการใช้งาน 3 ปี มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 37 ดังนี้

ตารางที่ 37 แสดงรายละเอียดการคำนวณค่าเสื่อมราคาของอุปกรณ์การผลิตอายุการใช้งาน 3 ปี

รายการ	ต้นทุนรวม (บาท)	อายุการใช้งาน (ปี)	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)
แบบพิมพ์เค็กกล้าไยขนาด 50 กรัม	2,000.00	3	666.67
แบบพิมพ์เค็กกล้าไยขนาด 150 กรัม	2,100.00	3	700.00
แบบพิมพ์เค็กกล้าไยขนาด 200 กรัม	2,100.00	3	700.00
ถ้วยตวง	2,500.00	3	833.33
ช้อนตวง	200.00	3	66.67
ไม้พาย	200.00	3	66.67
ตะกร้อมือ	720.00	3	240.00
รวม	11,720.00		3,273.34

ที่มา : จากการสัมภาษณ์ และการคำนวณ

จากตารางที่ 37 แสดงให้เห็นถึงค่าเสื่อมราคาของอุปกรณ์การผลิตอายุการใช้งาน 3 ปี ได้แก่ ค่าเสื่อมราคาของแบบพิมพ์เค็กกล้าไยขนาด 50 กรัม เท่ากับ 666.67 บาท ค่าเสื่อมราคาของแบบพิมพ์เค็กกล้าไยขนาด 150 กรัม เท่ากับ 700.00 บาท ค่าเสื่อมราคาของแบบพิมพ์เค็กกล้าไยขนาด 200 กรัม เท่ากับ 700.00 บาท ค่าเสื่อมราคาของถ้วยตวง เท่ากับ 833.33 บาท ค่าเสื่อมราคาของช้อนตวง เท่ากับ 66.67 บาท ค่าเสื่อมราคาของไม้พาย เท่ากับ 66.67 บาท และค่าเสื่อมราคาของตะกร้อมือ เท่ากับ 240.00 บาท รวมต้นทุนอุปกรณ์การผลิต ตามอายุการใช้งาน 3 ปี เท่ากับ 3,273.34 บาท

การคำนวณค่าเสื่อมราคาของอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเค็กกล้าไยสีทองตามอายุการใช้งาน 1 ปี มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 38 ดังนี้

ตารางที่ 38 แสดงรายละเอียดการคำนวณค่าเสื่อมราคาของอุปกรณ์การผลิตอายุการใช้งาน 1 ปี

รายการ	ต้นทุนรวม (บาท)	อายุการใช้งาน (ปี)	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)
ฟูกัน	200.00	1	200.00
มีด ขนาด 20 นิ้ว	800.00	1	800.00
ตะกร้า	900.00	1	900.00
รวม	1,900.00		1,900.00

ที่มา : จากการสัมภาษณ์ และการคำนวณ

จากตารางที่ 38 แสดงให้เห็นถึงค่าเสื่อมราคาของอุปกรณ์การผลิตอายุการใช้งาน 1 ปี ได้แก่ ค่าเสื่อมราคาของฟู้กัน เท่ากับ 200.00 บาท ค่าเสื่อมราคาของมีด ขนาด 20 นิ้ว เท่ากับ 800.00 บาท และค่าเสื่อมราคาของตะกร้า เท่ากับ 900.00 บาท รวมต้นทุนอุปกรณ์การผลิต ตามอายุการใช้งาน 1 ปี เท่ากับ 1,900.00 บาท

จากการศึกษาค่าใช้จ่ายการผลิตคงที่ในการผลิตเค้กกล้วยสีทองของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ สามารถสรุปได้ดังตารางที่ 39 ดังนี้

ตารางที่ 39 แสดงค่าใช้จ่ายการผลิตคงที่ในการทำเค้กกล้วยสีทอง

รายการ	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)
โรงเรียน อายุการใช้งาน 20 ปี	6,650.00
อุปกรณ์การผลิต อายุการใช้งาน 15 ปี	2,466.67
อุปกรณ์การผลิต อายุการใช้งาน 10 ปี	3,200.00
อุปกรณ์การผลิต อายุการใช้งาน 5 ปี	4,630.00
อุปกรณ์การผลิต อายุการใช้งาน 3 ปี	3,273.34
อุปกรณ์การผลิต อายุการใช้งาน 1 ปี	1,900.00
รวม	22,120.01

ที่มา : จากการสัมภาษณ์ และการคำนวณ

จากตารางที่ 39 แสดงค่าเสื่อมราคาของสินทรัพย์ที่ใช้ในการลงทุนทำเค้กกล้วยสีทอง พบว่า ค่าเสื่อมราคาของโรงเรียน เท่ากับ 6,650.00 บาท ค่าเสื่อมราคาของอุปกรณ์การผลิต ตามอายุการใช้งาน 15 ปี เท่ากับ 2,466.67 บาท ค่าเสื่อมราคาของอุปกรณ์การผลิตตามอายุการใช้งาน 10 ปี เท่ากับ 3,200.00 บาท ค่าเสื่อมราคาของอุปกรณ์การผลิตตามอายุการใช้งาน 5 ปี เท่ากับ 4,630.00 บาท ค่าเสื่อมราคาของอุปกรณ์การผลิตตามอายุการใช้งาน 3 ปี เท่ากับ 3,273.34 บาท และค่าเสื่อมราคาของอุปกรณ์การผลิตตามอายุการใช้งาน 1 ปี เท่ากับ 1,900.00 บาท รวมค่าเสื่อมราคาของสินทรัพย์ในการลงทุนทำเค้กกล้วยสีทอง เท่ากับ 22,120.01 บาท

การปันส่วนค่าเสื่อมราคาจะปันส่วนตามปริมาณการผลิตปี พ.ศ. 2552 โดยมีวิธีการคำนวณดังต่อไปนี้

$$\text{ค่าเสื่อมราคาของเค้กกล้วยสีทอง} = \frac{\text{ค่าเสื่อมราคาต่อปี} \times \text{ปริมาณการผลิต}}{\text{ปริมาณผลผลิตรวม}}$$

เช่น ค่าเสื่อมราคาต่อปีโรงเรียนของเค้กกล้วยสีทองกล่องใหญ่ ขนาดบรรจุ 200 กรัม สามารถคำนวณได้ดังนี้

$$= \frac{6,650.00 \times 21,448.00}{112,308.00}$$

$$= 1,269.98 \text{ บาทต่อปี}$$

ดังนั้น ค่าเสื่อมราคาต่อปีโรงเรือนของเค็กกล้วยสีทองกล่องใหญ่ ขนาดบรรจุ 200 กรัม เท่ากับ 1,269.98 บาท ส่วนค่าเสื่อมราคาต่อปีในการทำเค็กกล้วยสีทองขนาดบรรจุอื่นๆสามารถคำนวณหาได้เช่นเดียวกัน รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 40 ดังนี้



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 40 แสดงค่าเสื่อมราคาต่อปีเป็นการทำแก๊สไอของจำแนกตามผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์	ขนาดบรรจุ (กรัม)	ปริมาณการผลิต	ค่าเสื่อมราคาของโรงเรือน	ค่าเสื่อมราคาของอุปกรณ์การผลิตตามอายุการใช้งาน					รวมค่าเสื่อมราคาต่อปี
				15 ปี	10 ปี	5 ปี	3 ปี	1 ปี	
แก๊สไอของ กล่องใหญ่	200	21,448	1,269.98	471.07	611.12	884.21	625.13	362.85	4,224.36
แก๊สไอของ กล่องเล็ก	150	25,340	1,500.44	556.55	722.01	1,044.67	738.56	428.70	4,990.93
แก๊สไอของ แพ็คถุง 4 ชั้น	140	11,376	673.60	249.86	324.14	468.98	331.56	192.46	2,240.60
แก๊สไอของ แพ็คถุง 1 ชั้น	50	40,320	2,387.43	885.57	1,148.84	1,662.23	1,175.17	682.12	7,941.36
แก๊สไอของ ชั้นเล็ก	40	13,824	818.55	303.62	393.89	569.91	402.92	233.87	2,722.76
รวม		112,308	6,650.00	2,466.67	3,200.00	4,630.00	3,273.34	1,900.00	22,120.01

ที่มา : จากการสัมภาษณ์ และการคำนวณ

จากตารางที่ 40 แสดงค่าเสื่อมราคาของสินทรัพย์ที่ใช้ในการลงทุนทำเค้กกล้วยสีทอง พบว่า ค่าเสื่อมราคาต่อปีของเค้กกล้วยสีทองกล่องใหญ่ ขนาดบรรจุ 200 กรัม เท่ากับ 4,224.36 บาท ค่าเสื่อมราคาต่อปีของเค้กกล้วยสีทองกล่องเล็ก ขนาดบรรจุ 150 กรัม เท่ากับ 4,990.93 บาท ค่าเสื่อมราคาต่อปีของเค้กกล้วยสีทองแพ็คเกจ 4 ชั้น ขนาดบรรจุ 140 กรัม เท่ากับ 2,240.60 บาท ค่าเสื่อมราคาต่อปีของเค้กกล้วยสีทองแพ็คเกจ 1 ชั้น ขนาดบรรจุ 50 กรัม เท่ากับ 7,941.36 บาท ค่าเสื่อมราคาต่อปีของเค้กกล้วยสีทองชั้นเล็ก ขนาดบรรจุ 40 กรัม เท่ากับ 2,722.76 บาท

จากการคำนวณค่าเสื่อมราคาในการทำเค้กกล้วยสีทองของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ สามารถคำนวณหาค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย ดังแสดงในตารางที่ 41

ตารางที่ 41 แสดงค่าเสื่อมราคาต่อหน่วยของเค้กกล้วยสีทองจำแนกผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์	ขนาดบรรจุ (กรัม)	ปริมาณการผลิต (หน่วยต่อปี)	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (ตารางที่ 40)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย
เค้กกล้วยสีทองกล่องใหญ่	200	21,448	4,224.36	0.20
เค้กกล้วยสีทองกล่องเล็ก	150	25,340	4,990.93	0.20
เค้กกล้วยสีทองแพ็คเกจ 4 ชั้น	140	11,376	2,240.60	0.20
เค้กกล้วยสีทองแพ็คเกจ 1 ชั้น	50	40,320	7,941.36	0.20
เค้กกล้วยสีทองชั้นเล็ก	40	13,824	2,722.76	0.20
รวมทั้งสิ้น		112,308	22,120.01	

ที่มา : จากการสัมภาษณ์ และการคำนวณ

จากตารางที่ 39 แสดงค่าเสื่อมราคาต่อหน่วยโดยจำแนกตามผลิตภัณฑ์ พบว่าเค้กกล้วยสีทองกล่องใหญ่ขนาด 200 กรัม เท่ากับ 0.20 บาท เค้กกล้วยสีทองกล่องเล็ก ขนาด 150 กรัม เท่ากับ 0.20 บาท เค้กกล้วยสีทองแพ็คเกจ 4 ชั้น ขนาด 140 กรัม เท่ากับ 0.20 บาท เค้กกล้วยสีทองแพ็คเกจ 1 ชั้น ขนาด 50 กรัม เท่ากับ 0.20 บาท และเค้กกล้วยสีทองชั้นเล็ก ขนาด 40 กรัม เท่ากับ 0.20 บาท

เมื่อนำผลจากตารางที่ 21 ตารางที่ 22 และ ตารางที่ 31 และตารางที่ 41 ซึ่งเป็นรายละเอียดของต้นทุนวัตถุดิบ ค่าแรงงานทางตรง ค่าใช้จ่ายในการผลิตขั้นแปร และค่าใช้จ่ายในการผลิตคงที่ มาทำการคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์เค้กกล้วยสีทองต่อชิ้นต่อปีโดยจำแนกตามผลิตภัณฑ์ รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 42

ตารางที่ 42 แสดงต้นทุนในการทำเค้กกล้วยสีทองจำแนกตามผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์	เค้กกล้วย กล่องใหญ่ 200 กรัม	เค้กกล้วย กล่องเล็ก 150 กรัม	เค้กกล้วย แพ็คเกจ 4 ชิ้น 140 กรัม	เค้กกล้วย แพ็คเกจ 1 ชิ้น 50 กรัม	เค้กกล้วย ชิ้นเล็ก 40 กรัม
ต้นทุนวัตถุดิบทางตรง ต่อปี (ตารางที่ 21)	539,846.16	510,347.60	222,742.08	236,678.40	67,599.36
ต้นทุนค่าแรงงานทางตรง ต่อปี (ตารางที่ 22)	53,778.51	63,537.27	28,524.07	101,097.98	34,662.17
ค่าใช้จ่ายการผลิตผันแปร ต่อปี (ตารางที่ 32)	118,589.91	87,402.27	20,239.97	52,383.02	17,683.43
ค่าใช้จ่ายในการผลิตคงที่ ต่อปี (ตารางที่ 41)	4,224.36	4,990.93	2,240.60	7,941.36	2,722.76
รวมต้นทุนการผลิต	716,438.94	666,278.07	273,746.72	398,100.76	122,667.72
ปริมาณการผลิตต่อปี	21,448	25,340	11,376	40,320	13,824
ต้นทุนการผลิตต่อหน่วย	33.40	26.29	24.06	9.87	8.87

ที่มา : จากการสัมภาษณ์ และการคำนวณ

จากตารางที่ 42 แสดง ต้นทุนในการทำเค้กกล้วยสีทองโดยจำแนกตามผลิตภัณฑ์ พบว่าต้นทุนในการทำเค้กกล้วยสีทองกล่องใหญ่ขนาด 200 กรัม เท่ากับ 716,438.94 บาท ต้นทุนการผลิตต่อหน่วยเท่ากับ 33.40 บาท ต้นทุนในการทำเค้กกล้วยสีทองกล่องเล็ก ขนาด 150 กรัม เท่ากับ 666,278.07 บาท ต้นทุนการผลิตต่อหน่วยเท่ากับ 26.29 บาท ต้นทุนในการทำเค้กกล้วยสีทองแพ็คเกจ 4 ชิ้น ขนาด 140 กรัม เท่ากับ 273,746.72 บาท ต้นทุนการผลิตต่อหน่วยเท่ากับ 24.06 บาท ต้นทุนในการทำเค้กกล้วยสีทองแพ็คเกจ 1 ชิ้น ขนาด 50 กรัม เท่ากับ 398,100.76 บาท ต้นทุนการผลิตต่อหน่วยเท่ากับ 9.87 บาท และต้นทุนในการทำเค้กกล้วยสีทองชิ้นเล็ก ขนาด 40 กรัม เท่ากับ 122,667.72 บาท ต้นทุนการผลิตต่อหน่วยเท่ากับ 8.87 บาท

ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน (Operating Expense)

จากการสัมภาษณ์ของพบว่าค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านห้วยกานเบเกอร์ ประกอบด้วย ค่าโทรศัพท์ ค่าเครื่องเขียนแบบพิมพ์ ค่าขนส่ง และค่าเบี้ยเลี้ยงพาหนะ

1. ค่าโทรศัพท์ จากการสัมภาษณ์ พบว่ามีค่าโทรศัพท์ประมาณเดือนละ 800.00 บาท คิดเป็นค่าโทรศัพท์ทั้งสิ้น 9,600.00 บาท
2. ค่าเครื่องเขียนแบบพิมพ์ ได้แก่ กระดาษ ปากกา สมุดบัญชี ใบส่งของ ใบเสร็จรับเงิน จากการสัมภาษณ์พบว่ามีค่าเครื่องเขียนแบบพิมพ์ ประมาณ เดือนละ 200 บาท คิดเป็นค่าวัสดุสำนักงานใช้ไปทั้งสิ้น 2,400.00 บาท
3. ค่าขนส่ง จากการสัมภาษณ์ พบว่ามีค่าขนส่งประมาณเดือนละ 1,200.00 บาท คิดเป็นค่าขนส่งทั้งสิ้น 14,400.00 บาท
4. ค่าเบี้ยเลี้ยงพาหนะ จากการสัมภาษณ์ พบว่ามีค่าเบี้ยเลี้ยงพาหนะให้แก่คณะกรรมการ ทั้งสิ้น 10 ท่าน ท่านละ 100.00 บาทต่อเดือน คิดเป็นค่าเบี้ยเลี้ยงพาหนะทั้งสิ้น 12,000.00 บาท

จากข้อมูลรายละเอียดค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานต่อปีในการทำเค้กกล้วยสีทอง สามารถนำมาสรุปเป็นค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานต้นแปรต่อปีและค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานคงที่ต่อปีกลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ ตำบลบ้านโฮ้ง อำเภอบ้านโฮ้ง จังหวัดลำพูน มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 43 ดังนี้

ตารางที่ 43 แสดงค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานต่อปีของเค้กกล้วยสีทองจำแนกตามผลิตภัณฑ์

รายการ	จำนวนเงิน (บาท)
ค่าใช้จ่ายดำเนินงานต้นแปรต่อปี :	
ค่าโทรศัพท์	9,600.00
ค่าเครื่องเขียนแบบพิมพ์	2,400.00
ค่าขนส่ง	14,400.00
รวมค่าใช้จ่ายดำเนินงานต้นแปรต่อปี	26,400.00
ค่าใช้จ่ายดำเนินงานคงที่ต่อปี :	
ค่าเบี้ยเลี้ยงพาหนะ	12,000.00
รวมค่าใช้จ่ายดำเนินงานคงที่ต่อปี	12,000.00
รวมค่าใช้จ่ายดำเนินงานต่อปี	38,400.00

ที่มา : จากการสัมภาษณ์ และการคำนวณ

จากตารางที่ 43 แสดงค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานต่อปีโดยจำแนกตามผลิตภัณฑ์พบว่า ค่าใช้จ่ายดำเนินงานผันแปรต่อปี เท่ากับ 26,400.00 บาท ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานคงที่ต่อปี เท่ากับ 12,000.00 บาท ดังนั้นรวมค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานต่อปี เท่ากับ 38,400.00 บาท

การปันส่วนค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานจะปันส่วนตามปริมาณการผลิตปี พ.ศ. 2552 โดยมีวิธีการคำนวณดังต่อไปนี้

ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานผันแปรต่อปีของเค้กกล้วยสีทอง

$$= \frac{\text{ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานผันแปรต่อปี} \times \text{ปริมาณการผลิต}}{\text{ปริมาณผลผลิตรวม}}$$

เช่น ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานผันแปรต่อปีของเค้กกล้วยสีทองกล่องใหญ่ ขนาดบรรจุ 200 กรัม สามารถคำนวณได้ดังนี้

$$= \frac{26,400.00 \times 21,448.00}{112,308.00}$$

$$= 5,041.74 \text{ บาทต่อปี}$$

ดังนั้น ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานผันแปรต่อปีของเค้กกล้วยสีทองกล่องใหญ่ ขนาดบรรจุ 200 กรัมต่อปี เท่ากับ 5,041.74 บาท ส่วนค่าใช้จ่ายดำเนินงานผันแปรต่อปีในการทำเค้กกล้วยสีทองผลิตภัณฑ์อื่นๆสามารถคำนวณหาได้เช่นเดียวกัน รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 44 ดังนี้

ตารางที่ 44 แสดงค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานผันแปรต่อปีของเค้กกล้วยสีทอง

รายการ	เค้กกล้วย กล่องใหญ่ 200 กรัม	เค้กกล้วย กล่องเล็ก 150 กรัม	เค้กกล้วย แพ็คเกจสูง 4 ชั้น 140 กรัม	เค้กกล้วย แพ็คเกจสูง 1 ชั้น 50 กรัม	เค้กกล้วย ชั้นเล็ก 40 กรัม	รวม
ปริมาณการผลิต (หน่วยต่อปี)	21,448	25,340	11,376	40,320	13,824	112,308
ค่าใช้จ่ายใน การดำเนินงาน ผันแปรต่อปี	5,041.74	5,956.62	2,674.13	9,477.93	3,249.58	26,400.00

ที่มา : จากการสัมภาษณ์ และการคำนวณ

จากตารางที่ 44 แสดงค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานต่อปีโดยจำแนกตามผลิตภัณฑ์พบว่า ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานผันแปรต่อปีของเค้กกล้วยสีทองกล่องใหญ่ ขนาด 200 กรัม เท่ากับ 5,041.74 บาท ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานผันแปรต่อปีของเค้กกล้วยสีทองกล่องเล็ก ขนาด 150 กรัม

เท่ากับ 5,956.62 บาท ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานผันแปรต่อปีของเค้กกล้วยสีทองแพ็คเกจ 4 ชั้น ขนาดเท่ากับ 2,674.13 บาท ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานผันแปรต่อปีของเค้กกล้วยสีทองแพ็คเกจ 1 ชั้น ขนาด 50 กรัม เท่ากับ 9,477.93 บาท และค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานผันแปรต่อปีของเค้กกล้วยสีทองชั้นเล็ก ขนาด 40 กรัม เท่ากับ 3,249.58 บาท รวมค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานผันแปรต่อปีของเค้กกล้วยสีทองต่อปี เท่ากับ 26,400.00 บาท

ส่วนการปันส่วนค่าใช้จ่ายดำเนินงานคงที่ต่อปีจะปันส่วนตามปริมาณการผลิตปี พ.ศ. 2552 โดยมีวิธีการคำนวณดังต่อไปนี้

ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานคงที่ต่อปีของเค้กกล้วยสีทอง

$$= \frac{\text{ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานต่อปีต่อปี} \times \text{ปริมาณการผลิต}}{\text{ปริมาณผลผลิตรวม}}$$

เช่น ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานคงที่ต่อปีของเค้กกล้วยสีทองกล่องใหญ่ ขนาดบรรจุ 200 กรัม สามารถคำนวณได้ดังนี้

$$= \frac{12,000.00 \times 21,448.00}{112,308.00}$$

$$= 2,291.70 \text{ บาทต่อปี}$$

ดังนั้น ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานคงที่ต่อปีของเค้กกล้วยสีทองกล่องใหญ่ ขนาดบรรจุ 200 กรัมต่อปี เท่ากับ 2,291.70 บาท ส่วนค่าใช้จ่ายดำเนินงานคงที่ต่อปีในการทำเค้กกล้วยสีทองผลิตภัณฑ์อื่นๆสามารถคำนวณหาได้เช่นเดียวกัน รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 45 ดังนี้

ตารางที่ 45 แสดงค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานคงที่ต่อปีของเค้กกล้วยสีทอง

รายการ	เค้กกล้วย กล่องใหญ่ 200 กรัม	เค้กกล้วย กล่องเล็ก 150 กรัม	เค้กกล้วย แพ็คเกจ 4 ชั้น 140 กรัม	เค้กกล้วย แพ็คเกจ 1 ชั้น 50 กรัม	เค้กกล้วย ชั้นเล็ก 40 กรัม	รวม
ปริมาณการผลิต (หน่วยต่อปี)	21,448	25,340	11,376	40,320	13,824	112,308
ค่าใช้จ่ายใน การดำเนินงาน คงที่ต่อปี	2,291.70	2,707.55	1,215.52	4,308.15	1,477.08	12,000.00

ที่มา: จากการสัมภาษณ์ และการคำนวณ

จากตารางที่ 45 แสดงค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานคงที่ต่อปีโดยจำแนกตามผลิตภัณฑ์ พบว่าค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานคงที่ต่อปีของเค้กกล้วยสีทองกล่องใหญ่ ขนาด 200 กรัม เท่ากับ 2,291.70 บาท ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานคงที่ต่อปีของเค้กกล้วยสีทองกล่องเล็ก ขนาด 150 กรัม เท่ากับ 2,707.55 บาท ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานคงที่ต่อปีของเค้กกล้วยสีทองแพ็คเกจ 4 ชั้น ขนาด เท่ากับ 1,215.52 บาท ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานคงที่ต่อปีของเค้กกล้วยสีทองแพ็คเกจ 1 ชั้น ขนาด 50 กรัม เท่ากับ 4,308.15 บาท และค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานคงที่ต่อปีของเค้กกล้วยสีทองชิ้นเล็ก ขนาด 40 กรัม เท่ากับ 1,477.08 บาท รวมค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานคงที่ต่อปีของเค้กกล้วยสีทองต่อปี เท่ากับ 12,000.00 บาท

เมื่อนำผลจากตารางที่ 44 และตารางที่ 45 ซึ่งมีแสดงค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานผันแปรต่อปี และค่าใช้จ่ายดำเนินงานคงที่ต่อปี สามารถนำมาสรุปค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานต่อปี รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 46 ดังนี้

ตารางที่ 46 แสดงค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานต่อปีของเค้กกล้วยสีทองจำแนกตามผลิตภัณฑ์

รายการ	เค้กกล้วย กล่องใหญ่ 200 กรัม	เค้กกล้วย กล่องเล็ก 150 กรัม	เค้กกล้วย แพ็คเกจ 4 ชั้น 140 กรัม	เค้กกล้วย แพ็คเกจ 1 ชั้น 50 กรัม	เค้กกล้วย ชิ้นเล็ก 40 กรัม
ค่าใช้จ่ายใน การดำเนินงาน ผันแปรต่อปี	5,041.74	5,956.62	2,674.13	9,477.93	3,249.58
ค่าใช้จ่ายใน การดำเนินงาน คงที่ต่อปี	2,291.70	2,707.55	1,215.52	4,308.15	1,477.08
รวมค่าใช้จ่ายใน การดำเนินงาน ต่อปี	7,333.44	8,664.17	3,889.65	13,786.08	4,726.66
ปริมาณการผลิต (หน่วยต่อปี)	21,448	25,340	11,376	40,320	13,824
ค่าใช้จ่ายใน การดำเนินงาน ต่อหน่วยต่อปี	0.34	0.34	0.34	0.34	0.34

ที่มา: จากการสัมภาษณ์ และการคำนวณ

จากตารางที่ 46 แสดงค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานต่อปีจำแนกตามผลิตภัณฑ์พบว่า ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานต่อปีของเค้กกล้วยสีทองกล่องใหญ่ ขนาด 200 กรัม เท่ากับ 7,333.44 บาท ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานต่อปีของเค้กกล้วยสีทองกล่องเล็ก ขนาด 150 กรัม เท่ากับ 8,664.17 บาท ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานต่อปีของเค้กกล้วยสีทองแพ็คเกจ 4 ชั้น ขนาด เท่ากับ 3,889.65 บาท ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานต่อปีของเค้กกล้วยสีทองแพ็คเกจ 1 ชั้น ขนาด 50 กรัม เท่ากับ 13,786.08 บาท และค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานต่อปีของเค้กกล้วยสีทองชั้นเล็ก ขนาด 40 กรัม เท่ากับ 4,726.66 บาท

เมื่อนำผลจากตารางที่ 42 และตารางที่ 46 ซึ่งเป็นรายละเอียดเกี่ยวกับต้นทุนการผลิตต่อปี และค่าใช้จ่ายการดำเนินงานต่อปี สามารถนำมาสรุปวิเคราะห์เป็นต้นทุนการผลิตของเค้กกล้วยสีทองต่อหน่วย รายละเอียดดังตารางในที่ 47 ดังนี้

ตารางที่ 47 แสดงต้นทุนการผลิตต่อหน่วยของเค้กกล้วยสีทองจำแนกตามผลิตภัณฑ์

รายการ	เค้กกล้วย กล่องใหญ่ 200 กรัม	เค้กกล้วย กล่องเล็ก 150 กรัม	เค้กกล้วย แพ็คเกจ 4 ชั้น 140 กรัม	เค้กกล้วย แพ็คเกจ 1 ชั้น 50 กรัม	เค้กกล้วย ชั้นเล็ก 40 กรัม
ต้นทุนการผลิต	716,438.94	666,278.07	273,746.72	398,100.76	122,667.72
ค่าใช้จ่ายใน การดำเนินงานต่อ ปี	7,333.44	8,664.17	3,889.65	13,786.08	4,726.66
ต้นทุนรวม	723,772.38	674,942.24	277,636.37	411,886.84	127,394.38
ปริมาณการผลิต (หน่วยต่อปี)	21,448	25,340	11,376	40,320	13,824
ต้นทุนต่อหน่วย	33.75	26.64	24.41	10.22	9.22

ที่มา: จากการสัมภาษณ์ และการคำนวณ

จากตารางที่ 47 แสดงต้นทุนการผลิตต่อหน่วยของเค้กกล้วยสีทอง โดยจำแนกตามผลิตภัณฑ์ พบว่าต้นทุนการผลิตต่อหน่วยของเค้กกล้วยสีทองกล่องใหญ่ ขนาด 200 กรัม เท่ากับ 33.75 บาท ต้นทุนการผลิตต่อหน่วยของเค้กกล้วยสีทองกล่องเล็ก ขนาด 150 กรัม เท่ากับ 26.64 บาท ต้นทุนการผลิตต่อหน่วยของเค้กกล้วยสีทองแพ็คเกจ 4 ชั้น ขนาด 140 กรัม เท่ากับ 24.41 บาท ต้นทุนการผลิตต่อหน่วยของเค้กกล้วยสีทองแพ็คเกจ 1 ชั้น ขนาด 50 กรัม เท่ากับ 10.22 บาท และต้นทุนการผลิตต่อหน่วยของเค้กกล้วยสีทองชั้นเล็ก ขนาด 40 กรัม เท่ากับ 9.22 บาท

ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับผลตอบแทนจากการทำเค้กกล้วยสีทอง

ผลตอบแทนจากการทำเค้กกล้วยสีทอง หมายถึง รายได้จากการจำหน่ายเค้กกล้วยสีทอง โดยจำแนกตามผลิตภัณฑ์โดยการคำนวณจากปริมาณการผลิตต่อปีของผลิตภัณฑ์แต่ละประเภท คูณกับราคาขายต่อหน่วย โดยมีวิธีการคำนวณดังนี้

รายได้จากการขายเค้กกล้วยสีทอง = ปริมาณการผลิต x ราคาขายต่อหน่วย

การคำนวณผลตอบแทนจากการทำเค้กกล้วยสีทอง รายละเอียดดังตารางในที่ 48 ดังนี้

ตารางที่ 48 แสดงรายได้จากการขายเค้กกล้วยสีทองจำแนกตามผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์	ขนาดบรรจุ (กรัม)	ปริมาณการผลิต (หน่วยต่อปี)	ราคาขาย (บาทต่อหน่วย)	รายได้ต่อปี (บาท)
เค้กกล้วยสีทอง กล่องใหญ่	200	21,448	40.00	857,920.00
เค้กกล้วยสีทอง กล่องเล็ก	150	25,340	30.00	760,200.00
เค้กกล้วยสีทอง แพ้คถุง 4 ชั้น	140	11,376	25.00	284,400.00
เค้กกล้วยสีทอง แพ้คถุง 1 ชั้น	50	40,320	12.00	483,840.00
เค้กกล้วยสีทอง ชั้นเล็ก	40	13,824	10.00	138,240.00
รวม		112,308		2,524,600.00

ที่มา : จากการสัมภาษณ์ และการคำนวณ

จากตารางที่ 48 แสดงรายได้จากการขายเค้กกล้วยสีทอง โดยจำแนกตามผลิตภัณฑ์ พบว่าเค้กกล้วยสีทองกล่องใหญ่ ขนาด 200 กรัม มีปริมาณการผลิตต่อปี เท่ากับ 21,448 กล่อง ราคาขายกล่องละ 40.00 บาท มีรายได้จากการจำหน่ายต่อปี เท่ากับ 857,920.00 บาท เค้กกล้วยสีทอง กล่องเล็ก ขนาด 150 กรัม มีปริมาณการผลิตต่อปี เท่ากับ 25,340 กล่อง ราคาขายกล่องละ 30.00 บาท มีรายได้จากการจำหน่ายต่อปี เท่ากับ 760,200.00 บาท เค้กกล้วยสีทองแพ้คถุง 4 ชั้น มีปริมาณการผลิตต่อปี เท่ากับ 11,376 ถุง ราคาขายถุงละ 25.00 บาท มีรายได้จากการจำหน่ายต่อปี เท่ากับ 284,400.00 บาท เค้กกล้วยสีทองแพ้คถุง 1 ชั้น ขนาด 50 กรัม มีปริมาณการผลิตต่อปี เท่ากับ 40,320 ถุง ราคาขายถุงละ 12.00 บาท มีรายได้จากการจำหน่ายต่อปี เท่ากับ 483,840.00 บาท และเค้กกล้วยสีทองชั้นเล็ก ขนาด 40 กรัม มีปริมาณการผลิตต่อปี เท่ากับ 13,824 ชั้น ราคาขายชั้นละ 10.00 บาท มีรายได้จากการจำหน่ายต่อปี เท่ากับ 138,240.00 บาท รวมรายได้จากการจำหน่ายเค้กกล้วยสีทองต่อปี เท่ากับ 2,524,600.00 บาท

จากข้อมูลตามตารางที่ 47 และตารางที่ 48 แสดงรายละเอียดเกี่ยวกับต้นทุนรวมในการทำเค้กกล้วยสีทองและรายได้รวมจากการจำหน่ายเค้กกล้วยสีทองต่อปี สามารถนำมาคำนวณกำไร (ขาดทุน) สุทธิต่อปีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 49

ตารางที่ 49 แสดงกำไร (ขาดทุน) สุทธิต่อปีของเค้กกล้วยสีทองจำแนกตามผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์	ขนาดบรรจุ (กรัม)	รายได้ (บาทต่อปี) (ตารางที่ 48)	ต้นทุนการผลิต (บาทต่อปี) (ตารางที่ 47)	ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานต่อปี (ตารางที่ 47)	กำไร(ขาดทุน) สุทธิ (บาทต่อปี) (4) = (1)-(2)-(3)
		(1)	(2)	(3)	
เค้กกล้วยสีทอง กล่องใหญ่	200	857,920.00	716,438.94	7,333.44	134,147.62
เค้กกล้วยสีทอง กล่องเล็ก	150	760,200.00	666,278.07	8,664.17	85,257.76
เค้กกล้วยสีทอง แพ้คตุง 4 ชั้น	140	284,400.00	273,746.72	3,889.65	6,763.63
เค้กกล้วยสีทอง แพ้คตุง 1 ชั้น	50	483,840.00	398,100.76	13,786.08	71,953.16
เค้กกล้วยสีทอง ชั้นเล็ก	40	138,240.00	122,667.72	4,726.66	10,845.62
รวม		2,524,600.00	2,177,232.21	38,400.00	308,967.79

ที่มา: จากการสัมภาษณ์ และการคำนวณ

จากตารางที่ 49 แสดงกำไร (ขาดทุน) สุทธิต่อปีของเค้กกล้วยสีทองจำแนกตามผลิตภัณฑ์พบว่าเค้กกล้วยสีทองกล่องใหญ่ ขนาด 200 กรัม มีกำไรสุทธิต่อปี เท่ากับ 134,147.62 บาท เค้กกล้วยสีทองกล่องเล็ก ขนาด 150 กรัม มีกำไรสุทธิต่อปี เท่ากับ 85,257.76 บาท เค้กกล้วยสีทองแพ้คตุง 4 ชั้น มีกำไรสุทธิต่อปี เท่ากับ 6,763.63 บาทเค้กกล้วยสีทองแพ้คตุง 1 ชั้น ขนาด 50 กรัม มีกำไรสุทธิต่อปี เท่ากับ 71,953.16 บาทและเค้กกล้วยสีทองชั้นเล็ก ขนาด 40 กรัม มีกำไรสุทธิต่อปี เท่ากับ 10,845.62 บาท รวมกำไรสุทธิต่อปีจากการจำหน่ายเค้กกล้วยสีทอง เท่ากับ 308,967.79 บาท

การประมาณการในอนาคต

การประมาณการในอนาคตเพื่อศึกษาปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับต้นทุนและผลตอบแทนในการทำเค้กกล้วยสีทองว่ามีแนวโน้มเปลี่ยนแปลงไปอย่างไรในอนาคต โดยเป็นการประมาณการเพิ่มขึ้นหรือลดลงจากปีฐาน จากการศึกษารายละเอียดค่าใช้จ่ายในการลงทุน ต้นทุนการผลิต และค่าใช้จ่ายดำเนินงานจากข้อมูลทางการเงินของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านห้วยกานเบเกอร์ ระหว่างเดือนมกราคม ถึง เดือนธันวาคม พ.ศ.2552 ซึ่งถือเป็นข้อมูลปีฐานในการประมาณการ

1. การประมาณการรายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์

จากการลงทุนผลิตเค้กกล้วยสีทอง หมายถึง จำนวนเงินที่ได้รับจากการจำหน่ายเค้กกล้วยสีทองในแต่ละปีตลอดอายุโครงการ 10 ปี จากการศึกษาข้อมูลตั้งแต่เดือน มกราคม ถึง เดือน ธันวาคม พ.ศ.2552 และจากการสัมภาษณ์กลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ อำเภอบ้านโฮ่ง จังหวัดลำพูน พบว่า รายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นในอัตราร้อยละ 5 ต่อปีจากปีฐาน เนื่องผลิตภัณฑ์ของทางกลุ่มเริ่มเป็นที่รู้จักมากขึ้น รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 50 ดังนี้

ตารางที่ 50 แสดงรายละเอียดงบประมาณรายจ่ายได้จากการทำเด็กกำพร้าเด็กกำพร้าเสียทอง ตลอดระยะเวลา 10 ปี

ปีที่	รายได้จากการจำหน่ายเด็กกำพร้าเสียทอง (บาท)						รวม (บาท)
	เด็กกำพร้าดองใหญ่ 200 กรัม	เด็กกำพร้าดองเล็ก 150 กรัม	เด็กกำพร้าแพ็คถุง 4 ชิ้น 140 กรัม	เด็กกำพร้าแพ็คถุง 1 ชิ้น 50 กรัม	เด็กกำพร้าชินเด็ก 40 กรัม		
1	857,920.00	760,200.00	284,400.00	483,840.00	138,240.00	2,524,600.00	
2	900,816.00	798,210.00	298,620.00	508,032.00	145,152.00	2,650,830.00	
3	945,856.80	838,120.50	313,551.00	533,433.60	152,409.60	2,783,371.50	
4	993,149.64	880,026.53	329,228.55	560,105.28	160,030.08	2,922,540.08	
5	1,042,807.12	924,027.85	345,689.98	588,110.54	168,031.58	3,068,667.07	
6	1,094,947.48	970,229.24	362,974.48	617,516.07	176,433.16	3,222,100.43	
7	1,149,694.85	1,018,740.71	381,123.20	648,391.87	185,254.82	3,383,205.45	
8	1,207,179.59	1,069,677.74	400,179.36	680,811.47	194,517.56	3,552,365.72	
9	1,267,538.57	1,123,161.63	420,188.33	714,852.04	204,243.44	3,729,984.01	
10	1,330,915.50	1,179,319.71	441,197.74	750,594.64	214,455.61	3,916,483.20	
รวม	10,790,825.55	9,561,713.91	3,577,152.64	6,085,687.51	1,738,767.85	31,754,147.46	

จากตารางที่ 50 แสดงรายละเอียดประมาณการรายได้จากการทำเค้กกล้วยสีทอง ตลอดระยะเวลา 10 ปี พบว่า ปีที่ 1 เท่ากับ 2,524,600.00 บาท ปีที่ 2 เท่ากับ 2,650,830.00 บาท ปีที่ 3 เท่ากับ 2,783,371.50 บาท ปีที่ 4 เท่ากับ 2,922,540.08 บาท ปีที่ 5 เท่ากับ 3,068,667.07 บาท ปีที่ 6 เท่ากับ 3,222,100.43 บาท ปีที่ 7 เท่ากับ 3,383,205.45 บาท ปีที่ 8 เท่ากับ 3,552,365.72 บาท ปีที่ 9 เท่ากับ 3,729,984.01 บาท ปีที่ 10 เท่ากับ 3,916,483.20 บาท

2. การประมาณการค่าใช้จ่ายในการผลิตเค้กกล้วยสีทอง

ในการผลิตเค้กกล้วยสีทอง มีค่าใช้จ่ายในการผลิต ประกอบด้วย ค่าใช้จ่ายในการลงทุน ต้นทุนในการผลิต และค่าใช้จ่ายดำเนินงาน ซึ่งมีรายละเอียดการประมาณการค่าใช้จ่ายดังต่อไปนี้

2.1 การประมาณการค่าใช้จ่ายในการลงทุน

ค่าใช้จ่ายในการลงทุน ประกอบด้วย ค่าใช้จ่ายในการลงทุนในโรงงาน เครื่องมือและอุปกรณ์ในการผลิต ซึ่งสามารถใช้ได้ตลอดอายุโครงการ 10 ปี และสินทรัพย์ที่ต้องมีการลงทุนเพิ่ม คือสินทรัพย์ที่ต้องซื้อมาเปลี่ยนแทนเมื่อสินทรัพย์นั้นหมดอายุการใช้งาน

2.2 การประมาณการต้นทุนในการผลิต

ต้นทุนในการผลิต ประกอบด้วย ค่าวัตถุดิบทางตรง ค่าแรงงานทางตรง และค่าใช้จ่ายในการผลิต ซึ่งประมาณการจากข้อมูลตั้งแต่เดือน มกราคม ถึง เดือน ธันวาคม ปี พ.ศ. 2552 และจากการสัมภาษณ์กลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ อำเภอบ้านโฮ่ง จังหวัดลำพูน แนวโน้มต้นทุนในการผลิตมีดังนี้

2.2.1 วัตถุดิบทางตรง คือ กล้วยอบแห้งสีทอง กล้วยอบแห้ง แป้งสาลี น้ำตาลทราย ไข่เบอร์ 1 ผงฟู เกลือ น้ำสะอาด มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นจากปีฐานประมาณร้อยละ 5 ของค่าวัตถุดิบทางตรงในแต่ละปี

2.2.2 ค่าแรงงานทางตรง การปรับขึ้นของค่าแรงจะพิจารณาจากอัตราเงินเฟ้อทั่วไป เนื่องจากราคาสินค้าบริโภคนั้นจะใช้อัตราเงินเฟ้อเป็นตัวปรับราคาสินค้าเพื่อให้รายได้สอดคล้องกับค่าใช้จ่ายของแรงงานจึงใช้อัตราดังกล่าวเป็นตัวปรับ ในปี พ.ศ. 2552 ซึ่งเป็นปีฐานค่าแรงงาน เท่ากับ 160 บาท อัตราเงินเฟ้อร้อยละ 5 จากการสัมภาษณ์กลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ พบว่า ในทุกๆ 3 ปี ต้องมีการจัดหาคนเพิ่ม 1 คนเนื่องจากอัตราการเพิ่มของปริมาณการผลิต ดังนั้นในปีที่ 4 ปีที่ 7 และปีที่ 10 จะต้องมีการจัดให้เพิ่มขึ้น 1 คนเสมอ รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 51 ดังนี้

ตารางที่ 51 แสดงค่าแรงงานทางตรงต่อระยะเวลา 10 ปี

	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5	ปีที่ 6	ปีที่ 7	ปีที่ 8	ปีที่ 9	ปีที่ 10
อัตรา ค่าแรงงาน	160	168	177	186	196	206	217	228	240	252
จำนวน คนงาน	5	5	5	6	6	6	7	7	7	8
จำนวน วันทำงาน	352	352	352	352	352	352	352	352	352	352
รวม										
ค่าแรงงาน (บาท)	281,600.00	295,680.00	311,520.00	392,832.00	413,952.00	435,072.00	534,688.00	561,792.00	591,360.00	709,632.00

ที่มา : จากการสัมภาษณ์ และจากการคำนวณ

จากตารางที่ 51 แสดงรายละเอียดค่าแรงงานทางตรงในการผลิตเค้กกล้วยสีทอง ตลอดระยะเวลา 10 ปี พบว่า ปีที่ 1 เท่ากับ 281,600.00 บาท ปีที่ 2 เท่ากับ 295,680.00 บาท ปีที่ 3 เท่ากับ 311,520.00 บาท ปีที่ 4 เท่ากับ 392,832.00 บาท ปีที่ 5 เท่ากับ 413,952.00 บาท ปีที่ 6 เท่ากับ 435,072.00 บาท ปีที่ 7 เท่ากับ 534,688.00 บาท ปีที่ 8 เท่ากับ 561,792.00 บาท ปีที่ 9 เท่ากับ 591,360.00 บาท ปีที่ 10 เท่ากับ 709,632.00 บาท

2.2.3 ค่าใช้จ่ายในการผลิต คือ ค่าบรรจุภัณฑ์ ค่าวัสดุอุปกรณ์ใช้ไป ค่าซ่อมแซม ค่าน้ำประปา ค่าไฟฟ้า และค่าแก๊ส มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นจากปีฐานประมาณร้อยละ 5 ของค่าใช้จ่ายในแต่ละปี

2.3 การประมาณการค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน

ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน ประกอบด้วย ค่าโทรศัพท์ ค่าวัสดุสำนักงานใช้ไป ค่าขนส่ง และค่าเบี้ยเลี้ยงพาหนะ ซึ่งประมาณการจากข้อมูลเดือน มกราคม ถึง ธันวาคม ปี พ.ศ. 2552 จากการสัมภาษณ์กลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ อำเภอบ้านโฮ่ง จังหวัดลำพูน แนวโน้มค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานมีดังนี้

2.3.1 ค่าโทรศัพท์ มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นจากปีฐานประมาณร้อยละ 5 ของค่าใช้จ่ายในแต่ละปี

2.3.2 ค่าเครื่องเขียนแบบพิมพ์ มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นจากปีฐานประมาณร้อยละ 5 ของค่าใช้จ่ายในแต่ละปี

2.3.3 ค่าขนส่ง มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นจากปีฐานประมาณร้อยละ 5 ของค่าใช้จ่ายในแต่ละปี

2.3.4 ค่าเบี้ยเลี้ยงพาหนะ ซึ่งมีการจ่ายค่าเบี้ยเลี้ยงพาหนะให้แก่คณะกรรมการ ทั้ง 10 ท่าน ท่านละ 100.00 บาทต่อเดือน จากการสัมภาษณ์กลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นในปีที่ 6 ท่านละ 200.00 บาท

การประมาณการค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานในการทำเค้กกล้วยสีทอง แสดงรายละเอียดในตารางที่ 52 ดังนี้

ตารางที่ 52 แสดงรายละเอียดการประมาณการค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน ตลอดระยะเวลา 10 ปี

ปีที่	ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานผันแปร	ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานคงที่	รวม (บาท)
1	26,400.00	12,000.00	38,400.00
2	27,720.00	12,000.00	39,720.00
3	29,106.00	12,000.00	41,106.00
4	30,561.30	12,000.00	42,561.30
5	32,089.37	12,000.00	44,089.37
6	33,693.83	24,000.00	57,693.83
7	35,378.52	24,000.00	59,378.52
8	37,147.45	24,000.00	61,147.45
9	39,004.82	24,000.00	63,004.82
10	40,955.06	24,000.00	64,955.06

จากตารางที่ 52 แสดงการประมาณการค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน ตลอดระยะเวลา 10 ปี พบว่า ปีที่ 1 เท่ากับ 38,400.00 บาท ปีที่ 2 เท่ากับ 39,720.00 บาท ปีที่ 3 เท่ากับ 41,106.00 บาท ปีที่ 4 เท่ากับ 42,561.30 บาท ปีที่ 5 เท่ากับ 44,089.37 บาท ปีที่ 6 เท่ากับ 57,693.83 บาท ปีที่ 7 เท่ากับ 59,378.52 บาท ปีที่ 8 เท่ากับ 61,147.45 บาท ปีที่ 9 เท่ากับ 63,004.82 บาท ปีที่ 10 เท่ากับ 64,955.06 บาท

เมื่อนำข้อมูลการประมาณการค่าใช้จ่ายในการลงทุน การประมาณการต้นทุนในการผลิต และการประมาณการค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานในการทำเค้กกล้วยสีทอง สามารถนำมาสรุปการประมาณการค่าใช้จ่ายในการผลิตเค้กกล้วยสีทอง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 53 ดังนี้

จากตารางที่ 53 แสดงการประมาณการค่าใช้จ่ายในการผลิตเค็กกล้วยสีทอง ตลอดระยะเวลา 10 ปี พบว่า ค่าใช้จ่ายในการลงทุน เท่ากับ 308,480 บาท ต้นทุนในการผลิต เท่ากับ 28,092,963.11 บาท และค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน เท่ากับ 512,056.35 บาท รวมทั้งสิ้นเท่ากับ 28,676,629.48 บาท

3. การประมาณการกระแสเงินสดรับสุทธิ

ผลตอบแทนจากการลงทุนในการทำเค็กกล้วยสีทอง คือ รายได้จากการจำหน่ายเค็กกล้วยสีทอง หักด้วยค่าใช้จ่ายในการลงทุน ต้นทุนการผลิต และค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน เป็นกระแสเงินสดรับสุทธิของการลงทุนในการผลิตเค็กกล้วยสีทอง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 54 ดังนี้

ตารางที่ 54 แสดงรายละเอียดการประมาณการกระแสเงินสดรับสุทธิ ตลอดระยะเวลา 10 ปี

ปีที่	กระแสเงินสดรับ (บาท)	กระแสเงินสดจ่าย (บาท)			กระแสเงินสดรับสุทธิ สะสม (บาท)
		ค่าใช้จ่ายลงทุน	ต้นทุนการผลิต	ค่าใช้จ่ายในการ ดำเนินงาน	
0		236,870.00			(236,870.00)
1	2,524,600.00	1,900.00	2,155,112.20	38,400.00	329,187.80
2	2,650,830.00	1,900.00	2,262,867.81	39,720.00	346,342.19
3	2,783,371.50	1,900.00	2,377,067.20	41,106.00	363,298.30
4	2,922,540.08	11,720.00	2,561,656.57	42,561.30	306,602.21
5	3,068,667.07	1,900.00	2,691,217.80	44,089.37	331,459.90
6	3,222,100.43	25,050.00	2,826,201.09	57,693.83	313,155.51
7	3,383,205.45	11,720.00	3,045,373.53	59,378.52	266,733.40
8	3,552,365.72	1,900.00	3,198,011.80	61,147.45	291,306.47
9	3,729,984.01	1,900.00	3,359,390.78	63,004.82	305,688.41
10	3,916,483.20	11,720.00	3,616,064.33	64,955.06	223,743.81
รวม	31,754,147.46	308,480.00	28,092,963.11	512,056.35	2,840,648.00

ดังนั้น ระยะเวลาคืนทุนของการทำแก๊กลำไยสีทอง ประมาณ 1 เดือน 4 วัน ซึ่ง ระยะเวลาคืนทุนน้อยกว่าอายุของโครงการลงทุน

2. มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (Net Present Value) การหามูลค่าปัจจุบันสุทธิ เป็นวิธีหนึ่งในการประเมินโครงการลงทุน ซึ่งจะทำให้การคำนวณหาผลต่างระหว่างมูลค่าปัจจุบันของผลตอบแทนที่คาดว่าจะได้รับในอนาคตด้วยอัตราผลตอบแทนขั้นต่ำที่ต้องการ (Required Rate of Return) หรือตามอัตราค่าของทุน (Cost of Capital) ตามวิธีการมูลค่าปัจจุบันสุทธิ (Net Present Value) ควรรับโครงการลงทุนที่ให้ค่า NPV มากกว่า 0 หรือมีค่าเป็นบวก และควรปฏิเสธโครงการที่มีค่า NPV เป็นลบ การคำนวณหามูลค่าปัจจุบันสุทธิของการลงทุนในการผลิตแก๊กลำไยสีทอง จะใช้ข้อมูลจากตารางที่ 54 มาคำนวณโดยกำหนดให้อัตราคัดลด (Discount Rate) เท่ากับ อัตราดอกเบี้ยเงินให้กู้ยืมของธนาคารพาณิชย์โดยทั่วไป ในที่นี้กำหนดให้ใช้อัตรดอกเบี้ยเงินกู้มาตรฐานขั้นต่ำ สำหรับลูกค้ารายย่อยขั้นต่ำ (Minimum Retail Rate: MRR) ของธนาคารกรุงไทย จำกัด (มหาชน) เท่ากับ ร้อยละ 6.375 (ณ วันที่ 9 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2553)มูลค่าปัจจุบันสุทธิสามารถคำนวณได้ดังแสดงในตารางที่ 55 ตารางที่ 55 แสดงมูลค่าปัจจุบันสุทธิของกระแสเงินสดรับสุทธิ

ปีที่	กระแสเงินสดรับสุทธิ(บาท) ตารางที่ 54 (1)	อัตราคัดลดร้อยละ 6.375 (2)	มูลค่าปัจจุบัน (บาท) (3) = (1) x (2)
0	(236,870.00)	1.0000	(236,870.00)
1	329,187.80	0.9401	309,469.45
2	346,342.19	0.8838	306,097.23
3	363,298.30	0.8309	301,864.56
4	306,602.21	0.7812	239,517.65
5	331,459.90	0.7344	243,424.15
6	313,155.51	0.6905	216,233.88
7	266,733.40	0.6492	173,163.32
8	291,306.47	0.6104	177,813.47
9	305,688.41	0.5739	175,434.58
10	223,743.81	0.5396	120,732.16
รวม	2,840,648.00		2,026,880.44
	มูลค่าปัจจุบันสุทธิ		2,026,880.44

จากตารางที่ 55 แสดงการคำนวณมูลค่าปัจจุบันสุทธิตลอดระยะเวลา 10 ปี ด้วยอัตราคิดลดร้อยละ 6.375 กระแสเงินสดรับสุทธิเท่ากับ 2,840,648.00 บาท คิดเป็นมูลค่าปัจจุบันสุทธิเท่ากับ 2,026,880.44 บาท

3. อัตราผลตอบแทนภายใน (Internal Rate of Return) คือวิธีการคำนวณหาผลตอบแทนที่จะได้รับจากการลงทุนในโครงการนั้นๆ อัตราผลตอบแทนที่ได้จะเป็นอัตราที่ทำให้มูลค่าปัจจุบันสุทธิของผลตอบแทนที่คาดว่าจะได้รับเท่ากับเงินลงทุนครั้งแรก ผลที่ได้จากการคำนวณอัตราผลตอบแทนภายใน (Internal Rate of Return) ของแต่ละโครงการจะถูกนำมาวิเคราะห์เปรียบเทียบกับอัตราผลตอบแทนที่กิจการต้องการ (Required Rate of Return) หรือตามอัตราค่าของทุน (Cost of Capital) หากอัตราผลตอบแทนภายใน (Internal Rate of Return) มากกว่าอัตราผลตอบแทนที่ต้องการ กิจการก็ควรจะยอมรับโครงการนั้น การคำนวณหาอัตราผลตอบแทนภายในหรืออัตราผลตอบแทนที่แท้จริงของการลงทุนผลิตเหล็กกล้าไฮ สี่ทอง จะใช้ข้อมูลจากตารางที่ 54

R =	กระแสเงินสดรับสุทธิตายปี
C_0	= เงินจ่ายลงทุนเริ่มแรก
t	= ปีที่รับ (จ่าย) เงินสด (1 ถึง n)
n	= อายุโครงการ
k	= อัตราผลตอบแทนขั้นต่ำที่ต้องการ

ใช้สูตร
$$NPV = \sum_{t=1}^n \frac{R}{(1+k)^t} - C_0$$

การคำนวณมูลค่าปัจจุบันสุทธิในการผลิตเหล็กกล้าไฮสี่ทอง สามารถคำนวณได้รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 56

ตารางที่ 56 แสดงอัตราผลตอบแทนภายใน

ปีที่	กระแสเงินสดรับสุทธิ (บาท) ตารางที่ 54
0	(236,870.00)
1	329,187.80
2	346,342.19
3	363,298.30
4	306,602.21
5	331,459.90
6	313,155.51
7	266,733.40
8	291,306.47
9	305,688.41
10	223,743.81
รวม	2,840,648.00
อัตราผลตอบแทนภายใน (IRR)	ร้อยละ 142

จากตารางที่ 56 แสดงอัตราผลตอบแทนภายในจากการลงทุนทำเค้กกล้วยสีทองของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนห้วยกานเบเกอร์ในระยะเวลา 10 ปี เท่ากับ ร้อยละ 142 ซึ่งสูงกว่าอัตราดอกเบี้ยเงินให้กู้ยืมจากธนาคารกรุงไทย จำกัด (มหาชน) คือร้อยละ 6.735 ดังนั้นควรตัดสินใจและดำเนินโครงการต่อไป

จากผลการศึกษาด้านทุนและผลตอบแทนจากการทำเค้กกล้วยสีทอง พบว่า มีระยะเวลาคืนทุน (Payback Period: PB) ประมาณ 1 เดือน 4 วัน มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (Net Present Value: NPV) ที่อัตราคิดลด (Discount Rate) ร้อยละ 6.375 เท่ากับ 2,026,880.44 บาท ซึ่งมากกว่าศูนย์ และอัตราผลตอบแทนที่แท้จริง (Internal Rate of Return: IRR) มีค่าเท่ากับร้อยละ 142 ซึ่งมีค่าสูงกว่าอัตราดอกเบี้ยให้กู้ยืมของธนาคารกรุงไทย จำกัด (มหาชน) ที่กำหนดคือ ร้อยละ 6.375