

การวิเคราะห์ต้นทุนวงจรชีวิตและผลตอบแทนผลิตภัณฑ์จากตาลโตนด  
ตำบลเกยไชย อำเภอูมแสง จังหวัดนครสวรรค์  
Analysis of the Life Cycle Cost and Return of Products from Palmyra Palm in  
Koei Chai Subdistrict, Chum Saeng District,  
Nakhon Sawan Province

ชร่มณ์ เนรยิม

Charum Nenyim

ลักขมิ งามมีศรี

Laksamee Ngammesri

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

Nakhon Sawan Rajabhat University

E-mail: charum\_2528@hotmail.com



Received: 27 April 2025; Revised: 31 May 2025; Accepted: 19 July 2025

## บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์ (1) เพื่อศึกษาต้นทุนวงจรชีวิตและผลตอบแทนของผลิตภัณฑ์จากตาลโตนด และ (2) เพื่อวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนทางการเงินของผลิตภัณฑ์จากตาลโตนด ในตำบลเกยไชย อำเภอูมแสง จังหวัดนครสวรรค์ กลุ่มตัวอย่าง คือ ผู้ประกอบการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากตาลโตนด ตำบลเกยไชย จำนวน 20 สถานประกอบการ เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา ประกอบด้วย ค่าความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และการวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทน

ผลการศึกษา พบว่า (1) ต้นทุนวงจรชีวิตของผลิตภัณฑ์จากตาลโตนด โดยผลิตภัณฑ์น้ำตาลปึกใช้ต้นทุนรวมเฉลี่ย 33,440.12 บาทต่อเดือน ส่วนผลิตภัณฑ์น้ำตาลสดมีต้นทุนรวมเฉลี่ย จำนวน 21,323.32 บาทต่อเดือน ผลตอบแทนจากผลิตภัณฑ์ที่ให้รายได้สูงสุด คือ น้ำตาลปึกเป็นจำนวนเงินเฉลี่ย 50,706.00 บาทต่อเดือน และน้ำตาลสดเป็นจำนวนเงินเฉลี่ย 31,080.00 บาทต่อเดือน (2) อัตรากำไรสุทธิของผลิตภัณฑ์จากตาลโตนด พบว่า ผลิตภัณฑ์น้ำตาลสด มีอัตรากำไรสุทธิเฉลี่ยต่อเดือน ร้อยละ 31.39 และผลิตภัณฑ์น้ำตาลปึก มีอัตรากำไรสุทธิเฉลี่ยต่อเดือน ร้อยละ 34.05 ส่วนอัตราผลตอบแทนจากการลงทุน พบว่า ผลิตภัณฑ์น้ำตาลสด มีอัตราผลตอบแทนจากการลงทุนเฉลี่ยต่อเดือน ร้อยละ 8.91 และผลิตภัณฑ์น้ำตาลปึก มีอัตราผลตอบแทนจากการลงทุนเฉลี่ยต่อเดือน ร้อยละ 13.86 และปริมาณการขาย ณ จุดคุ้มทุนของผลิตภัณฑ์น้ำตาลสดจำนวนเฉลี่ยเท่ากับ 103 ขวดต่อเดือน และผลิตภัณฑ์น้ำตาลปึกเฉลี่ยเท่ากับ 16 กิโลกรัมต่อเดือน โดยมูลค่า ณ จุดคุ้มทุนของผลิตภัณฑ์น้ำตาลสด ต้องทำยอดขายให้ได้ 2,060.00 บาทต่อเดือน และผลิตภัณฑ์น้ำตาลปึก ต้องทำยอดขายให้ได้ 960.00 บาทต่อเดือน ดังนั้น จากการศึกษาทุกด้านของการวิเคราะห์ชี้ให้เห็นในเชิงปริมาณว่า ผลิตภัณฑ์น้ำตาลปึกเป็นผลิตภัณฑ์ที่คุ้มทุนมากกว่าผลิตภัณฑ์น้ำตาลสด

**คำสำคัญ:** ต้นทุนวงจรชีวิต, ผลตอบแทนผลิตภัณฑ์, อัตรากำไรสุทธิ, ผลตอบแทนจากการลงทุน, จุดคุ้มทุน

## Abstract

This research studied 1) To study the life cycle costs and returns of products made from Palmyra Palm. 2) To analyze the financial costs and returns of Palmyra Palm products in Koei Chai Sub district, Chum Saeng District, Nakhon Sawan Province. The population consists of 20 entrepreneurs who process products from Palmyra Palm products in Koei Chai Sub district. Data were collected using structured interviews. The data were analyzed using descriptive statistics, including frequency, percentage, mean and cost-benefit analysis.

The study found that: (1) The life cycle cost of products from sugar palm shows that the average total cost for palm sugar is 33,440.12 THB per month, while the average total cost for palm juice is 21,323.32 THB per month. The highest revenue product is palm sugar, with an average income of 50,706.00 THB per month, followed by palm juice, with an average income of 31,080.00 THB per month. (2) The net profit margin of sugar palm products shows that palm juice has an average monthly net profit margin of 31.39%, while palm sugar has an average monthly net profit margin of 34.05%. The return on investment (ROI) for palm juice is an average of 8.91% per month, and for palm sugar, it is an average of 13.86% per month. The breakeven sales volume for palm juice is an average of 103 bottles per month, and for palm sugar, it is an average of 16 kilograms per month. The breakeven value for palm juice requires sales of 2,060.00 THB per month, and for palm sugar, it requires sales of 960.00 THB per month. Therefore, the quantitative analysis indicates that palm sugar is a more cost-effective product compared to palm juice.

**Keyword:** Life Cycle Costs, Return, Net Profit Margin, Return on Investment, Break-Even Point

## บทนำ

อำเภอุมแสง เป็นอำเภอที่เก่าแก่อำเภอหนึ่งในจังหวัดนครสวรรค์ เป็นแหล่งอุดมสมบูรณ์ไปด้วยพืชพันธุ์ไม้นานาชนิด และยังเป็นศูนย์รวมของแม่น้ำ 2 สาย ได้แก่ แม่น้ำยมและแม่น้ำน่าน ซึ่งเป็นพื้นที่ราบลุ่มเหมาะสำหรับการประกอบอาชีพเกษตรกรรมสะท้อนให้เห็นถึงความเจริญรุ่งเรืองของอำเภอุมแสงทั้งทางด้านการค้า การเกษตร การคมนาคมขนส่งทางรถไฟในอดีตกว่า 100 ปี นอกจากนี้อำเภอุมแสงยังมีเอกลักษณ์วัฒนธรรมที่หลากหลายในท้องถิ่นที่สืบทอดกันมาเป็นเวลาช้านาน ได้แก่ งานประจำปีเจ้าพ่อเจ้าแม่งานอำเภอุมแสง งานปิดทองไหว้พระและห่มผ้าองค์หลวงพ่อบรมธาตุเจดีย์ 656 ปี งานเทศกาลกินตาลวัดเกยไชยเหนือ ถือเป็นเมืองท่องเที่ยวชุมชนในจังหวัดนครสวรรค์ (ภูมิปัญญาท้องถิ่นทั่วไทย, 2564) โดยเฉพาะชุมชนต่าง ๆ สร้างศักยภาพในการส่งเสริมให้เป็นหมู่บ้านท่องเที่ยวชุมชน ซึ่งมีความโดดเด่นด้านวัฒนธรรม วิถีชีวิตท้องถิ่น โดยเฉพาะผลผลิตจากต้นตาลโตนดเป็นผลิตภัณฑ์ที่สร้างอาชีพสืบทอดกันมาตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษจนถึงปัจจุบัน

บ้านเกยไชย ตำบลเกยไชยเป็นตำบลหนึ่งที่อยู่ในอำเภอุมแสงจังหวัดนครสวรรค์ เป็นพื้นที่ราบลุ่มเหมาะสำหรับการประกอบอาชีพเกษตรกรรม ชาวบ้านมีอาชีพทำนา ทำไร่ และทำสวนตาลโตนด ทำการขยายอาชีพเพื่อส่งเสริมอุตสาหกรรมระดับครัวเรือน ผ่านการนำผลผลิตจากต้นตาลโตนดมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์

ซึ่งการทำผลิตภัณฑ์น้ำตาลโตนดในตำบลเกยไชยมีความเป็นมาอย่างยาวนาน เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สืบทอดกันมาหลายชั่วอายุคน เดิมทีการผลิตน้ำตาลโตนดเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตและเศรษฐกิจท้องถิ่น ชาวบ้านในพื้นที่เกยไชยนิยมปลูกต้นตาลเพื่อนำผลผลิตมาแปรรูปเป็นน้ำตาลโตนด การเก็บน้ำตาลจากตาลนั้นใช้กระบวนการที่ค่อนข้างละเอียดอ่อนและต้องการทักษะพิเศษ สืบทอดผ่านรุ่นสู่รุ่น ในช่วงหลังสงครามโลกครั้งที่สอง การผลิตน้ำตาลโตนดในพื้นที่นี้เริ่มเปลี่ยนแปลงจากวิถีแบบดั้งเดิม เนื่องจากการพัฒนาอุตสาหกรรมและการเข้าถึงของเทคโนโลยีการเกษตรใหม่ ๆ อย่างไรก็ตาม ชาวบ้านบางส่วนยังคงยึดถือวิธีการผลิตแบบดั้งเดิมเพื่อรักษาความเป็นเอกลักษณ์ของผลิตภัณฑ์น้ำตาลโตนดจากเกยไชย ในปัจจุบันการผลิตน้ำตาลโตนดในตำบลเกยไชยได้รับการส่งเสริมในเชิงเศรษฐกิจเพื่อให้เป็นสินค้าท้องถิ่นที่สามารถแข่งขันในตลาดได้ มีการรวมกลุ่มชุมชนในการผลิตและแปรรูปน้ำตาลโตนดเพื่อเพิ่มมูลค่า มีการส่งออกผลิตภัณฑ์ไปยังต่างจังหวัดและต่างประเทศ ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการยอมรับในคุณภาพและความเป็นเอกลักษณ์ เป็นที่ต้องการของตลาดอยู่เสมอ ผลิตภัณฑ์จากตาลโตนดอำเภอยะรัง จังหวัดนครสวรรค์ จึงต้องมีเทคนิคการนำสินค้ามา แปรรูปเป็นขนมตาล และจาวตาล ตาลเชื่อม น้ำตาลเมา น้ำตาลปึก น้ำตาลป๊อป ไอศกรีมน้ำตาลสด ได้แก่ ผลิตภัณฑ์น้ำตาลสด และผลิตภัณฑ์น้ำตาลปึก แต่ในขณะเดียวกันยังมีการอนุรักษ์วัฒนธรรมและภูมิปัญญาการผลิตแบบดั้งเดิม โดยในปี พ.ศ. 2565 - 2566 ตำบลเกยไชยมีต้นตาลโตนดประมาณ 7,800 ต้น (สุพจน์ สุนา และคณะ, 2566) โดยในสมัยก่อนได้ทำตาลโตนดไว้บริโภคและแลกเปลี่ยนกันในหมู่บ้าน แต่ต่อมาได้มีการสร้างถนนสายชุมแสง - นครสวรรค์ ตำบลเกยไชยจึงเป็นทางผ่านของถนนเส้นนี้ ชาวบ้านจึงได้นำผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ มาจำหน่ายอยู่ริมทาง เกิดเป็นอาชีพเสริมที่อยู่เรียงราย เปลี่ยนหน้าบ้านเป็นหน้าร้านขายผลิตภัณฑ์ของตนเอง ซึ่งผลผลิตจากตาลโตนดที่เป็นผลิตภัณฑ์ได้กลายเป็นที่ยอมรับและมีชื่อเสียง ได้แก่ น้ำตาลปึก น้ำตาลสด และในปัจจุบันได้มีการดูแลรักษาต้นตาลโตนด ซึ่งการดูแลรักษาต้นตาลโตนดเป็นสิ่งสำคัญที่ส่งผลต่อการเจริญเติบโตและผลผลิตของต้นตาลโตนด พร้อมกันนั้น มีการประยุกต์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์และความรู้ทางด้านอื่น ๆ มาใช้อย่างมีระบบ เกิดประโยชน์สูงสุดต่อการยืดอายุของต้นตาลโตนด เพื่อให้ต้นตาลโตนดออกผลผลิตและสามารถนำไปผลิตแปรรูปผลิตภัณฑ์จากตาลโตนดที่เป็นความต้องการของตลาดได้อย่างต่อเนื่อง ในปัจจุบันได้มีการดัดแปลงผลิตภัณฑ์จากตาลโตนดให้เข้ากับยุคสมัยและความต้องการของผู้บริโภคอย่างต่อเนื่อง ทำให้ต้นทุนของผลิตภัณฑ์นั้นสูงขึ้นไปกว่าเดิม (รอฮานา แวดอเลาะ, 2565) อย่างไรก็ตาม วิธีการที่จะควบคุมต้นทุนของผลิตภัณฑ์ไม่ให้สูงขึ้นนั้น คือ การนำทรัพยากรในพื้นที่ที่มีอยู่มาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด โดยนำนวัตกรรมในชุมชนที่มีอยู่มาดัดแปลง แปรรูป เพื่อลดต้นทุนของผลิตภัณฑ์ได้ และนอกจากนี้หน่วยงานภาครัฐยังให้การสนับสนุนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากตาลโตนด เพื่อให้เกิดการค้ารักษาอนุรักษ์และสานต่อเอกลักษณ์ผลิมน้ำตาลโตนด น้ำตาลปึกเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นให้คงอยู่ต่อไป อีกทั้งยังเป็นการส่งเสริมสนับสนุนเศรษฐกิจชุมชน ให้ชุมชนมีรายได้ ช่วยเหลือซึ่งกันและกัน รวมไปถึงการบริหารจัดการด้านการผลิต การคำนวณต้นทุนการผลิตที่เหมาะสม การกำหนดราคาจำหน่าย มุ่งเน้นจุดสำคัญให้เกิดการลดรายจ่ายและเพิ่มรายได้ให้กับชุมชนของตนเองได้

การบริหารจัดการด้านการผลิต ถือเป็นส่วนหนึ่งที่สำคัญในการบริหารจัดการให้ได้มาซึ่งกระบวนการแปลงสภาพในการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์สิ่งต่าง ๆ ให้มีคุณค่ามากขึ้น เพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้าให้ได้มากที่สุด โดยการใช้ทรัพยากรต่าง ๆ ที่มีอยู่อย่างคุ้มค่าและประหยัด ประกอบด้วย กำลังการผลิต กำลังคน การบริหารจัดการเกี่ยวกับวัตถุดิบ วัสดุที่เกี่ยวข้องในการผลิตต่าง ๆ รวมไปถึงเครื่องจักรและอุปกรณ์ต่าง ๆ ด้วย ทรัพยากรต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตข้างต้นจะเกี่ยวข้องกันกับต้นทุนที่เกิดขึ้นในระหว่างการผลิต ซึ่งต้นทุนที่เกี่ยวข้องกับการผลิต ผู้ประกอบการจะต้องมีการบริหารต้นทุนให้เป็นไปตามกลยุทธ์ที่สถานประกอบการนั้นได้วางแผนไว้ ผู้บริหารควรตระหนักถึง ความสำคัญของข้อมูลทางการบัญชี โดยเฉพาะข้อมูล

เกี่ยวกับต้นทุน จะเป็นประโยชน์ต่อการตัดสินใจ ดังนั้น การจัดการต้นทุนอย่างมีประสิทธิภาพ รวมถึงการใช้เทคโนโลยีใหม่ ๆ ในการผลิต สามารถช่วยเพิ่มผลผลิตและผลตอบแทนให้กับเกษตรกรได้ (ธีรชัย เจริญสุข, 2561)

จากที่กล่าวมาข้างต้นทำให้ผู้ศึกษาเรื่อง “การวิเคราะห์ต้นทุนวงจรชีวิตและผลตอบแทนผลิตภัณฑ์จากตาลโตนด ตำบลเกยไชย อำเภอยะรัง จังหวัดนครสวรรค์” เล็งเห็นถึงความสำคัญของการบริหารต้นทุนในการผลิตประกอบกับผู้ประกอบการที่ผลิตผลิตภัณฑ์จากตาลโตนดส่วนใหญ่ไม่เคยคำนวณต้นทุนการผลิตเนื่องจากผลิตตามความเคยชินในฐานะอุตสาหกรรมครัวเรือน การขาดการคำนวณต้นทุนนี้อาจนำไปสู่ปัญหาทางการเงินโดยไม่รู้ตัว ดังนั้น ผู้ประกอบการจึงควรให้ความสำคัญกับการบริหารต้นทุนอย่างจริงจัง และตระหนักถึงข้อมูลทางการเงินบัญชี โดยเฉพาะข้อมูลต้นทุนที่เกิดขึ้นจากการผลิตผลิตภัณฑ์ โดยผู้ศึกษาจะนำเอาแนวคิดเกี่ยวกับต้นทุนวงจรชีวิต (Life Cycle Costing) มาใช้ในการศึกษา ซึ่งต้นทุนวงจรชีวิตเป็นแนวคิดที่เกี่ยวกับการคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์ที่มีความสำคัญกับการดำเนินงานในระยะยาว มีการนำเอาต้นทุนตลอดของวงจรชีวิตของผลิตภัณฑ์มาคิดเป็นต้นทุนของสินค้าหรือบริการ ทั้งยังเป็นแนวคิดที่เหมาะสมสำหรับการกำหนดราคาขายสินค้าและวัดประสิทธิภาพการประกอบกิจการให้เกิดความยั่งยืนตลอดวงจรชีวิตผลิตภัณฑ์ (Degieter et al., 2022) ดังนั้น แนวคิดนี้จะถือว่าสินค้าที่ผลิตได้ประกอบด้วยต้นทุน 3 ส่วน ได้แก่ (1) ต้นทุนก่อนการผลิตหรือต้นทุนระดับต้นน้ำ (Upstream cost) (2) ต้นทุนการผลิตหรือต้นทุนระดับกลางน้ำ (3) ต้นทุนหลังการผลิตหรือต้นทุนระดับปลายน้ำ (Downstream cost) (สมทรง คำชาย, 2565) การนำแนวคิดนี้มาคำนวณต้นทุนจะทำให้กิจการจะสามารถมองเห็นต้นทุนและผลตอบแทนที่จะได้รับอย่างชัดเจน ซึ่งจะเป็นประโยชน์ต่อผู้ประกอบการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากตาลโตนดได้แก่ ผลิตภัณฑ์น้ำตาลสด และผลิตภัณฑ์น้ำตาลปึก และนอกจากนี้ข้อมูลที่ได้จากการศึกษานี้ ผู้ประกอบการสามารถนำไปใช้ประกอบการจัดทำแผนงบประมาณการผลิต การกำหนดราคาให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมทางธุรกิจ สามารถดำเนินการในผลิตภัณฑ์ได้อย่างยั่งยืนต่อไป ทั้งนี้ เพื่อสนับสนุนกลุ่มผู้ประกอบการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากตาลโตนดที่อยู่ในท้องถิ่นสามารถรับรู้ต้นทุนการผลิตได้แท้จริง พร้อมยังสามารถที่จะสืบทอดภูมิปัญญาพื้นฐานให้คงอยู่ตลอดไป

## วัตถุประสงค์การวิจัย

- 1) เพื่อศึกษาต้นทุนวงจรชีวิตและผลตอบแทนของผลิตภัณฑ์จากตาลโตนด
- 2) เพื่อวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนทางการเงินของผลิตภัณฑ์จากตาลโตนด

## วิธีการดำเนินวิจัย

การศึกษาเรื่อง การวิเคราะห์ต้นทุนวงจรชีวิตและผลตอบแทนของผลิตภัณฑ์จากตาลโตนด ตำบลเกยไชย อำเภอยะรัง จังหวัดนครสวรรค์

### 1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรที่ใช้ศึกษาครั้งนี้ ได้แก่ ผู้ประกอบการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากตาลโตนด ตำบลเกยไชย อำเภอยะรัง จังหวัดนครสวรรค์ จำนวน 20 สถานประกอบการ (องค์การบริหารส่วนตำบลเกยไชย, 2566) และเป็นผู้ที่มีความรู้มีคุณสมบัติและมีความชำนาญในการผลิตผลิตภัณฑ์จากตาลโตนด

### 2. เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

การศึกษาในครั้งนี้ผู้ศึกษาใช้แบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง เป็นเครื่องมือในการเก็บข้อมูล ทำการสัมภาษณ์โดยตรงกับผู้ประกอบการผลิตสินค้าจากตาลโตนดทั้ง 2 ชนิด เป็นข้อคำถามแบบปลายเปิด แบ่ง

โครงสร้างของแบบสัมภาษณ์ เป็น 6 ส่วน ดังนี้ 1) คำถามที่เกี่ยวข้องกับข้อมูลทั่วไปของผู้ให้สัมภาษณ์ ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา ประสบการณ์เกี่ยวกับการทำอาชีพตาลโตนด 2) คำถามข้อมูลเกี่ยวกับวิธีการและกิจกรรมการบำรุงดูแลรักษาต้นตาลตามทฤษฎีห่วงโซ่คุณค่า 3) คำถามข้อมูลเกี่ยวกับการลงทุนในสินทรัพย์ ได้แก่ เครื่องมือและอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ในการทำผลิตภัณฑ์จากตาลโตนด 4) คำถามที่เกี่ยวข้องกับต้นทุนวงจรชีวิตจากตาลโตนด ได้แก่ ต้นทุนก่อนการผลิต ต้นทุนการผลิต และต้นทุนหลังการผลิต 5) คำถามเกี่ยวกับผลตอบแทนจากการผลิตในสินค้าทั้ง 2 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ รายได้หรือยอดขายจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ 6) คำถามเกี่ยวกับปัญหาและอุปสรรคจากการผลิตสินค้าจากตาลโตนด และได้มีการตรวจสอบคุณภาพของแบบสัมภาษณ์ โดยผ่านผู้ทรงคุณวุฒิด้านความตรงเชิงโครงสร้าง

### 3. การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้ศึกษาได้ดำเนินการเก็บข้อมูลด้วยตนเอง จากผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์จากตาลโตนดตำบลเกยไชย อำเภอชุมแสง จังหวัดนครสวรรค์ จำนวน 20 สถานประกอบการ ที่ประกอบอาชีพในการผลิตสินค้าทั้ง 2 ชนิด โดยนำข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์มาเชื่อมโยงกับเนื้อหา ตัวแปรต่าง ๆ เพื่อนำมาใช้ในการวิเคราะห์ต้นทุนวงจรชีวิตและผลตอบแทนผลิตภัณฑ์จากตาลโตนด

### 4. การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้

ผู้ศึกษาได้วิเคราะห์ข้อมูลและใช้สถิติในการตรวจสอบ ดังนี้

1) สถิติที่ใช้ในการตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ ได้แก่ ค่าดัชนีความสอดคล้องระหว่างข้อคำถามกับวัตถุประสงค์ (Index of Item Objective Congruence หรือ (IOC) ประกอบด้วย 5 ส่วน คือ ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบอาชีพผลิตภัณฑ์จากตาลโตนด ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับวิธีการ และกิจกรรมการบำรุงดูแลรักษาต้นตาล ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับการลงทุนเครื่องมือ/อุปกรณ์ในการทำตาล ส่วนที่ 4 ข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนวงจรชีวิตของผลิตภัณฑ์จากตาลโตนด ประกอบไปด้วยผลิตภัณฑ์ 2 ชนิด ได้แก่ น้ำตาลสด และน้ำตาลปึก ส่วนที่ 5 ข้อมูลผลตอบแทนจากรายได้การจำหน่ายสินค้า ซึ่งผลการวิเคราะห์ค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC) จากผู้เชี่ยวชาญ 3 คน ผลสรุปทั้ง 5 ส่วนอยู่ระหว่าง 0.80 ถึง 1.00 ที่คำนวณได้มีค่าเฉลี่ยมากกว่า 0.5 ถือว่าใช้ได้

2) วิเคราะห์ข้อมูลสถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics) ใช้ในการวิเคราะห์ ได้แก่ 1) ความถี่ (Frequency) 2) ร้อยละ (Percentage) พร้อมนำเสนอข้อมูลในรูปแบบตารางและบรรยายผล

### ผลการวิจัย

ผลการศึกษาเกี่ยวกับการวิเคราะห์ต้นทุนวงจรชีวิตและผลตอบแทนของผลิตภัณฑ์จากตาลโตนด ผู้ศึกษาสามารถสรุปเป็นประเด็นตามวัตถุประสงค์ในการศึกษาได้ดังนี้

1. ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนวงจรชีวิตผลิตภัณฑ์จากตาลโตนด มีผลการวิเคราะห์ตามตารางที่ 1 - 7 ดังนี้

ตารางที่ 1 แสดงข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนก่อนการผลิตของผลิตภัณฑ์น้ำตาลสดและน้ำตาลปึกเฉลี่ยต่อเดือน

| รายการต้นทุน               | ต้นทุนก่อนการผลิตเฉลี่ย<br>(บาท/เดือน) | ร้อยละ |
|----------------------------|----------------------------------------|--------|
| ค่าใช้จ่ายในการปรับพื้นที่ | 643.30                                 | 26.64  |
| ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง        | 789.00                                 | 32.68  |



|                                 |          |        |
|---------------------------------|----------|--------|
| ค่าใช้จ่ายในการตกแต่งต้นตาลโตนด | 469.40   | 19.03  |
| ค่าใช้จ่ายในการบำรุงรักษา       | 512.90   | 21.65  |
| รวม                             | 2,414.60 | 100.00 |

จากตารางที่ 1 ผลการวิเคราะห์ต้นทุนก่อนการผลิตของน้ำตาลสดและน้ำตาลปึก พบว่ามีต้นทุนรวมเท่ากันที่ 2,414.60 บาทต่อเดือน โดยค่าใช้จ่ายหลัก ได้แก่ ค่าน้ำมันเชื้อเพลิงร้อยละ 32.68 และค่าปรับพื้นที่ร้อยละ 26.64 ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ได้แก่ การตกแต่งตาลโตนดและการบำรุงรักษา รวมกันคิดเป็นร้อยละ 40.68 ของต้นทุนทั้งหมด จากข้อมูลต้นทุนก่อนการผลิตดังกล่าว ได้มีการใช้ต้นทุนร่วมกันของผลิตภัณฑ์ทั้ง 2 ชนิด และต้องมีการปันส่วนตามปริมาณการผลิต โดยผลิตภัณฑ์น้ำตาลสดมีการผลิตมากกว่าน้ำตาลปึก คิดเป็นร้อยละ 70 และ 30 เป็นการผลิตน้ำตาลปึก แสดงข้อมูลเกี่ยวกับการปันส่วนต้นทุนก่อนการผลิตดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 แสดงข้อมูลการปันส่วนต้นทุนก่อนการผลิตของผลิตภัณฑ์น้ำตาลสดและน้ำตาลปึกเฉลี่ยต่อเดือน

| รายการต้นทุน                | จำนวนต้นทุน<br>(บาท/เดือน) | น้ำตาลสด          |                                | น้ำตาลปึก         |                                |
|-----------------------------|----------------------------|-------------------|--------------------------------|-------------------|--------------------------------|
|                             |                            | ปันส่วน<br>ร้อยละ | จำนวน<br>ต้นทุน<br>(บาท/เดือน) | ปันส่วน<br>ร้อยละ | จำนวน<br>ต้นทุน<br>(บาท/เดือน) |
| ค่าใช้จ่ายในการปรับพื้นที่  | 643.30                     | 70                | 450.31                         | 30                | 192.99                         |
| ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง         | 789.00                     | 70                | 552.30                         | 30                | 236.70                         |
| ค่าใช้จ่ายในการตกแต่งต้นตาล | 469.40                     | 70                | 328.58                         | 30                | 140.82                         |
| ค่าใช้จ่ายในการบำรุงรักษา   | 512.90                     | 70                | 359.03                         | 30                | 153.87                         |
| รวม                         | 2,414.60                   |                   | 1,690.22                       |                   | 724.38                         |

จากตารางที่ 2 ผลการวิเคราะห์พบว่าต้นทุนก่อนการผลิตรวมเฉลี่ยต่อเดือนอยู่ที่ 2,414.60 บาท โดยปันส่วนน้ำตาลสดร้อยละ 70 เป็นจำนวนเงิน 1,690.22 บาท และน้ำตาลปึกร้อยละ 30 เป็นจำนวนเงิน 724.38 บาท

ตารางที่ 3 แสดงข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนการผลิตของผลิตภัณฑ์น้ำตาลสดเฉลี่ยต่อเดือน

| ต้นทุนการผลิต       | รายการ                 | ต้นทุนการผลิต(บาท/เดือน) | ร้อยละ |
|---------------------|------------------------|--------------------------|--------|
| วัตถุดิบทางตรง      | น้ำตาลจากช่องวงตาล     | 7,770.00                 | 44.33  |
|                     | แก่นไม้ตะเคียน         | 194.25                   | 1.11   |
|                     | ค่าวัสดุบรรจุภัณฑ์     | 2,486.40                 | 14.19  |
| ค่าแรงงานทางตรง     | ค่าจ้างคนงานเก็บน้ำตาล | 3,237.50                 | 18.47  |
|                     | ค่าจ้างพนักงานบรรจุขวด | 1,554.00                 | 8.87   |
| ค่าใช้จ่ายในการผลิต | ค่าน้ำ                 | 336.86                   | 1.92   |
|                     | ค่าไฟฟ้า               | 141.82                   | 0.81   |
|                     | ค่าเช่าต้นตาล          | 25.00                    | 0.14   |

|     |                                   |           |        |
|-----|-----------------------------------|-----------|--------|
|     | ค่าน้ำมันเชื้อเพลิงในการส่งสินค้า | 1,381.77  | 7.88   |
|     | ค่าเสื่อมราคา-เครื่องมือ          | 141.50    | 0.81   |
|     | ค่าไม้ฟืนเชื้อเพลิง               | 259.00    | 1.48   |
| รวม |                                   | 17,528.10 | 100.00 |

จากตารางที่ 3 ผลการวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตของผลิตภัณฑ์น้ำตาลสด ต้นทุนการผลิตน้ำตาลสดเฉลี่ยต่อเดือนรวม 17,528.10 บาท แบ่งเป็นวัตถุดิบทางตรง เช่น น้ำตาลจากช่องวงตาล 7,770.00 บาท คิดเป็นร้อยละ 44.33 และค่าวัสดุบรรจุภัณฑ์ 2,486.40 บาท คิดเป็นร้อยละ 14.19 ค่าแรงงานทางตรง เช่น ค่าจ้างคนเก็บน้ำตาล 3,237.50 บาท คิดเป็นร้อยละ 18.47 และค่าจ้างบรรจุขวด 1,554.00 บาท คิดเป็นร้อยละ 8.87 ส่วนค่าใช้จ่ายอื่น ๆ เช่น ค่าน้ำ ค่าไฟ ค่าน้ำมัน และค่าเสื่อมราคา รวมประมาณ 2,480.70 บาท และในส่วน of ต้นทุนการผลิตของน้ำตาลปึก มีข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนการผลิต ตามตารางที่ 4 ดังนี้

ตารางที่ 4 แสดงข้อมูลต้นทุนการผลิตของการผลิตน้ำตาลปึกเฉลี่ยต่อเดือน

| ต้นทุนการผลิต       | รายการ                            | ต้นทุนการผลิต<br>(บาท/เดือน) | ร้อยละ |
|---------------------|-----------------------------------|------------------------------|--------|
| วัตถุดิบทางตรง      | น้ำตาลจากช่องวงตาล                | 18,780.00                    | 59.30  |
|                     | แก่นไม้ตะเคียน                    | 469.50                       | 1.48   |
|                     | ค่าวัสดุบรรจุภัณฑ์                | 422.55                       | 1.33   |
| ค่าแรงงานทางตรง     | ค่าจ้างคนงานเก็บน้ำตาล            | 7,825.00                     | 24.71  |
|                     | ค่าจ้างคนงานเคียวน้ำตาล           | 1,690.20                     | 5.34   |
| ค่าใช้จ่ายในการผลิต | ค่าน้ำ                            | 93.90                        | 0.30   |
|                     | ค่าไฟฟ้า                          | 292.97                       | 0.93   |
|                     | ค่าเช่าต้นตาล                     | 17.50                        | 0.06   |
|                     | ค่าน้ำมันเชื้อเพลิงในการส่งสินค้า | 744.03                       | 2.35   |
|                     | ค่าเสื่อมราคา-เครื่องมือ          | 83.09                        | 0.26   |
|                     | ค่าไม้ฟืนเชื้อเพลิง               | 1,252.00                     | 3.95   |
| รวม                 |                                   | 31,670.74                    | 100.00 |

จากตารางที่ 4 ผลการวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตของผลิตภัณฑ์น้ำตาลปึก ต้นทุนการผลิตน้ำตาลปึกเฉลี่ยต่อเดือนรวม 31,670.74 บาท โดยวัตถุดิบทางตรง เช่น น้ำตาลจากช่องวงตาล 18,780.00 บาท คิดเป็นร้อยละ 59.30 และค่าวัสดุบรรจุภัณฑ์ 422.55 บาท คิดเป็นร้อยละ 1.33 ค่าแรงงานทางตรง เช่น ค่าจ้างเก็บน้ำตาล 7,825.00 บาท คิดเป็นร้อยละ 24.71 และเคียวน้ำตาล 1,690.20 บาท คิดเป็น 5.34 ส่วนค่าใช้จ่ายอื่น เช่น ค่าน้ำ ค่าไฟ ค่าน้ำมัน และค่าไม้ฟืน รวมประมาณ 2,483.49 บาท

ตารางที่ 5 แสดงข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนหลังการผลิตของผลิตภัณฑ์ทั้ง 2 ชนิดเฉลี่ยต่อเดือน

| รายการ                 | ต้นทุนหลังการผลิต (บาท/เดือน) | ร้อยละ |
|------------------------|-------------------------------|--------|
| ค่าจ้างทำป้ายหน้าร้าน  | 500.00                        | 15.87  |
| ค่าภาษีป้าย            | 250.00                        | 7.94   |
| ขาดทุนจากสินค้าหมดอายุ | 1,580.00                      | 50.16  |
| ขาดทุนจากสินค้าแตกหัก  | 820.00                        | 26.03  |
| รวม                    | 3,150.00                      | 100.00 |

จากตารางที่ 5 ผลการวิเคราะห์ต้นทุนหลังการผลิตของน้ำตาลสดและน้ำตาลปึกเฉลี่ยต่อเดือนรวม 3,150.00 บาท ประกอบด้วยค่าป้ายโฆษณา 500 บาท คิดเป็นร้อยละ 15.87 ภาษีป้าย 250 บาท คิดเป็นร้อยละ 7.94 ขาดทุนจากสินค้าหมดอายุ 1,580 บาท คิดเป็นร้อยละ 50.16 และสินค้าแตกหัก 820 บาท คิดเป็นร้อยละ 26.03 โดยปันส่วนต้นทุนตามปริมาณการผลิต น้ำตาลสดร้อยละ 70 และน้ำตาลปึกร้อยละ 30 แสดงตารางการปันส่วนในข้อมูลตารางที่ 6 ดังนี้

ตารางที่ 6 แสดงข้อมูลเกี่ยวกับการปันส่วนต้นทุนหลังการผลิตของผลิตภัณฑ์น้ำตาลสดและน้ำตาลปึกเฉลี่ยต่อเดือน

| รายการต้นทุน           | จำนวนต้นทุน (บาท/เดือน) | น้ำตาลสด       |                         | น้ำตาลปึก      |                         |
|------------------------|-------------------------|----------------|-------------------------|----------------|-------------------------|
|                        |                         | ปันส่วน ร้อยละ | จำนวนต้นทุน (บาท/เดือน) | ปันส่วน ร้อยละ | จำนวนต้นทุน (บาท/เดือน) |
| ค่าจ้างทำป้ายหน้าร้าน  | 500.00                  | 70             | 350.00                  | 30             | 150.00                  |
| ค่าภาษีป้าย            | 250.00                  | 70             | 175.00                  | 30             | 75.00                   |
| ขาดทุนจากสินค้าหมดอายุ | 1,580.00                | 100            | 1,580.00                | -              | -                       |
| ขาดทุนจากสินค้าแตกหัก  | 820.00                  | -              | -                       | 100            | 820.00                  |
| รวม                    | 3,150.00                |                | 2,105.00                |                | 1,045.00                |

จากตารางที่ 6 พบว่า ต้นทุนหลังการผลิตของน้ำตาลสดรวม 2,105.00 บาท ประกอบด้วยค่าทำป้าย ค่าภาษีป้าย และขาดทุนจากสินค้าหมดอายุ ต้นทุนหลังการผลิตของน้ำตาลปึกรวม 1,045.00 บาท ประกอบด้วยค่าทำป้าย ค่าภาษีป้าย และขาดทุนจากสินค้าแตกหัก รวมต้นทุนหลังการผลิตของทั้งสองผลิตภัณฑ์เฉลี่ยต่อเดือน เท่ากับ 3,150.00 บาท ซึ่งผลการวิเคราะห์จะนำมารวมเป็นต้นทุนวงจรชีวิตของผลิตภัณฑ์จากตาลโตนดนั้น แสดงตามตารางที่ 7 ดังนี้

ตารางที่ 7 แสดงข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนวงจรชีวิตของทั้ง 2 ผลิตภัณฑ์ต่อระยะเวลาในการผลิตเฉลี่ยต่อเดือน

| รายการ            | น้ำตาลสด        | คิดเป็น ร้อยละ | น้ำตาลปึก       | คิดเป็น ร้อยละ |
|-------------------|-----------------|----------------|-----------------|----------------|
|                   | จำนวนเงิน (บาท) |                | จำนวนเงิน (บาท) |                |
| ต้นทุนก่อนการผลิต | 1,690.22        | 7.93           | 724.38          | 2.17           |
| ต้นทุนการผลิต     | 17,528.10       | 82.20          | 31,670.74       | 94.70          |



|                   |           |        |           |        |
|-------------------|-----------|--------|-----------|--------|
| ต้นทุนหลังการผลิต | 2,105.00  | 9.87   | 1,045.00  | 3.13   |
| ต้นทุนรวม         | 21,323.32 | 100.00 | 33,440.12 | 100.00 |

จากตารางที่ 7 ต้นทุนวงจรชีวิตน้ำตาลสดเฉลี่ยต่อเดือนรวม 21,323.32 บาท แบ่งเป็นต้นทุนก่อนผลิต ร้อยละ 7.93 ต้นทุนการผลิตร้อยละ 82.20 และต้นทุนหลังการผลิต ร้อยละ 9.87 ต้นทุนวงจรชีวิตน้ำตาลปึกเฉลี่ยต่อเดือนรวม 33,440.12 บาท แบ่งเป็นต้นทุนก่อนการผลิต ร้อยละ 2.17 ต้นทุนการผลิต ร้อยละ 94.70 และต้นทุนหลังการผลิตร้อยละ 3.13 ดังนั้น น้ำตาลปึกมีสัดส่วนต้นทุนการผลิตสูงกว่าน้ำตาลสดอย่างชัดเจน และต้นทุนหลังการผลิตของน้ำตาลสดสูงกว่าน้ำตาลปึกในเชิงสัดส่วนร้อยละ

## 2. ผลการวิเคราะห์ผลตอบแทนและการคุ้มทุนของผลิตภัณฑ์จากตาลโตนด

รายได้จากการจำหน่ายน้ำตาลสด ปริมาณการจำหน่ายโดยเฉลี่ยเท่ากับ 1,554 ขวด ราคาขวดละ 20 บาท รวมเป็นจำนวนเงิน 31,080.00 บาทต่อรอบการผลิตต่อเดือน และรายได้จากการจำหน่ายน้ำตาลปึกพบว่า มีปริมาณการจำหน่ายเฉลี่ยเท่ากับ 845.10 กิโลกรัม จำหน่ายในราคา กิโลกรัมละ 60 บาท รวมเป็นจำนวนเงิน 50,706.00 บาทต่อรอบการผลิตต่อเดือน มีผลการวิเคราะห์ตามตารางที่ 8 – 9 ดังนี้

ตารางที่ 8 แสดงต้นทุนและผลตอบแทนของผลิตภัณฑ์จากตาลโตนดในรอบการผลิตต่อเดือน

| รายการ                          | ผลิตภัณฑ์<br>น้ำตาลสด | ผลิตภัณฑ์<br>น้ำตาลปึก | ผลต่าง          |        |
|---------------------------------|-----------------------|------------------------|-----------------|--------|
|                                 |                       |                        | จำนวนเงิน (บาท) | ร้อยละ |
| รายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์    | 31,080.00             | 50,706.00              | 19,626.00       | 63.15  |
| หัก ต้นทุนวงจรชีวิตของผลิตภัณฑ์ | 21,323.32             | 33,440.12              | 12,116.80       | 56.82  |
| กำไรสุทธิ                       | 9,756.68              | 17,265.88              | 7,509.20        | 76.96  |

จากตารางที่ 8 ผลการวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนของผลิตภัณฑ์จากตาลโตนด พบว่า น้ำตาลสดมีกำไรสุทธิเฉลี่ย 9,756.68 บาทต่อเดือน ส่วนน้ำตาลปึกมีกำไรสุทธิเฉลี่ย 17,265.88 บาทต่อเดือน น้ำตาลปึกมีรายได้จากการขายสูงกว่าน้ำตาลสด 19,626.00 บาท หรือคิดเป็นร้อยละ 63.15 ต้นทุนวงจรชีวิตของน้ำตาลปึกสูงกว่าน้ำตาลสด 12,116.80 บาท หรือคิดเป็นร้อยละ 56.82 เมื่อนำกำไรสุทธิมาเปรียบเทียบกับน้ำตาลปึกมีกำไรมากกว่าน้ำตาลสด 7,509.20 บาท คิดเป็นร้อยละ 76.96 แสดงให้เห็นว่าน้ำตาลปึกให้ผลตอบแทนที่ดีกว่าน้ำตาลสดและนอกจากนี้ ผลการวิเคราะห์และเปรียบเทียบผลตอบแทนที่ได้จากการลงทุนในผลิตภัณฑ์ เพื่อตัดสินใจว่าผลิตภัณฑ์ใดสามารถสร้างมูลค่าได้มากกว่า โดยมีประสิทธิภาพสูงสุดในการสร้างผลกำไรหรือผลตอบแทนจากการลงทุนของผลิตภัณฑ์ตาลโตนด เปรียบเทียบดังตารางที่ 9 ดังนี้

ตารางที่ 9 แสดงผลการเปรียบเทียบผลตอบแทนจากการลงทุนในผลิตภัณฑ์จากตาลโตนดในรอบการผลิตต่อเดือน

| สรุปผลการเปรียบเทียบ                     | น้ำตาลสด     | น้ำตาลปึก    |
|------------------------------------------|--------------|--------------|
| อัตรากำไรสุทธิ                           | ร้อยละ 31.39 | ร้อยละ 34.05 |
| อัตราผลตอบแทนจากการลงทุน                 | ร้อยละ 8.91  | ร้อยละ 13.86 |
| ปริมาณการขาย ณ จุดคุ้มทุน (ขวด/กิโลกรัม) | 103 ขวด      | 16 กิโลกรัม  |

|                           |              |            |
|---------------------------|--------------|------------|
| มูลค่า ณ จุดคุ้มทุน (บาท) | 2,060.00 บาท | 960.00 บาท |
|---------------------------|--------------|------------|

จากตารางที่ 9 ผลการเปรียบเทียบอัตรากำไรสุทธิของผลิตภัณฑ์น้ำตาลปึกมีอัตรากำไรสุทธิสูงกว่าผลิตภัณฑ์น้ำตาลสด โดยมีอัตรากำไรสุทธิเฉลี่ยต่อเดือน เท่ากับร้อยละ 34.05 ส่วนผลิตภัณฑ์น้ำตาลสด มีอัตรากำไรสุทธิ เท่ากับ ร้อยละ 31.39 อัตราผลตอบแทนจากการลงทุนของผลิตภัณฑ์เฉลี่ยต่อเดือน พบว่าผลิตภัณฑ์น้ำตาลปึกมีอัตราผลตอบแทนจากการลงทุนสูงกว่าผลิตภัณฑ์น้ำตาลสด โดยผลิตภัณฑ์น้ำตาลปึกมีอัตราผลตอบแทนจากการลงทุน เท่ากับร้อยละ 13.86 และผลิตภัณฑ์น้ำตาลสดมีอัตราผลตอบแทนจากการลงทุนเท่ากับร้อยละ 8.91 ปริมาณการขาย ณ จุดคุ้มทุนของผลิตภัณฑ์ทั้ง 2 ชนิด พบว่า ผลิตภัณฑ์น้ำตาลสด มีปริมาณการขาย ณ จุดคุ้มทุน เฉลี่ยเท่ากับ 103 ขวดต่อเดือน และผลิตภัณฑ์น้ำตาลปึกมีปริมาณการขาย ณ จุดคุ้มทุน เฉลี่ยเท่ากับ 16 กิโลกรัมต่อเดือน และ มูลค่า ณ จุดคุ้มทุน พบว่า ผลิตภัณฑ์น้ำตาลปึกมีมูลค่า ณ จุดคุ้มทุนจะต่ำกว่าผลิตภัณฑ์น้ำตาลสด โดยผลิตภัณฑ์น้ำตาลปึก มีมูลค่า ณ จุดคุ้มทุนเฉลี่ยเท่ากับ 960.00 บาทต่อเดือน และผลิตภัณฑ์น้ำตาลสดมีมูลค่า ณ จุดคุ้มทุนเฉลี่ยเท่ากับ 2,060.00 บาทต่อเดือน

## อภิปรายผล

จากผลการศึกษาเรื่อง การวิเคราะห์ต้นทุนวงจรชีวิตและผลตอบแทนของผลิตภัณฑ์จากตาลโตนด ตำบลเกยไชย อำเภอยะรัง จังหวัดนครสวรรค์ สามารถนำมาอภิปรายผลได้ดังนี้

### 1. ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนวงจรชีวิตผลิตภัณฑ์จากตาลโตนด

ต้นทุนวงจรชีวิต ต้นทุนรวมที่เกี่ยวข้องกับการผลิตหรือต้นทุนวงจรชีวิตของผลิตภัณฑ์จากตาลโตนด คือ น้ำตาลสด และน้ำตาลปึก พบว่า จากต้นทุนรวมของผลิตภัณฑ์ทั้ง 2 ชนิด จำนวนเงิน 21,323.32 บาท และ 33,440.12 บาท ตามลำดับ ต้นทุนการผลิตน้ำตาลสดมีจำนวน 17,528.10 บาท คิดเป็นร้อยละ 82.20 ต้นทุนการผลิตน้ำตาลปึก มีจำนวนเงิน 31,670.74 บาท คิดเป็นร้อยละ 94.70 ของมูลค่ารวมทั้งหมด เมื่อพิจารณารายละเอียดของต้นทุนการผลิต พบว่า วัตถุดิบทางตรงของผลิตภัณฑ์ทั้ง 2 ชนิดส่วนใหญ่เป็นวัตถุดิบทางตรง ได้แก่ ค่าน้ำตาลจากช่องวงตาล จำนวนเงิน 7,770.00 บาท และ 18,780.00 บาทตามลำดับ สอดคล้องกับ (ชานินทร์ ไชยเย็น, 2558) ได้ทำการศึกษารื่อง การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกกลุ่มทอผ้าไหมบ้านหนองตาไก่ จังหวัดบุรีรัมย์ ผลการศึกษาพบว่า โดยเกือบ 2 ใน 4 เป็นต้นทุน วัตถุดิบทางตรง ได้แก่ เส้นไหมดิบ จำนวนเงิน 121,160 บาท คิดเป็นร้อยละ 41.33 สอดคล้องกับ (รุ่งนภา ทองพันธ์, 2558) ได้ศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนของการแปรรูปสตรอเบอร์รี่ของวิสาหกิจชุมชนแปรรูปไม้ผลเมืองหนาวบ่อแก้ว อำเภอยะรัง จังหวัดเชียงใหม่ ผลการศึกษาพบว่า ต้นทุนการผลิตของผลิตภัณฑ์แปรรูปจากสตรอเบอร์รี่ทั้ง 4 ชนิด ประกอบด้วย ไวน์สตรอเบอร์รี่ แยมสตรอเบอร์รี่ น้ำสตรอเบอร์รี่ และสตรอเบอร์รี่อบแห้ง ประมาณร้อยละ 80.75 เป็นวัตถุดิบทางตรง โดยวัตถุดิบทางตรงของผลิตภัณฑ์แปรรูปแต่ละชนิดส่วนใหญ่เป็นค่าสตรอเบอร์รี่สด ซึ่งสาเหตุที่ทำให้วัตถุดิบทางตรงมีมูลค่าสูงเนื่องจาก วัตถุดิบทางตรงเป็นองค์ประกอบสำคัญของผลิตภัณฑ์ ดังนั้น ต้นทุนของมันจึงมีสัดส่วนสูงในต้นทุนรวม เช่น ในกรณีของน้ำตาลสด และน้ำตาลปึก วัตถุดิบหลักคือ น้ำตาลจากช่องวงตาล ซึ่งเป็นหัวใจสำคัญของการผลิต นอกจากนี้วัตถุดิบทางตรงจำเป็นต้องใช้ปริมาณมาก การผลิตสินค้าต้องใช้วัตถุดิบในปริมาณมากพอเพื่อให้ได้ผลผลิตตามต้องการ เช่น ในการผลิตน้ำตาลสดและน้ำตาลปึก ปริมาณน้ำตาลจากต้นตาลที่ใช้ต้องมีมากเพียงพอ ซึ่งทำให้ต้นทุนในส่วนนี้สูง

## 2. ผลการวิเคราะห์ผลตอบแทนและการคุ้มทุนของผลิตภัณฑ์จากตาลโตนด

1) รายได้จากการขายผลิตภัณฑ์จากตาลโตนดเฉลี่ยต่อเดือน ประกอบด้วย 1) รายได้จากการจำหน่ายน้ำตาลสดเฉลี่ย 31,080.00 บาทต่อเดือน และ 2) รายได้จากการจำหน่ายน้ำตาลปึกเฉลี่ย 50,706.00 บาทต่อเดือน โดยพบว่ารายได้จากการจำหน่ายน้ำตาลปึกเป็นรายได้สูงสุด คิดเป็น 50,706.00 บาท หรือร้อยละ 63.15 ของรายได้ทั้งหมด เนื่องจากมีปริมาณการขายสูงถึง 845.10 กิโลกรัมต่อเดือน ส่งผลให้ผู้ประกอบการมีรายได้เพิ่มขึ้นแนวโน้มดังกล่าวสอดคล้องกับงานวิจัยของ (รุ่งนภา ทองพันชั่ง, 2558) ที่ศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนของการแปรรูปสตอเบอรี่ของวิสาหกิจชุมชนแปรรูปไม้ผลเมืองหนาวบ่อแก้ว อำเภอสะเมิง จังหวัดเชียงใหม่ โดยพบว่า รายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์แปรรูปจากสตอเบอรี่ เช่น ไวน์สตอเบอรี่ แยมสตอเบอรี่ น้ำสตอเบอรี่ และสตอเบอรี่อบแห้ง ขึ้นอยู่กับปริมาณการแปรรูปและราคาจำหน่าย ทั้งนี้ ผลิตภัณฑ์น้ำสตอเบอรี่มีราคาขายต่ำสุดที่ 16.00 บาทต่อหน่วย แต่มีปริมาณการขายสูงถึง 60,000 ขวดต่อปี (เฉลี่ย 5,000 ขวดต่อเดือน) ทำรายได้ 80,000.00 บาทต่อเดือน ซึ่งเป็นรายได้สูงสุดเมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์อื่น นอกจากนี้ งานวิจัยของ (อิทธิรัตน์ รัตนสนธิ และคณะ, 2566) ที่ศึกษาต้นทุน ผลตอบแทน คุณภาพชีวิต และความพึงพอใจของกลุ่มผู้สูงอายุที่ผลิตสับปะรดกวน ตำบลดอนขุนห้วย อำเภอยะรัง จังหวัดเพชรบุรี พบว่าการผลิตสับปะรดกวน 8,000 กิโลกรัมต่อเดือน ในราคาขายกิโลกรัมละ 80 บาท ทำให้มีรายได้รวม 640,000.00 บาท โดยมีค่าใช้จ่ายทั้งหมด 137,937.00 บาท ส่งผลให้ได้ผลตอบแทน 502,063.00 บาท และจุดคุ้มทุนอยู่ที่ 137,936.80 บาทต่อเดือน ซึ่งแสดงให้เห็นว่าปริมาณการขายที่มากขึ้นส่งผลโดยตรงต่อรายได้ที่เพิ่มขึ้น ดังนั้น จะเห็นได้ว่าทั้งการจำหน่ายน้ำตาลปึกจากตาลโตนด น้ำสตอเบอรี่ และสับปะรดกวน ล้วนแสดงให้เห็นถึงความสัมพันธ์เชิงบวกระหว่างปริมาณการขายและรายได้ แต่ถึงอย่างไรก็ตามในปริมาณการขายที่สูง ก็อาจจะทำให้ยอดขายไม่มาก อาจจะเป็นเพราะราคาขายต่อหน่วยนั้นไม่สูง เมื่อเปรียบเทียบกับผลิตภัณฑ์น้ำตาลปึก ปริมาณการขายได้จะน้อยกว่าน้ำตาลสดแต่ทำให้รายได้สูงกว่าน้ำตาลสด เพียงเพราะราคาขายต่อหน่วยสูงกว่าราคาขายต่อหน่วยของน้ำตาลสดถึง 3 เท่า

2) อัตรากำไรสุทธิ อัตรากำไรสุทธิจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์น้ำตาลสด คิดเป็นร้อยละ 31.39 ต่อเดือน และอัตรากำไรสุทธิจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์น้ำตาลปึก คิดเป็นร้อยละ 34.05 ต่อเดือน ผลิตภัณฑ์ที่มีอัตรากำไรสุทธิที่ดีกว่าคือ น้ำตาลปึก สอดคล้องกับ (รุ่งนภา ทองพันชั่ง, 2558) ได้ศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนของการแปรรูปสตอเบอรี่ของวิสาหกิจชุมชนแปรรูปไม้ผลเมืองหนาวบ่อแก้ว อำเภอสะเมิง จังหวัดเชียงใหม่ ผลการศึกษาพบว่า ไวน์สตอเบอรี่ มีกำไรสุทธิต่อหน่วยเท่ากับ 178.61 บาท แยมสตอเบอรี่ มีกำไรสุทธิต่อหน่วยเท่ากับ 19.84 บาท น้ำสตอเบอรี่ มีกำไรสุทธิต่อหน่วยเท่ากับ 2.57 บาท และสตอเบอรี่อบแห้ง มีกำไรสุทธิต่อหน่วยเท่ากับ 38.31 บาท ซึ่งเป็นผลมาจากราคาขายต่อขวดนั้นสูงกว่าสินค้าชนิดอื่น จากผลการศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลในมุมมองของผู้ประกอบการเมื่อทราบอัตรากำไรสุทธิแล้ว สามารถนำไปประกอบการตัดสินใจในการเลือกลงทุนในผลิตภัณฑ์ที่มีต้นทุนต่ำ ผลตอบแทนสูง ซึ่งสอดคล้องกับ (ภาวินีย์ ธนาอนวัช, 2567) ได้ศึกษาต้นทุนการผลิตและผลตอบแทนของผลิตภัณฑ์จักสานพลาสติก กลุ่มแม่บ้านศรีพราน อำเภอสว่างหา จังหวัดอ่างทอง ผลการศึกษาพบว่า กระเป๋าและตะกร้ามีอัตรากำไรสุทธิต่อยอดขายเท่ากับ ร้อยละ 50.53 และกล่องใส่กระดาษทิชชู มีอัตรากำไรสุทธิต่อยอดขาย เท่ากับ ร้อยละ 34.00 การวิเคราะห์จุดคุ้มทุนพบว่า ทางกลุ่มต้องขายสินค้าให้ได้ 200 หน่วยต่อเดือนจึงจะคุ้มทุน แนวทางการวางแผนกำไรให้ผลิตภัณฑ์จักสานพลาสติกจะได้ราคาขายใหม่จากการวางแผนกำไรโดยกำหนด อัตราส่วนเพิ่ม 150% ราคาขายผลิตภัณฑ์จะเท่ากับ 185.5 บาทต่อใบ

3) อัตราผลตอบแทนต่อการลงทุน ผลิตภัณฑ์น้ำตาลปึกมีอัตราผลตอบแทนจากการลงทุน เท่ากับร้อยละ 13.86 ต่อเดือน และผลิตภัณฑ์น้ำตาลสดมีอัตราผลตอบแทนจากการลงทุนเท่ากับ ร้อยละ 8.91 ต่อเดือน เป็นผลมาจากราคาขายต่อหน่วยที่สูงกว่าน้ำตาลสด ประกอบกับน้ำตาลปึกเป็นที่นิยมใช้ประกอบอาหารในครัวเรือน จึงทำให้มียอดขายเฉลี่ยต่อเดือนที่สูงกว่าปริมาณน้ำตาลสด และมีมูลค่าจุดคุ้มทุนต่ำกว่า สอดคล้องกับ (พรทิพา อาสอ และคณะ, 2563) ได้ทำการศึกษาเรื่อง ต้นทุน ผลตอบแทนและการพัฒนาผลิตภัณฑ์กระเป๋าลายปักอาข่าประยุกต์ของชุมชนเผ่าบ้านเจียงจาไซ บ้านป่าคาสุขใจและบ้านสันติคีรี ตำบลแม่สลองนอก อำเภอมะป๋าลหลวง จังหวัดเชียงราย ผลการศึกษาพบว่า ผลตอบแทนจากการลงทุนของผลิตภัณฑ์กระเป๋าลายปักอาข่า มีอัตราผลตอบแทนการลงทุน (ROI) ร้อยละ 56.29 และอัตรากำไรสุทธิต่อยอดขายเฉลี่ยร้อยละ 36.02 ต้นทุนรวมเฉลี่ยอยู่ที่ 801.90 บาท/ใบ รายได้เฉลี่ยอยู่ที่ 1,253.33 บาท/ใบ และกำไรเฉลี่ยอยู่ที่ 451.43 บาท/ใบ และสอดคล้องกับ (นิพนธ์นิภา บุญช่วย, 2560) ได้ทำการศึกษาเรื่อง การศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนของการปลูกกล้วยน้ำว้า ในเขตอำเภอยะรัง จังหวัดเพชรบุรี ผลการศึกษารูปว่า อัตราผลตอบแทนจากการปลูกกล้วยน้ำว้าเฉลี่ยต่อไร่ต่อปี พบว่า อัตรากำไรสุทธิต่อยอดขาย 21.55% และอัตราผลตอบแทนจากเงินลงทุน (ROI) 16.36% และจากการปลูกกล้วยน้ำว้าแต่ละครั้งซึ่งทำรายได้ให้เกษตรกรประมาณ 7 ถึง 10 ปี นั้น เกษตรกรต้องใช้เวลา 6 ปี 1 เดือน จึงจะได้คืนเงินลงทุนที่จ่ายไป

4) จุดคุ้มทุน คำนวณได้จากปริมาณการขาย ณ จุดคุ้มทุน ผลิตภัณฑ์น้ำตาลสดมีปริมาณการขาย ณ จุดคุ้มทุน เท่ากับ 103 ขวดต่อเดือน และผลิตภัณฑ์น้ำตาลปึกมีปริมาณการขาย ณ จุดคุ้มทุน เท่ากับ 16 กิโลกรัมต่อเดือน และ มูลค่า ณ จุดคุ้มทุน พบว่า ผลิตภัณฑ์น้ำตาลปึกมีมูลค่า ณ จุดคุ้มทุนต่ำกว่าผลิตภัณฑ์น้ำตาลสด โดยผลิตภัณฑ์น้ำตาลปึก มีมูลค่า ณ จุดคุ้มทุนเท่ากับ 960 บาทต่อเดือน และผลิตภัณฑ์น้ำตาลสดมีมูลค่า ณ จุดคุ้มทุนเท่ากับ 2,060.00 บาทต่อเดือน ถึงจะสามารถคืนทุนได้ เมื่อเปรียบเทียบปริมาณการขาย และมูลค่าหรือจำนวนเงิน ณ จุดคุ้มทุนของผลิตภัณฑ์ทั้ง 2 ชนิด พบว่า ผลิตภัณฑ์น้ำตาลปึกมีจุดคุ้มทุนที่ดีกว่า และมีอัตรากำไรส่วนเกินสูงกว่าอีกด้วย จึงทำให้สามารถคืนทุนได้เร็วกว่าและสร้างกำไรได้มากกว่าต่อยอดขาย สอดคล้องกับ (กฤษติญา มูลศรี, 2564) ได้ทำการศึกษาเรื่อง การศึกษาต้นทุนจุดคุ้มทุนและราคาจำหน่ายของผลิตภัณฑ์ขนมจีนกึ่งสำเร็จรูป พบว่า ผู้ประกอบการหรือกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกำหนดราคาจำหน่ายผลิตภัณฑ์ขนมจีนและน้ำยาขนมจีน กึ่งสำเร็จรูปเท่ากับ 59 บาทต่อหน่วยยอดขาย ณ จุดคุ้มทุนจำนวน 382 หน่วยแต่หากผู้ประกอบการหรือกลุ่มวิสาหกิจชุมชนมีการลดราคาเหลือหน่วยละ 50 บาทเพื่อสร้างแรงจูงใจในการซื้อจากผู้บริโภคยอดขาย ณ จุดคุ้มทุนจะเท่ากับ 757 หน่วยและมีอัตราผลกำไรเท่ากับร้อยละ 22.16 สอดคล้องกับผลการวิจัยด้านการแปรรูปอาหารอื่นที่ผลิตโดยกลุ่มชุมชนหรือผู้ประกอบการรายย่อยจะมียอดขาย ณ จุดคุ้มทุนไม่สูงมากนักเนื่องจากมีต้นทุนคงที่ค่อนข้างต่ำ และสอดคล้องกับ (Ditkaew, et al., 2015) ที่พบว่า จุดคุ้มทุนของผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์: กรณีศึกษามะพร้าวเสวยเท่ากับ 7 ถังและค่าขาย ณ จุดคุ้มทุนเท่ากับ 175 บาท เป็นต้น ดังนั้นการลงทุนในธุรกิจผลิตอาหารประเภทผลิตภัณฑ์ขนมจีนและน้ำยาขนมจีนกึ่งสำเร็จรูปจึงมีความน่าสนใจยิ่งเนื่องจากการลงทุนต่อยอดขาย ณ จุดคุ้มทุนไม่สูงลูกค้ายอมรับและสนใจซื้อผลิตภัณฑ์ขนมจีนและน้ำยาขนมจีนกึ่งสำเร็จรูป ณ ราคาที่ทำให้ธุรกิจมีผลตอบแทนระหว่าง 22.16% - 30% ของราคาทุน ซึ่งถือเป็นผลการตอบแทนในการลงทุนที่ไม่ต่างจกเกินไป และสอดคล้องกับ (รุ่งนภา ทองพันธ์, 2558) ได้ศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนของการแปรรูปสตอเบอรี่ของวิสาหกิจชุมชนแปรรูปไม้ผลเมืองหนาวบ่อแก้ว อำเภอยะรัง จังหวัดเชียงใหม่ ผลการศึกษพบว่า ไวน์สตอเบอรี่มียอดขาย ณ จุดคุ้มทุนเท่ากับ 11,547.48 บาท หรือ 45 ขวด รองลงมาคือ สตอเบอรี่อบแห้ง มียอดขาย ณ จุดคุ้มทุนเท่ากับ 25,695.71 บาท หรือ 306 ถัง และแยมสตอเบอรี่ ซึ่งมียอดขาย ณ จุดคุ้มทุนเท่ากับ 13,239.41 บาท หรือ 272 กระปุก ในขณะที่น้ำสตอเบอรี่นั้น ต้องจำหน่ายถึง 48,944.22 บาท หรือ 3,060 ขวด จึงจะทำให้

คุ้มทุน ซึ่งจากการวิเคราะห์ผลการศึกษากิจการที่เกี่ยวข้องผู้ประกอบการควรเลือกผลิตภัณฑ์น้ำตาลปึก เนื่องจากมีจุดคุ้มทุนที่ต่ำกว่า คืนทุนเร็วกว่า ใช้ปริมาณการผลิตน้อยกว่า และสร้างกำไรได้สูงกว่าต่อหน่วย ยอดขาย จึงเหมาะกับการเริ่มต้นธุรกิจหรือขยายกำลังการผลิตอย่างมีประสิทธิภาพ

## สรุป

ผู้ศึกษาสามารถสรุปผลการศึกษาได้ดังนี้

1. ผลการวิเคราะห์ต้นทุนวงจรชีวิตพบว่า น้ำตาลปึกมีต้นทุนรวมเฉลี่ยสูงสุดที่ 33,440.12 บาทต่อเดือน โดยเป็นต้นทุนการผลิตถึงร้อยละ 94.70 ส่วนน้ำตาลสดมีต้นทุนรวมเฉลี่ยต่อเดือนอยู่ที่ 21,323.32 บาท โดยเป็นต้นทุนการผลิตร้อยละ 82.20 ต้นทุนก่อนและหลังการผลิตของน้ำตาลปึกและน้ำตาลสดอยู่ในสัดส่วนที่น้อยกว่าการผลิต น้ำตาลสดมีต้นทุนวงจรชีวิตโดยรวมต่ำกว่าน้ำตาลปึกอย่างชัดเจน เนื่องจากโครงสร้างต้นทุนสมดุลและกระบวนการผลิตไม่ซับซ้อน เหมาะกับผู้ผลิตที่ต้องการควบคุมต้นทุนและลดความเสี่ยงจากต้นทุนแปรผัน

2. ผลการวิเคราะห์แสดงให้เห็นว่าน้ำตาลปึกเป็นผลิตภัณฑ์ที่ให้ผลตอบแทนทางการเงินสูงสุด คิดเป็นรายได้ร้อยละ 62 ของรายได้ทั้งหมด ด้วยปริมาณขายเฉลี่ย 845.10 กิโลกรัมต่อเดือน และราคาสูงกว่าน้ำตาลสดถึง 3 เท่า ทำให้รายได้เพิ่มขึ้นอย่างชัดเจน อัตรากำไรสุทธิของน้ำตาลปึกคิดเป็นร้อยละ 34.05 สูงกว่าน้ำตาลสดร้อยละ 31.39 จุดคุ้มทุนของน้ำตาลปึกต่ำกว่า จึงคืนทุนได้เร็วกว่า ใช้ปริมาณการผลิตน้อยกว่า แต่สร้างกำไรได้มากกว่าต่อหน่วยยอดขาย จึงเหมาะกับการลงทุนเริ่มต้นหรือขยายกำลังการผลิตในอนาคต

## ข้อเสนอแนะ

### 1. ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิเคราะห์ไปใช้

1) ต้นทุนวงจรชีวิต ในส่วนของต้นทุนการผลิตของสินค้าทั้ง 2 ผลิตภัณฑ์มีร้อยละของเงินลงทุนมากที่สุด ซึ่งประกอบไปด้วย ค่าวัตถุดิบทางตรง ค่าแรงงานทางตรง และค่าใช้จ่ายในการผลิต ซึ่งน้ำจากช่อดอกต้นตาลเป็นวัตถุดิบหลักที่ใช้ในการแปรรูปปริมาณมากที่สุด การจะได้มาต้องอาศัยความชำนาญในการเก็บผลผลิต เพื่อให้ได้ปริมาณน้ำตาลต่อหนึ่งรอบการผลิตเพียงพอ ควรหาวิธีการดูแลต้นตาลโตนดให้สามารถเพิ่มผลผลิตได้ตรงตามปริมาณการขาย และในส่วนของค่าแรงงานซึ่งเป็นค่าจ้างคนงานเก็บน้ำตาลสดจะมีการจ้างราคาสูง เพราะต้องอาศัยความชำนาญในการขึ้นตาลเป็นอย่างดี ซึ่งอาจลดต้นทุนด้วยการหาแรงงานที่ทำงานได้หลายหน้าที่ ร่วมกันพิจารณาการปรับราคาค่าจ้างร่วมกัน อีกทั้งควรมีการกำหนดกรอบการทำงาน ค่าจ้างรายชั่วโมงหรือจำนวนงานที่สามารถทำได้

2) ในส่วนของผู้ที่สนใจลงทุน ผลิตภัณฑ์น้ำตาลสดเป็นทางเลือกที่น่าลงทุน เนื่องจากมีจุดคุ้มทุนต่ำ คืนทุนเร็ว และสร้างกำไรได้มากกว่าต่อยอดขาย ผู้ประกอบการควรใช้จุดเด่นเรื่องความสดและประโยชน์ต่อสุขภาพในการทำตลาด พร้อมออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัย แตกต่างจากคู่แข่ง และส่งเสริมการเข้าถึงสินค้าให้ผู้บริโภครู้จักมากขึ้น

### 2. ข้อเสนอแนะในการนำแนวคิดต้นทุนวงจรชีวิตไปใช้

จากการศึกษาต้นทุนวงจรชีวิตและผลตอบแทนจากตาลโตนด ผู้ประกอบการควรมีความรู้ด้านการบริหารจัดการบัญชีสินค้าในเชิงธุรกิจ ซึ่งหมายถึงการเข้าใจต้นทุนที่แท้จริงของสินค้าแต่ละประเภท ทั้งต้นทุนคงที่ ต้นทุนผันแปร และต้นทุนแฝงอื่น ๆ รวมถึงการบันทึกข้อมูลทางบัญชีอย่างเป็นระบบและตรวจสอบได้ เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการวิเคราะห์เปรียบเทียบระหว่างต้นทุนและผลตอบแทนจากการจำหน่ายสินค้าในแต่ละ



ช่วงเวลา นอกจากนี้ ผู้ประกอบการยังต้องพิจารณาปัจจัยแวดล้อมอื่น ๆ ที่มีผลต่อรายได้ เช่น ราคาตลาด ความต้องการของผู้บริโภค ฤดูกาลการผลิต การแข่งขัน และต้นทุนวัตถุดิบ ซึ่งล้วนเป็นตัวแปรสำคัญที่อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามสถานการณ์ นอกจากนี้การกำหนดเป้าหมายด้านอัตรากำไรสุทธิจากการจำหน่ายสินค้าเป็นกลยุทธ์ที่ช่วยให้ธุรกิจมีทิศทางที่ชัดเจน ผู้ประกอบการสามารถใช้ข้อมูลต้นทุนและรายได้มาวิเคราะห์เพื่อคาดการณ์กำไร วางแผนการผลิตและการตลาดให้มีประสิทธิภาพสูงสุด และตัดสินใจเชิงกลยุทธ์เพื่อให้บรรลุเป้าหมายทางธุรกิจที่วางไว้

### 3. ข้อเสนอแนะในการศึกษาค้นคว้าครั้งต่อไป

- 1) ควรเพิ่มการวิเคราะห์ต้นทุนทางการตลาดดิจิทัลของผลิตภัณฑ์ชุมชนซึ่งอาจใช้กับแนวคิดต้นทุนวงจรชีวิตเช่นเดิมหรือนำทฤษฎีอื่นมาปรับประยุกต์ใช้ในการวิเคราะห์ที่เหมาะสมกับการวางแผนการลงทุน
- 2) ศึกษาเพิ่มในส่วนของการทดสอบการเปลี่ยนแปลงปัจจัยที่มีผลกระทบต่อจุดคุ้มทุนในกรณีต่าง ๆ เช่น เมื่อต้นทุนวัตถุดิบทางตรงเพิ่มขึ้น ขณะที่ปัจจัยอื่นคงที่ เมื่อราคาขายเพิ่มขึ้น ขณะที่ปัจจัยอื่นคงที่ และเมื่อต้นทุนวัตถุดิบทางตรงและราคาขายเพิ่มขึ้น ขณะที่ปัจจัยอื่นคงที่ ที่อาจช่วยให้ผู้ประกอบการให้เห็นความแตกต่างของผลตอบแทนในแต่ละกรณี
- 3) ศึกษาผลขาดทุนจากสินค้ามีตำหนิผลิตภัณฑ์น้ำตาลปึกหรือผลิตภัณฑ์น้ำตาลสดที่เป็นสินค้าเน่าเสียง่าย เพื่อการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ทางเลือกและการวิเคราะห์ต้นทุนของผลิตภัณฑ์ทางเลือกดังกล่าว และวิเคราะห์ผลตอบแทน เพื่อการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่และเปรียบเทียบความคุ้มค่าระหว่างการผลิตสินค้าและการนำไปแปรรูปนั้น
- 4) ศึกษาปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการจำหน่าย ในด้านการจัดจำหน่ายออนไลน์ เพื่อเพิ่มผลตอบแทน

### เอกสารอ้างอิง

- กฤษฎิญา มูลศรี และ ดอกอ้อ ขวัญนิ. (2564). การศึกษาต้นทุนจุดคุ้มทุนและราคาจำหน่ายของผลิตภัณฑ์ขนมจิ้นกึ่งสำเร็จรูป. วารสารเศรษฐศาสตร์และบริหารธุรกิจปริทัศน์. 17(2), 11-12
- ธานินทร์ ไชยเชษฐ์. (2558). การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกกลุ่มทอดผ้าไหมบ้านหนองตาไก่ จังหวัดบุรีรัมย์. วารสารวิชาการ. 9(19), 5-11
- อิทธิรัตน์ รัตนสนธิ์, วรรณกานต์ ภูเต็ง, กนกภรณ์ กรประสาท, และพิมพ์ปวีณ์ มะณีวงศ์. (2566). การศึกษาต้นทุน ผลตอบแทน คุณภาพชีวิตและความพึงพอใจของกลุ่มผู้สูงอายุที่จัดทำผลิตภัณฑ์สับปะรดกวนตำบลดอนขุนห้วย อำเภอยะรัง จังหวัดเพชรบุรี. วารสารวิทยาการจัดการและการบัญชี. 2(1), 39-59.
- ธีรชัย เจริญสุข. (2561). การศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนในอุตสาหกรรมการเกษตรของไทย. วารสารการพัฒนารัฐบาล. 12(3), 25-40.
- นิกชนิภา บุญช่วย. (2560). การศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนของการปลูกกล้วยน้ำว้า ในเขตอำเภอยะรัง จังหวัดเพชรบุรี. วารสาร Veridian E Journal สาขามนุษยศาสตร์ สังคมศาสตร์ และศิลปะ. 10(1), 1184-1189
- พรทิวา อาสอ และคณะ. (2563). ต้นทุนผลตอบแทนและการพัฒนาผลิตภัณฑ์กระเป๋าลายปักอาข่าประยุกต์ของชนเผ่าบ้านเจียงจาโฮ บ้านป่าคาสุขใจและบ้านสันติคีรี ตำบลแม่สลองนอก อำเภอแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย. วารสารบัญชีปริทัศน์. 5(2), 9-11
- ภาวินัย ธนาอนวัช, เพ็ญญา หวังที่ซอบ. (2567). การวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตและผลตอบแทนของผลิตภัณฑ์จักสานพลาสติก กลุ่มแม่บ้านศรีพราน อำเภอแสวงหา จังหวัดอ่างทอง. วารสารวิทยาการจัดการ



- ปริทัศน์. 26(1), 11-12
- ภูมิปัญญาท้องถิ่นทั่วไทย. (2564). โครงการพัฒนาฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตรเพื่อเสริมสร้างอัตลักษณ์พื้นถิ่น. กองวิจัยและพัฒนาส่งเสริมการเกษตร กรมส่งเสริมการเกษตร 90.
- รอนานา แวดอเลาะ, สาทิณี วัฒนกิจ, ภาณุพันธ์นัฏดา คำนัยราษฎร์, ณัฐชนา นวลยัง, และนันทรส ภัคมาน. (2565). การใช้ประโยชน์จากตาลโตนด สู่นวัตกรรมวัสดุตกแต่งผนังใยตาลโตนด. ประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย.
- รุ่งนภา ทองพันชั่ง. (2558). ต้นทุนและผลตอบแทนของการแปรรูปสตอร์เบอร์ของวิสาหกิจชุมชนแปรรูปไม้ผลเมืองหนาวบ่อแก้ว อำเภอสะเมิง จังหวัดเชียงใหม่. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สมทรง คำชาย. (2565). การวิเคราะห์ห่วงโซ่คุณค่าและต้นทุนตามวงจรชีวิตผลิตภัณฑ์. ในเอกสารการสอนชุดวิชาการบัญชีเพื่อการจัดการขั้นสูง. พิมพ์ครั้งที่ 3. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- สุพจน์ สุนา, ไพเลิศ โมฮัมหมัด, และ ชิตพล คุ่มสุพรรณ. (2566). แนวทางในการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำตาลโตนด ตำบลเกยไชย อำเภอลำดวน จังหวัดนครศรีธรรมราช. วารสารวิจัยและวิชาการบรรพชน. 1(1), 4.
- องค์การบริหารส่วนตำบลเกยไชย. (2566). แผนพัฒนาท้องถิ่นองค์การบริหารส่วนตำบลเกยไชย พ.ศ.2566 - 2570. องค์การบริหารส่วนตำบลเกยไชย.
- Degieter, M., Gellynck, X., Goyal, S., Ott, D., & De Steur, H. (2022). Life cycle cost analysis of agri-food products: A systematic review. *Science of the Total Environment*, 850, 158012. <https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2022.158012>
- Ditkaew, K., Topunyanon, O., & Palala, S. (2015). Study cost and return of product of One Tambon One Product: Case study Sawaei coconut. In *The 2nd National Academic Conference of the Research and Development Institute Kamphaeng Phet Rajabhat University* (pp. 439–444).