

ปีที่ 15 ฉบับที่ 30 กรกฎาคม - ธันวาคม 2567

การวิเคราะห์ต้นทุนและอัตรากำไรของธุรกิจผลิตขนมเปี๊ยะจังหวัดเพชรบุรีในช่วงเทศกาลสำคัญ: กรณีศึกษา
ร้านขนมเปี๊ยะตาลกง อำเภอบ้านลาด

Production Cost Analysis and Profit Margins on Chinese Pastry Bun Company, Phetchaburi : Case study of
Tan Kong Chinese pastry business in Ban Lat District

รัชชิดา เบริล¹ พิมพิศา เขียวเข้ม² สายใจ สวาระรักษ์³ อรพรรณ เกตุกร⁴ ลัลลลินณ์ อรัญพันธุ์⁵

กฤตพณ เพชรจ้อย⁶ และ ภาณุพงศ์ แหม่ช้อย⁷

Ranchida Beryl, Pimpisa Kaewkem, Saijai Sawarak, Oraphan Ketkorn, Lanlalin Aranpan,

Krittaphon Phetjoi, and Panupong Chaemchoi

Received : July 19, 2024 / Revised : September 20, 2024 / Accepted : December 15, 2024

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์ต้นทุนและอัตรากำไรของธุรกิจร้านขนมเปี๊ยะตาลกง จังหวัดเพชรบุรี และเพื่อประเมินความเสี่ยงในการดำเนินธุรกิจ รวมไปถึงเพื่อศึกษาต้นทุนที่อาจส่งผลกระทบต่อ การดำเนินธุรกิจผลิตขนมเปี๊ยะ โดยประชากรที่ใช้ในการศึกษา คือ เจ้าของธุรกิจหรือผู้ที่สามารถให้ข้อมูลได้ของธุรกิจขนมเปี๊ยะตาลกง จังหวัดเพชรบุรี เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ แบบสอบถาม ซึ่งสอบถามข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนและรายได้ในช่วงเทศกาลต่าง ๆ และข้อมูล ความเสี่ยงในการดำเนินงานของธุรกิจ สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ผล ได้แก่ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ค่าร้อยละ และการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One-way ANOVA) ผลการวิจัย พบว่า ธุรกิจขนมเปี๊ยะตาลกงจังหวัดเพชรบุรีมี ต้นทุนต่อหน่วยเฉลี่ย 55.56 บาท และอัตรากำไรร้อยละ 30 ต้นทุนและอัตรากำไรในแต่ละเทศกาลมีจำนวนใกล้เคียงกัน โดยรายละเอียดต้นทุน พบว่า มีสัดส่วนต้นทุนวัตถุดิบมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 72.95 จากต้นทุนการผลิตรวม ส่วนการ ประเมินความเสี่ยงของการดำเนินงานของธุรกิจ พบว่า มีความเสี่ยงอยู่ในระดับต่ำ

คำสำคัญ ต้นทุน, อัตรากำไร, ขนมเปี๊ยะ, จังหวัดเพชรบุรี, เทศกาล

¹ อาจารย์ประจำคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี E-mail: Ranchida.kud@mail.pbru.ac.th

² นักศึกษาคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี E-mail: Pimpisa.kae@mail.pbru.ac.th

³ นักศึกษาคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี E-mail: Saijai.saw@mail.pbru.ac.th

⁴ นักศึกษาคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี E-mail: Oraphan.ket@mail.pbru.ac.th

⁵ นักศึกษาคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี E-mail: Kanteera.ara@mail.pbru.ac.th

⁶ นักศึกษาคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี E-mail: Krittaphon.phe@mail.pbru.ac.th

⁷ นักศึกษาคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี E-mail: Panuphong.cha@mail.pbru.ac.th

ABSTRACT

The research aims are to analyze the costs and profit margins of Chinese pastry bun: Tan Kong company, Phetchaburi Province, and to assess risks in business operations including analyzing costs that may affect the production of Chinese pastry bun. The population used in the study is business owners or people who can provide information. The research tools include a questionnaire, which asks for data on costs and income during various festivals and information on risks in business operations. Statistics used to analyze results include mean, standard deviation, percentage, and One-way ANOVA statistics. The studies found the company has an average cost per unit of 55.56 baht and a profit margin of 30 percent. The cost and profit margin in each festival are similar. In terms of cost details, it was found that the highest proportion of raw material costs is 72.95 percent of the total production costs. In the assessment of the operational risks of Tan Kong's Chinese pastry bun company, it was found that the risk is low level.

Keywords: Cost, Profit margins, Chinese pastry bun, Phetchaburi, Festival

ปีที่ 15 ฉบับที่ 30 กรกฎาคม - ธันวาคม 2567

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ตลาดขนมในประเทศไทยมีการเติบโตอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะขนมขบเคี้ยวและขนมอบซึ่งมีแนวโน้มการเติบโตสูงมาเสมอ ซึ่งในปี พ.ศ. 2566 ตลาดขนมขบเคี้ยวของไทยมีมูลค่ากว่า 100,000 ล้านบาท และเติบโตเฉลี่ย 5.4% ต่อปี สำหรับตลาดขนมอบ ขนมปัง และขนมเค้กเป็นหมวดหมู่ที่มีมูลค่ารวมถึง 44,000 ล้านบาท (สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม, 2566) ซึ่งในภาพรวมตลาดขนมของไทยจะยังคงเติบโตอย่างต่อเนื่องจากการที่ผู้บริโภคสนใจผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าต่อสุขภาพมากขึ้น รวมทั้งมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ เพื่อตอบสนองความต้องการที่หลากหลาย นอกจากนี้ การขยายตัวของร้านค้าออนไลน์ยังช่วยเพิ่มช่องทางจำหน่ายและเข้าถึงลูกค้าได้กว้างขึ้น ซึ่งเป็นปัจจัยหนึ่งที่ขับเคลื่อนให้ตลาดขนมในไทยก้าวหน้าไปอย่างมั่นคง การเติบโตของตลาดขนมจึงส่งผลให้เกิดโอกาสทางธุรกิจแก่ผู้ผลิตทั้งรายใหญ่และรายย่อยทั่วประเทศ โดยจังหวัดเพชรบุรีถือเป็นจังหวัดที่มีชื่อเสียงเกี่ยวกับการผลิตขนมหวาน มีหลายกิจการที่ขึ้นชื่อและได้รับความนิยมจากทั้งคนในท้องถิ่นและนักท่องเที่ยว สำหรับขนมที่เป็นเอกลักษณ์ ได้แก่ ขนมหม้อแกง ฝอยทอง ทองหยิบ และลอดช่องน้ำตาลชั้น ซึ่งหลายร้านยังคงทำด้วยสูตรดั้งเดิมที่สืบทอดมาอย่างยาวนาน อาทิ ร้านขนมหม้อแกงแม่บุญล้นที่มีชื่อเสียงในด้านขนมหม้อแกงที่เนื้อเนียน หอม หวานกำลังดี ร้านโอวทั้งนาย ร้านเก่าแก่กว่า 60 ปี ที่โดดเด่นเรื่องลอดช่องน้ำตาลชั้นและไอศกรีมน้ำตาลโดนด หรือ ร้านขนมหวานทรัพย์สกุล ที่มีขนมไทยแบบดั้งเดิมหลากหลาย เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง และเม็ดขนุน และนอกจากขนมไทยแล้ว จังหวัดเพชรบุรีซึ่งเป็นจังหวัดที่ขึ้นชื่อด้านขนมยังมีกิจการผลิตขนมเบี๊ยะ ขนมจากภูมิปัญญาชาวจีนอีกด้วย

ขนมเบี๊ยะเป็นขนมชนิดหนึ่งที่มีต้นกำเนิดจากประเทศจีน โดยประเทศไทยได้รับอิทธิพลจากชาวจีนโพ้นทะเลที่เข้ามาในช่วงรัตนโกสินทร์ ซึ่งนอกจากจะเป็นขนมที่นิยมในเทศกาลแล้ว ยังมีการประยุกต์รสชาติและรูปแบบต่าง ๆ ให้เข้ากับความต้องการของคนไทย ทำให้มีรสชาติและไส้ที่หลากหลายมากขึ้นมีเอกลักษณ์เฉพาะด้วยแป้งบางกรอบ และไส้หลากหลาย เช่น ถั่วเหลือง ถั่วแดง และไข่เค็ม ขนมเบี๊ยะมีส่วนสำคัญในเทศกาลไหว้พระจันทร์และวันสำคัญทางศาสนาหรือมงคลต่าง ๆ ถือเป็นสัญลักษณ์ของความเจริญรุ่งเรืองและความสุขที่คนจีนมักนำมามอบให้กันเป็นของขวัญ ในเทศกาลมงคล ซึ่งร้านขนมเบี๊ยะในจังหวัดเพชรบุรีมีหลากหลาย แต่ร้านที่ได้รับความนิยมและมีชื่อเสียงที่คนเพชรบุรีรู้จักกันเป็นอย่างดี คือร้าน “ขนมเบี๊ยะตาลกง” ซึ่งผู้บริโภคนิยมซื้อในช่วงเทศกาลต่าง ๆ ซื้อเพื่อใช้ในงานมงคล หรือเป็นของฝาก โดยในช่วงเทศกาลต่าง ๆ กิจการจะทำการผลิตขนมเบี๊ยะเพื่อเตรียมจำหน่ายไว้ในปริมาณที่มากกว่าปกติ ซึ่งจากข้อมูล 5 ปี ย้อนหลังตั้งแต่ พ.ศ. 2563 – 2567 กิจการจะทำการผลิตขนมเบี๊ยะเพื่อเตรียมจำหน่ายในช่วงเทศกาลเพิ่มขึ้น 3-4 เท่า จากช่วงปกติ และโดยปริมาณการผลิตขนมเบี๊ยะที่เพิ่มขึ้นในระหว่างเทศกาลนี้อาจส่งผลต่อการจัดการต้นทุนและการควบคุมอัตรากำไรให้อยู่ในระดับที่เหมาะสมได้รับผลกระทบไปด้วย ดังนั้น ผู้วิจัยจึงมุ่งวิเคราะห์ต้นทุนและอัตรากำไรในธุรกิจร้านขนมเบี๊ยะตาลกง จังหวัดเพชรบุรี ศึกษาต้นทุนที่อาจส่งผลต่อการดำเนินธุรกิจในช่วงเทศกาลต่าง ๆ และการประเมินความเสี่ยงในการดำเนินงานของธุรกิจร้านขนมเบี๊ยะตาลกง เพื่อแสดงให้เห็นถึงช่วงเวลาที่กิจการสามารถแข่งขันด้านต้นทุน นำไปสู่การวางแผนวัตถุดิบและแรงงานให้เหมาะสม รวมไปถึงการควบคุมต้นทุนให้เหมาะสมในช่วงเวลาที่แตกต่างกันซึ่งจะสามารถลดความเสี่ยงและเพิ่มความสามารถการดำเนินงานให้กิจการในอุตสาหกรรมผลิตขนมเบี๊ยะได้

ปีที่ 15 ฉบับที่ 30 กรกฎาคม - ธันวาคม 2567

จุดมุ่งหมายของการวิจัย

1. เพื่อวิเคราะห์ต้นทุนและอัตรากำไรในธุรกิจร้านขนมเบี๊ยะตาลกง
2. เพื่อศึกษาต้นทุนที่อาจส่งผลกระทบต่อการค้าในธุรกิจร้านขนมเบี๊ยะตาลกงในช่วงเทศกาลต่าง ๆ
3. เพื่อประเมินความเสี่ยงในการดำเนินงานของธุรกิจร้านขนมเบี๊ยะตาลกง

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ผลการวิเคราะห์ต้นทุนและอัตรากำไรจะแสดงให้เห็นถึงช่วงเวลาที่เกิดการแข่งขันด้านต้นทุน นำไปสู่การวางแผนวัตถุดิบและแรงงานให้เหมาะสม รวมไปถึงการควบคุมต้นทุนให้เหมาะสมในช่วงเวลาที่แตกต่างกันซึ่งจะสามารถลดความเสี่ยงและเพิ่มความสามารถการดำเนินงานให้กิจการในอุตสาหกรรมผลิตขนมเบี๊ยะตาล

แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

จังหวัดเพชรบุรีเป็นถิ่นฐานของขนมหวานที่ขึ้นชื่อมากที่สุดในประเทศ มีวัตถุดิบที่สำคัญคือ ตาล จากต้นตาลโตนด มีขนมหวานขึ้นชื่อนามากมาย ไม่ว่าจะเป็น ขนมหม้อแกง ทองหยิบ ทองหยอด ขนมตาล เป็นต้น (RealRare Group, 2567: ออนไลน์) ซึ่งในการดำเนินธุรกิจผลิตขนมขึ้นนั้น นอกจากจะต้องคำนึงถึงเรื่องรสชาติแล้ว กิจการยังต้องมีการบริหารจัดการเกี่ยวกับต้นทุนการผลิตและอัตรากำไรที่ดีอีกด้วย เนื่องจากต้นทุนการผลิตถือเป็นค่าใช้จ่ายสำคัญของธุรกิจ โดยต้นทุนในการผลิตขนมจะประกอบไปด้วยต้นทุนวัตถุดิบ ค่าแรงงาน และค่าใช้จ่ายการผลิต ซึ่งในส่วนของต้นทุนวัตถุดิบมักคิดเป็นสัดส่วนมากที่สุดจากต้นทุนการผลิตรวม อ้างอิงจากงานวิจัยเรื่องการวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนจากการผลิตกะหรี่ปั๊บ ของบ้านสวนพันจิตร์ ตำบลเขาพระงาม อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี ของ นันทนา แฉ่งสว่าง (2566: 91) ที่พบว่า ในการผลิตกะหรี่ปั๊บมีต้นทุนต่อกล่องแบ่งเป็นต้นทุนวัตถุดิบ 29.84 บาท ต้นทุนค่าแรงงานทางตรง 14.71 บาท และค่าใช้จ่ายในการผลิต 7.20 บาท นอกจากนี้ ยังมีงานวิจัยเรื่องการวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคาผลิตภัณฑ์ขนมไทยโบราณของวิสาห์กิจชุมชน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ของ ภาวินีย์ ธนาอนวัช (2563: 169) ที่พบว่า ในการผลิตขนมบ้าบิ่นจะมีต้นทุนต่อกล่อง 19.09 บาท ประกอบด้วย ต้นทุนวัตถุดิบทางตรง 9.77 บาท ต้นทุนค่าแรงงานทางตรง 6.66 บาท และค่าใช้จ่ายในการผลิต 2.66 บาท อีกด้วย จะเห็นว่ามูลค่าต้นทุนวัตถุดิบในการผลิตขนมขึ้นนั้นมักมีสัดส่วนมากที่สุดของต้นทุนการผลิตทั้งหมด ซึ่งการเลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นส่วนประกอบสำคัญนี้ นอกจากจะส่งผลโดยตรงกับต้นทุน คุณภาพ ราคา และอัตรากำไร แล้ว ยังส่งผลถึงการตัดสินใจซื้อของลูกค้าด้วย เนื่องจากการรับประทานขนมผู้บริโภคในปัจจุบันมีกระบวนกรตัดสินใจซื้อที่ไม่เพียงแต่เพื่อความอร่อยเท่านั้น แต่ยังใส่ใจในเรื่องคุณภาพของวัตถุดิบรสชาติ และคุณค่าทางอาหารอีกด้วย (พัชรีดา พรโพธิสถิตย์, 2560: ออนไลน์) โดยจากผลวิจัยของ พิมพิญาดา ไล่ส่วสดี (2565: 55) ที่ทำการวิเคราะห์เกี่ยวกับข้อมูลทางการตลาดของผู้บริโภคผลิตภัณฑ์ เบเกอรี่โฮมเมดจากบริเวณสถานีบีทีเอส ยังพบว่า มีผู้บริโภคจำนวน 223 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 55.75 ของกลุ่มตัวอย่างให้ความสนใจเรื่องคุณภาพที่ดีของวัตถุดิบที่ใช้ผลิตเบเกอรี่ในช่วงการตัดสินใจเลือกซื้อ อีกด้วย การเลือกใช้วัตถุดิบคุณภาพสูงแม้ต้นทุนจะสูงตาม แต่ในทางเดียวกันจะช่วยเพิ่มคุณค่าและความอร่อยให้แก่ขนมได้มากขึ้น ทำให้มีโอกาสที่จะจำหน่ายสินค้าได้มากขึ้น

ตลาดผู้ผลิตและจำหน่ายขนมของจังหวัดเพชรบุรีมีสินค้าส่วนใหญ่เป็นประเภทขนมไทย แต่ยังมีอีกไม่น้อยที่เป็นขนมชนิดอื่น ๆ จากภูมิปัญญาของประเทศแถบเอเชีย และหนึ่งในขนมที่เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายของผู้คนในจังหวัดเพชรบุรี ได้แก่ ขนมเบี๊ยะ ขนมภูมิปัญญาชาวจีนซึ่งเป็นที่นิยมไม่แพ้ขนมไทย โดยธุรกิจผลิตและจำหน่ายขนมเบี๊ยะ

ปีที่ 15 ฉบับที่ 30 กรกฎาคม - ธันวาคม 2567

ในจังหวัดเพชรบุรีมีหลากหลายเจ้าแต่ร้านที่นับได้ว่าได้รับความนิยมและมีชื่อเสียงที่เป็นที่รู้จักกันเป็นอย่างดี คือร้าน “ขนมเปี๊ยะตาลกง” ซึ่งตั้งอยู่ที่อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี โดยมีคุณสด ลาภมาก เป็นเจ้าของกิจการและเจ้าของสูตรที่คิดค้นขึ้นเอง โดยคุณสดเกิดที่จังหวัดเพชรบุรีและมีโอกาสได้ย้ายไปอยู่ประเทศจีนเป็นเวลากว่า 10 ปี เคยเป็นลูกจ้างขายขนมเปี๊ยะประมาณ 2 ปี และภายหลังได้กลับมาที่จังหวัดเพชรบุรีจึงเปิดธุรกิจขนมเปี๊ยะเป็นของตนเอง (กระทรวงวัฒนธรรม, 2565: ออนไลน์) โดยจากการทบทวนบทความและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับต้นทุนการผลิตและขนมเปี๊ยะ พบว่าในด้านต้นทุนการผลิต วันวิสา พุดติ (2560: 56) ได้สรุปข้อมูลต้นทุนการผลิตขนมเปี๊ยะแบ่งตัวชาวไส้ถั่ว 5 ชนิด แบ่งออกเป็นค่าวัตถุดิบ ค่าแปลงสภาพ (ค่าแรงงาน) และ ค่าบรรจุภัณฑ์ คิดเป็นสัดส่วน 13.93 : 7.25 : 7.50 บาทต่อกล่อง ซึ่งจะเห็นว่าต้นทุนวัตถุดิบที่มีสัดส่วนมากที่สุดจะความสอดคล้องกับต้นทุนการผลิตในอุตสาหกรรมผลิตขนม และเมื่อวิเคราะห์ด้านพฤติกรรมของต้นทุนจะพบว่า ธุรกิจขนมเปี๊ยะมีต้นทุนคงที่ที่ค่อนข้างสูง ซึ่งอาจเป็นปัจจัยหนึ่งที่ทำให้ธุรกิจมีความผันผวนของกำไร เนื่องจากต้นทุนคงที่จะไม่แปรผันตามปริมาณการผลิต ดังนั้น หากปริมาณการผลิตลดลง ต้นทุนรวมจะลดลงน้อยกว่าปริมาณการผลิตที่ลดลง ทำให้กำไรลดลงไปด้วย (บุญมี ชัยชนะ และคณะ, 2559: 1-11) นอกจากนี้ งานวิจัยของ อาสาพิห์ อุตตาลกาญจนา (2565: ออนไลน์) ยังมีการกล่าวถึงช่วงเวลาที่ส่งผลกระทบต่อต้นทุนการผลิตและอัตรากำไรอีกด้วย โดยผลการวิจัยที่ได้ศึกษาการเปรียบเทียบต้นทุนการผลิตของการปลูกผักสลัดแบบไฮโดรโปนิคส์และอินทรีย์ในแต่ละฤดูกาลของจังหวัดนครสวรรค์ ค้นพบว่าฤดูกาลหรือช่วงเวลาที่แตกต่างกันจะส่งผลต่อต้นทุนการผลิตและอัตรากำไร

ในส่วนของการศึกษาค้นคว้าแนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับต้นทุนและอัตรากำไรเพื่อการศึกษาวิจัยในครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ทบทวนเนื้อหาเกี่ยวกับ ต้นทุนการผลิต อัตราผลกำไร รวมไปถึงแนวคิดเกี่ยวกับการประเมินปัจจัยแห่งความเสี่ยงในธุรกิจ โดย มนวิภา ผดุงสิทธิ์ (2556: ออนไลน์) ให้ความหมายเกี่ยวกับต้นทุนการผลิตว่า ต้นทุนการผลิต หมายถึงมูลค่าของทรัพยากรที่สูญเสียไปเพื่อให้ได้มาของสินค้าหรือบริการ ซึ่งมูลค่าต้องสามารถวัดได้เป็นหน่วยเงินตราได้ ซึ่งเป็นลักษณะของการลดลงในสินทรัพย์หรือเพิ่มขึ้นในหนี้สิน และ พรรณนิภา รอดวรรณะ (2560) ศศิวิมล มีอำพล (2560) เบญจมาศ อภิสสิทธิ์บุญ (2562) และสมนึก เชื้อจระพงษ์พันธ์ (2563) กล่าวว่าต้นทุนการผลิตประกอบด้วยวัตถุดิบทางตรง ค่าแรงงานทางตรง และค่าใช้จ่ายการผลิต ในส่วนของอัตรากำไรขั้นต้น (Gross Profit Margin: GPM) Osisioma (1996) แสดงให้เห็นว่า อัตรากำไรขั้นต้นเป็นตัวชี้วัดที่มีประสิทธิภาพของการดำเนินงานขายเมื่อเทียบกับต้นทุนขายสินค้า การวัดด้วยอัตรากำไรขั้นต้น เพื่อหลีกเลี่ยงความคาดเคลื่อนที่มีจากต้นทุนที่ไม่เกี่ยวกับการดำเนินการและรายได้ของกิจการ อัตราส่วนนี้คำนวณจากยอดขายสุทธิ ดังนั้น การขายจึงสร้างผลกำไรแต่ถ้าไม่มีการขายก็ไม่มีการสร้างผลกำไรให้กับกิจการ ถ้าอัตรากำไรขั้นต้นต่ำ จึงเป็นไปได้ว่าราคาขายสินค้าอาจต่ำเกินไปหรือกิจการมีต้นทุนการผลิตที่สูงเกินไปเมื่อนำไปเปรียบเทียบกัน ทั้งนี้ในการดำเนินธุรกิจจะมีปัจจัยที่มีผลต่อความเสี่ยงในการดำเนินธุรกิจ ซึ่งจะสามารถแบ่งได้เป็น 2 ประเภทหลัก คือ ปัจจัยภายใน ซึ่งเป็นปัจจัยที่สามารถควบคุมได้ เช่น การเลือกวัตถุดิบและผู้ขายวัตถุดิบ กระบวนการผลิต ประสิทธิภาพในการทำงาน การบริหารต้นทุน เป็นต้น และปัจจัยภายนอก ซึ่งมีลักษณะเป็นปัจจัยที่ไม่สามารถควบคุมได้ (งานประกันคุณภาพการศึกษา สำนักบริการทางวิชาการและทดสอบประเมินผล, 2561: ออนไลน์) เช่น การเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจ นโยบายรัฐบาล จริยธรรมทางธุรกิจ สังคม การเมือง กฎหมาย เป็นต้น

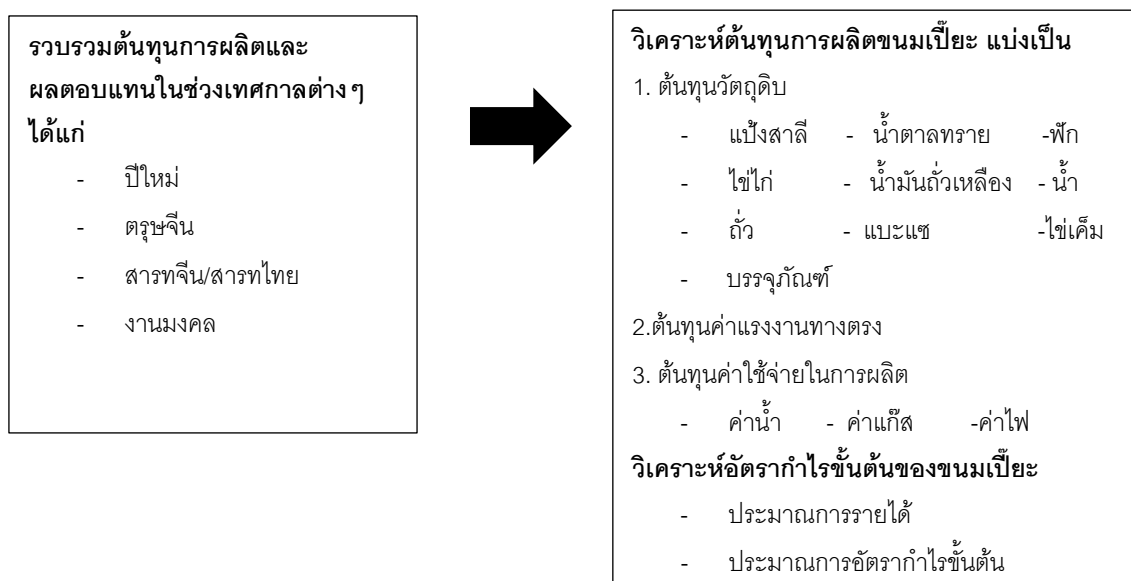
ปีที่ 15 ฉบับที่ 30 กรกฎาคม - ธันวาคม 2567

(Srinakharinwirot University, 2567) โดยปัจจัยที่ไม่สามารถควบคุมได้นี้ส่งผลให้กิจการมีความจำเป็นต้องวิเคราะห์ข้อมูลปัจจัยภายนอกอย่างระมัดระวังเพื่อวางแผนรับมือและจัดการผลกระทบจากปัจจัยที่อยู่นอกเหนือการควบคุมนี้ ร่วมกับการกำหนดกลยุทธ์ในการบริหารความเสี่ยงด้านต้นทุนและด้านอื่น ๆ

ในด้านกลยุทธ์และการบริหารความเสี่ยง บุญมี ชัยชนะ และคณะ (2559: 1-11) ได้ศึกษาการวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตและต้นทุนขายของธุรกิจขนมเปี๊ยะตาลกง จังหวัดเพชรบุรี และพบว่าขนมเปี๊ยะตาลกงเป็นขนมพื้นเมืองที่มีชื่อเสียงของจังหวัดเพชรบุรี ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ แต่มีการแข่งขันสูงผู้ประกอบการจึงจำเป็นต้องมีการบริหารจัดการต้นทุนอย่างมีประสิทธิภาพ โดยงานวิจัยของ ภณทิรา มาบรรดิษฐ์ และคณะ (2564: ออนไลน์) ได้ศึกษารูปแบบกลยุทธ์ของผู้ประกอบการขายส่งขนมหวานในช่วงการแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 กรณีศึกษาร้านลูกอเนกขนมหวานเมืองเพชร อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี พบว่า การแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 ทำให้ร้านลูกอเนกขนมหวานเมืองเพชรต้องมีการประเมินความเสี่ยงและการวางแผนการดำเนินงาน ด้านการขนส่ง ด้านมาตรการรักษาและการลดจำนวนพนักงานที่ต้องเดินทางมาทำงานที่ร้าน เพื่อลดต้นทุนที่อาจจะเพิ่มขึ้นและอัตรากำไรที่ลดลงจากสถานการณ์ที่ไม่ปกติ ทั้งนี้จะเห็นได้ว่าช่วงเวลาที่แตกต่างกันอาจส่งผลกระทบต่อต้นทุนการผลิตและอัตรากำไรในการดำเนินธุรกิจ

กรอบแนวคิดในการวิจัย

การวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตและอัตรากำไรในธุรกิจร้านขนมเปี๊ยะตาลกง



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

ปีที่ 15 ฉบับที่ 30 กรกฎาคม - ธันวาคม 2567

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรที่ใช้ในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ คือ ร้านขนมเปี๊ยะทั้งหมดในจังหวัดเพชรบุรี โดยใช้เกณฑ์การเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง จำนวน 1 ราย ตามแนวทางการศึกษาวิจัยของ นันทนา แจ่มสว่าง (2566) ที่ศึกษาวิจัยเรื่องการวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนจากการผลิตกะหรี่ปั๊บ ของบ้านสวนพันจิตร์ ตำบลเขาพระงาม อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี และ ภาวินีย์ ธนาอนวัช (2563) ที่ศึกษาวิจัยเรื่องการวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคาผลิตภัณฑ์ขนมไทยโบราณของวิสาหกิจชุมชน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา โดยคณะผู้วิจัยคัดเลือกตัวอย่างได้แก่ ร้านขนมเปี๊ยะตาลกง อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี ซึ่งมีความเหมาะสมในการเป็นตัวแทนข้อมูลเนื่องจากเป็นร้านขนมเปี๊ยะเก่าแก่ที่อยู่จังหวัดเพชรบุรีมาอย่างยาวนาน และเป็นร้านที่ได้รับความนิยมจากทั้งประชาชนในท้องถิ่นและนักท่องเที่ยวในการซื้อขนมเปี๊ยะเป็นของฝากหรือใช้ในเทศกาลต่าง ๆ

วิธีการดำเนินการวิจัย

1. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ ได้แก่ แบบสอบถาม โดยแบ่งเป็นคำถามแบบปลายเปิด ซึ่งสอบถามข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนการผลิต ปริมาณการขาย ราคา เพื่อนำมาวิเคราะห์หาข้อสรุปต้นทุนจำแนกตามประเภทรวมไปถึงวิเคราะห์อัตรากำไรในช่วงเทศกาลต่าง ๆ และ คำถามแบบปลายปิด ซึ่งสอบถามข้อมูลเกี่ยวกับข้อมูลทั่วไปของผู้ให้ข้อมูล และประเมินความเสี่ยงในการดำเนินงานของเจ้าของและผู้ที่สามารถให้ข้อมูลของธุรกิจขนมเปี๊ยะตาลกง โดยแบ่งเป็น 3 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้ข้อมูล เป็นการเลือกตอบ แบบมีโครงสร้าง ประกอบด้วย ประกอบด้วยคำถามจำนวน 4 ข้อ

ตอนที่ 2 : ข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนและรายได้ในช่วงเทศกาล เป็นการเขียนตอบแบบมีโครงสร้าง ประกอบด้วย ต้นทุนวัตถุดิบทางตรง ต้นทุนค่าแรงงานทางตรง ต้นทุนค่าใช้จ่ายในการผลิต และอัตรากำไร ตอนที่ 3 : ข้อมูลเกี่ยวกับการประเมินความเสี่ยงในการดำเนินงาน เป็นการเลือกตอบ ประกอบด้วย คำถามจำนวน 9 หัวข้อ ประกอบด้วยคำถามในประเด็นต่อไปนี้

1. ความถี่ในการตรวจสอบคุณภาพของวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตก่อนนำมาผลิต
2. การเก็บรักษาสินค้าคงคลัง
3. การเผื่อระวังและพร้อมรับมือกับเหตุการณ์ไม่คาดฝันที่อาจส่งผลกระทบต่อธุรกิจ
4. การกำหนดช่วงเวลาในการผลิต เพื่อประหยัดต้นทุน
5. การวิเคราะห์ต้นทุนคงที่ ต้นทุนผันแปร และจุดคุ้มทุนในกิจการ
6. การทำประกันความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นแก่ทรัพย์สิน
7. การประมาณการจำนวนสินค้าที่จะผลิตในช่วงเวลาต่าง ๆ
8. การจัดเก็บอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตในพื้นที่ที่ปลอดภัย
9. การกระจายสินค้า

ปีที่ 15 ฉบับที่ 30 กรกฎาคม - ธันวาคม 2567

โดยกระบวนการสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยดำเนินการดังนี้

1. ศึกษาแนวคิด ทฤษฎีเกี่ยวกับงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาผลกระทบของเทศกาลต่อต้านทุนและอัตราค่าไร เพื่อสร้างและพัฒนาแบบสอบถาม
2. ทดสอบความเที่ยงตรงตามเกณฑ์ที่เกี่ยวข้อง (Criteria Relative Validity) ของแบบสอบถามด้วยวิธี หาค่าดัชนีความสอดคล้องระหว่างข้อคำถามกับจุดประสงค์ (Index of Item-Objective Congruence: IOC) ร่วมกับปรับปรุงตามคำแนะนำจากผู้เชี่ยวชาญด้านต้นทุนจำนวน 3 ท่าน โดยมีค่า IOC = 0.87
3. นำแบบสอบถามที่แก้ไขปรับปรุงแล้วทดสอบความเข้าใจในเนื้อหาโดยใช้อาสาสมัครอ่านข้อความซึ่งเป็น นักศึกษาคณะวิศวกรรมศาสตร์ คณะครุศาสตร์ และคณะเทคโนโลยีสารสนเทศ จำนวนคณะละ 5 คน
4. ปรับปรุงแก้ไขแบบสอบถามให้ถูกต้องเหมาะสม และมีความสมบูรณ์
5. จัดทำแบบสอบถามฉบับสมบูรณ์เพื่อนำไปใช้เก็บข้อมูลในการวิจัยกับเจ้าของธุรกิจนมเปี๊ยะตาลกง จังหวัด เพชรบุรี

2. การเก็บรวบรวมข้อมูล

1. ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) จากการตอบแบบสอบถามของเจ้าของหรือผู้ที่สามารถให้ข้อมูลของธุรกิจนมเปี๊ยะตาลกง จังหวัดเพชรบุรี โดยทำการเก็บรวบรวมข้อมูลในระหว่างเดือนมกราคม พ.ศ. 2567

2. ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) เก็บรวบรวมข้อมูลที่ได้รับจากบทความ งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับผลกระทบของเทศกาลต่อต้านทุนและอัตราค่าไรในธุรกิจนมเปี๊ยะ และจากบทความบนเว็บไซต์ต่างๆ เป็นต้น

3. การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิจัยครั้งนี้ใช้ข้อมูลแบบสอบถามที่ได้จากการวิจัย เพื่อนำมาวิเคราะห์หาผลกระทบของเทศกาลต่อต้านทุนและอัตราค่าไร รวมไปถึงเพื่อประเมินความเสี่ยงในการดำเนินงานของธุรกิจนมเปี๊ยะตาลกง ซึ่งได้แบ่งการวิเคราะห์ข้อมูลดังนี้

-**การวิเคราะห์เชิงปริมาณ** ผู้วิจัยประมวลผลและวิเคราะห์ ข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนและรายได้ในช่วงเทศกาลโดยใช้โปรแกรม SPSS Statistics. version 29.0.10. โดยวิเคราะห์ค่าร้อยละ(Percentage) ค่าเฉลี่ย (Mean) วิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับผลกระทบของเทศกาลต่อต้านทุนและอัตราค่าไร และวิเคราะห์ด้วยสถิติอ้างอิง (Inference Statistics) โดยเลือกใช้สถิติการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One-way ANOVA) กำหนดสมมติฐานสำหรับทดสอบสถิติ

H_0 : ต้นทุนต่อหน่วยของการผลิตนมเปี๊ยะไม่แตกต่างกันตามเทศกาล

H_1 : ต้นทุนต่อหน่วยของการผลิตนมเปี๊ยะแตกต่างกันตามเทศกาล

และ

H_0 : อัตราค่าไรการจำหน่ายนมเปี๊ยะไม่แตกต่างกันตามเทศกาล

H_1 : อัตราค่าไรการจำหน่ายนมเปี๊ยะแตกต่างกันตามเทศกาล

ปีที่ 15 ฉบับที่ 30 กรกฎาคม - ธันวาคม 2567

-การวิเคราะห์เชิงคุณภาพ คณะผู้วิจัยวิเคราะห์ผลโดยอธิบายเชิงพรรณนาและรายงานผลการศึกษา

ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้ข้อมูล และ การวิเคราะห์ต้นทุนคงที่และต้นทุนผันแปรที่อาจส่งผลกระทบต่อการดำเนินธุรกิจขนมเปี๊ยะตาลกง รวมไปถึงการประเมินความเสี่ยงในการดำเนินงานของธุรกิจขนมเปี๊ยะตาลกง โดยอ้างอิงผลการประเมินจากการเลือกตอบแบบสอบถาม โดยมีระดับการวัดตามแนวคิดของ เพ็ญพรรณ เพ็ชรสว่าง (2562:61) ดังนี้

ประเมินผ่านจำนวน 1-3 หัวข้อ = ความเสี่ยงอยู่ในระดับสูง

ประเมินผ่านจำนวน 4-6 หัวข้อ = ความเสี่ยงอยู่ในระดับปานกลาง

ประเมินผ่านจำนวน 7-9 หัวข้อ = ความเสี่ยงอยู่ในระดับน้อย

ผลการวิจัย

การศึกษานี้ ผู้ศึกษาได้เก็บรวบรวมข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ประกอบการใช้แบบสอบถาม โดยสัมภาษณ์จากผู้จัดการร้านขนมเปี๊ยะตาลกง จังหวัดเพชรบุรี ซึ่งมีประสบการณ์การทำงานมากกว่า 10 ปี จบการศึกษาระดับปริญญาโท และมีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนประมาณ 10,000 – 30,000 บาท ในช่วงระหว่างเดือนมกราคม พ.ศ. 2567 จากการรวบรวมข้อมูลเบื้องต้น พบว่า การผลิตและจำหน่ายขนมเปี๊ยะในรอบระยะเวลา 1 ปี สามารถแบ่งออกเป็นช่วงเทศกาลใหญ่ ๆ ทั้งสิ้น 4 เทศกาล ได้แก่ (1) เทศกาลปีใหม่ (New Year) (2) เทศกาลตรุษจีน (Chinese New Year) (3) เทศกาลสารทจีน/สารทไทย (Hungry Ghost Festival) และ (4) เทศกาลมงคล (Auspicious ceremony) ซึ่งอยู่ในช่วงเวลาอื่น ๆ และไม่ทับซ้อนกับ 3 เทศกาลข้างต้น โดยมีรายละเอียดต้นทุนการผลิตต่อหน่วยดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ข้อมูลต้นทุนการผลิตต่อหน่วยแยกตามเทศกาล

Festivals	Raw material (baht)	Labor (baht)	Expense (baht)	Total cost (baht)	Units (Boxes)	Unit cost (baht)
1. New Year	128,255	33,600	12,500	174,355	3,125	55.79
2. Chinese New Year	502,650	144,000	47,000	693,650	12,500	55.49
3. Hungry Ghost Festival	205,435	48,000	21,000	274,435	4,938	55.58
4. Auspicious ceremony	93,455	28,800	9,800	132,055	2,375	55.60
Total cost per year	929,795	254,400	90,300	1,274,495	22,938	55.56
Percentage	72.95 %	19.96 %	7.09 %	100.00 %		

จากตารางที่ 1 แสดงให้เห็นว่ากิจการมีต้นทุนการผลิตต่อหน่วยค่อนข้างคงที่แม้อยู่ในช่วงเทศกาลที่ต้องเพิ่มกำลังการผลิต โดยต้นทุนต่อหน่วยจะเฉลี่ยที่ประมาณ 55.56 บาทต่อการผลิตขนมเปี๊ยะขนาด 300 กรัม 1 กล่อง และเมื่อวิเคราะห์รายละเอียดต้นทุนการผลิตในช่วงเวลา 1 ปี พบว่า กิจการมีสัดส่วนของต้นทุนวัตถุดิบมากที่สุด มูลค่า 929,795 บาท คิดเป็นร้อยละ 72.95 ของต้นทุนรวม รองลงมาคือต้นทุนค่าแรงงาน มูลค่า 254,400 บาท คิดเป็นร้อยละ 19.96 ของต้นทุนรวม และ ค่าใช้จ่ายการผลิต มูลค่า 90,300 บาท คิดเป็นร้อยละ 7.09 ของต้นทุนรวม โดยต้นทุนวัตถุดิบจะแปรผันตรงกับกำลังการผลิตที่ในช่วงเทศกาลมีกำลังการผลิตสูงขึ้นตามความต้องการในตลาดที่มีปริมาณมากขึ้น ส่วนด้าน

ปีที่ 15 ฉบับที่ 30 กรกฎาคม - ธันวาคม 2567

ต้นทุนค่าแรงงาน พบว่า กิจกรรมมีการจ้างแรงงานเป็นลักษณะจ้างประจำ (Full-time) ในช่วงเวลาปกติ และมีการจ้างแรงงานชั่วคราว (Part-time) เพิ่มในช่วงเทศกาลที่ต้องการขยายกำลังการผลิต เนื่องจากการผลิตขนมเปี๊ยะของร้านขนมเปี๊ยะตาลกงใช้แรงคนในการผลิตเป็นหลัก และจากข้อมูลต้นทุนการผลิตแสดงให้เห็นว่า กิจกรรมมีการผลิตในช่วงเทศกาลตรุษจีนมากที่สุดและมีค่าแรงงานที่เพิ่มสูงตามกำลังการผลิตด้วย ทั้งนี้มีสาเหตุมาจากกิจกรรมมีการเพิ่มแรงงานชั่วคราว (Part-time) เข้าสู่สายการผลิตเทศกาล ซึ่งนอกจากต้นทุนวัตถุดิบและต้นทุนค่าแรงที่เพิ่มขึ้นตามกำลังการผลิตแล้วในช่วงเทศกาลแล้ว ด้านต้นทุนค่าใช้จ่ายการผลิตก็มีการปรับตัวเพิ่มขึ้นตามกำลังการผลิตอีกด้วย เนื่องจากกิจกรรมมีค่าใช้จ่ายการผลิตส่วนใหญ่เป็นต้นทุนผันแปร ซึ่งสิ่งเหล่านี้ส่งผลให้กิจกรรมไม่เกิดการประหยัดต่อขนาด (Diseconomies of Scale) แม้จะมีการผลิตเพิ่มขึ้นในช่วงเทศกาลต่าง ๆ ก็ตาม โดยมีสาเหตุมาจากกิจกรรมมีความจำเป็นต้องเพิ่มจำนวนแรงงานเข้าสู่การผลิตเพื่อให้ได้สินค้าตามจำนวนที่ต้องการ ต้นทุนรวมจึงเพิ่มขึ้นตามจำนวนผลผลิตรวม ส่งผลให้ต้นทุนต่อหน่วยยังคงเดิมและไม่เกิดการประหยัดต่อขนาด (Diseconomies of Scale) ตามแนวคิดของ Dominick Salvatore (2006) นอกจากนี้ ข้อมูลต้นทุนยังมีความสอดคล้องกับข้อมูลรายได้ที่พบว่าเทศกาลที่กิจกรรมมีรายได้มากที่สุดอีกด้วยโดย ได้แก่ เทศกาลตรุษจีน โดยมีรายได้เฉลี่ยอยู่ที่ 1,000,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 54.50 ของรายได้ทั้งปี รองลงมาคือเทศกาลสารทจีน/สารทไทย มีรายได้เฉลี่ยที่ 395,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 21.53 ของรายได้รวม

จากข้อมูลต้นทุนและรายได้ ผู้วิจัยได้นำข้อมูลข้างต้นวิเคราะห์เป็นอัตรากำไรเพื่อประเมินการบริหารกำไรของธุรกิจขนมเปี๊ยะตาลกง ผลการวิจัย พบว่า กิจกรรมมีความพยายามในการบริหารจัดการต้นทุนให้สอดคล้องกับจำนวนรายได้รวมอยู่เสมอ โดยจะรักษาระดับอัตรากำไรไว้ที่ประมาณร้อยละ 30 ในทุกช่วงเทศกาล รายละเอียดดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 การวิเคราะห์อัตรากำไรในแต่ละเทศกาล

	Festival			
	New Year	Chinese New Year	Hungry Ghost Festival	Auspicious ceremony
Income	250,000	1,000,000	395,000	190,000
Subtract production costs	174,355	693,650	274,435	132,055
Net profit	75,645	306,350	120,565	57,945
Profit margin = Net profit / Income x 100	30.26	30.64	30.52	30.50

ในด้านการวิเคราะห์ผลกระทบของเทศกาลต่อต้นทุนและอัตรากำไรของธุรกิจด้วยสถิติการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One-way ANOVA) กำหนดสมมติฐานดังนี้ H_0 : ต้นทุนต่อหน่วยของการผลิตขนมเปี๊ยะไม่แตกต่างกันตามเทศกาล, H_1 : ต้นทุนต่อหน่วยของการผลิตขนมเปี๊ยะแตกต่างกันตามเทศกาล และ H_0 : อัตรากำไรการจำหน่ายขนมเปี๊ยะไม่แตกต่างกันตามเทศกาล, H_1 : อัตรากำไรการจำหน่ายขนมเปี๊ยะแตกต่างกันตามเทศกาล ซึ่งจากการทดสอบมีรายละเอียดผลการศึกษาดังตารางที่ 3

List	Festival				Significance
	New Year	Chinese	Hungry Ghost	Auspicious	
		New Year	Festival	ceremony	
Unit cost	55.79	55.49	55.58	55.60	0.212
Profit margin	30.26	30.64	30.52	30.50	0.213

โดยการประเมินความเสี่ยงในการดำเนินงานของธุรกิจนั้นเป็ยะตาลงจากการตอบแบบสอบถามของผู้ให้ข้อมูล พบว่า กิจการมีการควบคุมความเสี่ยงโดยมีผลการประเมินความเสี่ยงในภาพรวมอยู่ในระดับน้อย ซึ่งกิจการมีการควบคุมความเสี่ยงในลักษณะต่าง ๆ ได้แก่ มีการตรวจสอบคุณภาพของวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตทุกครั้งก่อนนำมาผลิต มีการเอาใจใส่ในการเก็บรักษาสินค้าคงคลังให้อยู่ในสภาพดี มีการเฝ้าระวังและพร้อมรับมือกับเหตุการณ์ที่อาจส่งผลกระทบต่อธุรกิจ มีการกำหนดช่วงเวลาในการผลิตเพื่อประหยัดต้นทุนค่าใช้จ่ายในการผลิต มีประมาณการจำนวนสินค้าที่จะผลิตในช่วงเทศกาลต่าง ๆ มีการจัดเก็บอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตให้อยู่ในพื้นที่ที่ปลอดภัย และมีการกระจายสินค้าไปยังช่องทางการจัดจำหน่ายหลายช่องทาง

นอกจากนี้ผลการวิจัยยังแสดงให้เห็นถึงต้นทุนที่อาจส่งผลกระทบต่อการค้าเงินธุรกิจอีกด้วย โดยจากการวิเคราะห์ พบว่า ต้นทุนที่ส่งผลกระทบต่อการค้าเงินอย่างมีนัยสำคัญที่ 0.05 ได้แก่ ต้นทุนผันแปร และไม่พบต้นทุนคงที่ส่งผลกระทบต่อการค้าเงินธุรกิจจนมีนัยสำคัญ

การอภิปรายผล

1. การวิเคราะห์ต้นทุนและอัตรากำไรในธุรกิจร้านขนมเบี๊ยะตาลกง จังหวัดเพชรบุรี พบว่า กิจการมีต้นทุนการผลิตต่อหน่วยค่อนข้างคงที่แม้อยู่ในช่วงเทศกาลที่ต้องเพิ่มกำลังการผลิต โดยต้นทุนต่อหน่วยจะเฉลี่ยที่ประมาณ 55.56 บาทต่อการผลิตขนมเบี๊ยะขนาด 300 กรัม มีสัดส่วนของต้นทุนวัตถุดิบมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 72.95 ของต้นทุนรวม รองลงมาคือต้นทุนค่าแรงงาน คิดเป็นร้อยละ 19.96 และ ค่าใช้จ่ายการผลิตคิดเป็นร้อยละ 7.09 ของต้นทุนรวม ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ วันวิสา พุดติ (2560: 56) ได้สรุปข้อมูลต้นทุนการผลิตขนมเบี๊ยะแบ่งตัวชาวไส้ตัว 5 ชนิดว่าต้นทุนวัตถุดิบที่มีสัดส่วนมากที่สุด นอกจากนี้ ยังสอดคล้องงานวิจัยเกี่ยวกับต้นทุนการผลิตในอุตสาหกรรมผลิตขนมของ นันทนา แจ้งสว่าง (2566: 91) ที่พบว่า ในการผลิตกะหรี่ปั๊บบมีต้นทุนวัตถุดิบเป็นสัดส่วนมากที่สุด เป็นไปในทิศทางเดียวกันกับงานวิจัยของ ภาวินีย์ ธนาอนวัช (2563: 169) ที่พบว่า ในการผลิตขนมบ้าบิ่นจะมีวัตถุดิบทางตรงเป็นสัดส่วนที่มากที่สุด จะเห็นว่ามูลค่าต้นทุนวัตถุดิบในการผลิตขนมนั้นมักมีสัดส่วนมากที่สุดของต้นทุนการผลิตทั้งหมด และในส่วน of อัตรากำไรของธุรกิจขนมเบี๊ยะตาลกง ผลการวิจัย พบว่า กิจการมีความพยายามในการบริหารจัดการต้นทุนให้สอดคล้องกับจำนวนรายได้รวมอยู่เสมอ โดยจะรักษาระดับอัตรากำไรไว้ที่ประมาณร้อยละ 30 ในทุกช่วงเทศกาล

ปีที่ 15 ฉบับที่ 30 กรกฎาคม - ธันวาคม 2567

2. การศึกษาต้นทุนที่อาจส่งต่อการดำเนินธุรกิจร้านขนมเปี๊ยะตาลกงในช่วงเทศกาลต่าง ๆ พบว่า ต้นทุนต่อหน่วยและอัตรากำไรของขนมเปี๊ยะไม่มีความแตกต่างกันตามเทศกาลที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 ซึ่งกิจการมีความพยายามในการบริหารจัดการต้นทุนให้สอดคล้องกับจำนวนรายได้รวมอยู่เสมอ โดยจะรักษาระดับอัตรากำไรไว้ที่ประมาณร้อยละ 30 ในทุกช่วงเทศกาล ซึ่งผลวิจัยขัดแย้งกับงานวิจัยของ อาลาห์ อุตตาลกาญจนา (2565) ที่ค้นพบว่า ฤดูกาลที่แตกต่างกันจะส่งผลกระทบต่อต้นทุนการผลิตและอัตรากำไรของการปลูกผักสลัดแบบไฮโดรโปนิคส์และอินทรีย์ โดยมีสาเหตุเนื่องมาจากวิธีการผลิตสินค้าประเภทสินค้าเกษตรจะมีต้นทุนการดูแลที่สอดคล้องกับสภาพอากาศที่เปลี่ยนแปลงไปตามฤดูกาลซึ่งตรงกันข้ามกับสินค้าในลักษณะอาหารแบบขนมเปี๊ยะ

3. การประเมินความเสี่ยงในการดำเนินงานของธุรกิจขนมเปี๊ยะตาลกง พบว่า กิจการมีการควบคุมความเสี่ยงโดยมีผลการประเมินความเสี่ยงในภาพรวมอยู่ในระดับน้อย ซึ่งกิจการมีการควบคุมความเสี่ยงในลักษณะต่าง ๆ อาทิ มีการตรวจสอบคุณภาพของวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตทุกครั้งก่อนนำมาผลิต มีการเฝ้าระวังและพร้อมรับมือกับเหตุการณ์ที่อาจส่งผลกระทบต่อธุรกิจ มีการกำหนดช่วงเวลาในการผลิตเพื่อประหยัดต้นทุนค่าใช้จ่ายในการผลิต มีประมาณการจำนวนสินค้าที่จะผลิตในช่วงเทศกาลต่าง ๆ มีการจัดเก็บอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตให้อยู่ในพื้นที่ที่ปลอดภัย เป็นต้น

ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

1. ข้อเสนอแนะสำหรับการนำผลวิจัยไปใช้ เนื่องจากต้นทุนการผลิตในส่วนของต้นทุนวัตถุดิบมีสัดส่วนมากที่สุดจากต้นทุนรวมทั้งหมด ดังนั้น หากกิจการต้องการทำกำไรในอัตราที่เพิ่มขึ้นอาจต้องพิจารณาวางแผนการสั่งซื้อวัตถุดิบที่ทำให้เกิดการประหยัดต่อขนาด ควบคู่ไปกับการวางแผนคลังจัดเก็บวัตถุดิบและสินค้า นอกจากนี้ ในปัจจุบันผู้ประกอบการยังไม่ได้การจัดทำบัญชีอย่างละเอียด ส่งผลให้ข้อมูลด้านรายได้และต้นทุนอาจไม่สมบูรณ์ กิจการอาจพัฒนาให้มีการจัดทำบัญชีและคำนวณต้นทุนอย่างละเอียดเพื่อความแม่นยำในการประเมินต้นทุนและอัตรากำไร รวมไปถึงเพิ่มการประเมินความเสี่ยงในการดำเนินงานทั้งปัจจัยภายในและปัจจัยภายนอก เพื่อลดความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้น ซึ่งอาจจะส่งผลกระทบต่อในด้านต้นทุนและอัตรากำไรของธุรกิจ

2. ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป อาจเพิ่มเติมการวิเคราะห์ต้นทุนร่วมกับต้นทุนที่เกิดจากค่าซ่อมแซมหรือค่าเสื่อมของสินทรัพย์ไม่หมุนเวียน อาทิ อุปกรณ์ในโรงผลิต รวมไปถึงวิเคราะห์ในส่วนของต้นทุนบริหารและจัดจำหน่ายเพื่อหาอัตรากำไรจากกำไรสุทธิหลังจากหักค่าใช้จ่ายทั้งสิ้น

ปีที่ 15 ฉบับที่ 30 กรกฎาคม - ธันวาคม 2567

เอกสารอ้างอิง

กระทรวงวัฒนธรรม. (2565). ประวัติความเป็นมาขนมเปี๊ยะตาลกง. สืบค้นจาก :

<http://m-culture.in.th/album/view>

งานประกันคุณภาพการศึกษา สำนักบริหารทางวิชาการและทดสอบประเมินผล. (2561). ปัจจัยความเสี่ยงองค์กรยุคใหม่.

สืบค้นจาก : <http://www.regis.ru.ac.th/document/QM/News/12Dec2561>

นันทนา แจ่มสว่าง. (2566). การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนจากการผลิตกะหรี่ปั๊บ ของบ้านสวนพันจิตร์ ตำบลเขา

พระงาม อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี. วารสารละศีร์, 7(1), 93-101 สืบค้นจาก : [https://so04.tci-](https://so04.tci-thaijo.org/index.php/lawasrijo/article/view/263751/179927)

[thaijo.org/index.php/lawasrijo/article/view/263751/179927](https://so04.tci-thaijo.org/index.php/lawasrijo/article/view/263751/179927)

บุญมี ชัยชนะ และคณะ. (2559). บทความวิจัย เรื่อง การวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตและต้นทุนขายของธุรกิจขนมเปี๊ยะตาล

กง จังหวัดเพชรบุรี. วารสารวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี, 13(1), 1-11

เบญจมาศ อภิสทธิปัญญา. (2562). การบัญชีต้นทุน1. กรุงเทพมหานคร: แพนด้าเลิร์นนิ่งบุ๊ก

พรธณินา รอดวรรณะ. (2560) การบัญชีต้นทุน : หลักและกระบวนการ. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์แห่ง

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

พัชริดา พรโพธิสถิต. (2560). การศึกษาความเป็นไปได้ของการลงทุนในกิจการขนมเพื่อสุขภาพ กรณีดำเนินการตาม

นโยบายไทยแลนด์ 4.0 ในเขตพื้นที่หนองแขม กรุงเทพมหานคร (การศึกษาค้นคว้าอิสระ สาขาวิชาเศรษฐศาสตร์

ธุรกิจ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย), หน้า 1. สืบค้นจาก :

<https://searchlib.utcc.ac.th/library/online/thesis/301286.pdf>

พิมพ์ญาดา ไล่สวัสดิ์. (2565). การศึกษาความเป็นไปได้ในการเปิดร้านจำหน่ายเบเกอรี่โฮมเมดบริเวณสถานีบีทีเอส

(วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ), หน้า 55

เพ็ญพรรณ เพ็ชรสว่าง. (2562). การวิเคราะห์ความเสี่ยงด้านความปลอดภัยในกระบวนการผลิต กรณีศึกษา บริษัทผลิต

อุปกรณ์การแพทย์ (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ ภาควิชาวิศวกรรมอุตสาหการและการจัดการ บัณฑิต

วิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร), หน้า 61.

ภัณฑิรา มาบรรดิษฐ์ และคณะ. (2564). บทความวิจัย เรื่อง รูปแบบกลยุทธ์ของผู้ประกอบการขายส่งขนมหวานในช่วง

การแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 กรณีศึกษาร้านลูกอเนกขนมหวานเมืองเพชร อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี. สืบค้นจาก

: [2249_20210608_KPuntiraAssocProfDrPhitak_MU_Business_Conference_2021.pdf](https://www.researchgate.net/publication/381224122_2249_20210608_KPuntiraAssocProfDrPhitak_MU_Business_Conference_2021.pdf)

ภาวินัย ธนาอนวัช. (2563). การวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคาผลิตภัณฑ์ขนมไทยโบราณของวิสาหกิจ

ชุมชน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา. วารสารวิทยาการจัดการปริทัศน์. 22(2), 169-180

มนวิภา ผดุงสิทธิ์. (2556). ทฤษฎีต้นทุนและต้นทุนการผลิต. สืบค้นจาก :

https://mim12bihiilham.blogspot.com/2017/11/blog-post_96.html

วันวิสา พุดติ. (2560). แผนธุรกิจขนมเปี๊ยะแบ่งถ้วย. (สารนิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ บัณฑิตวิทยาลัยการจัดการ

มหาวิทยาลัยมหิดล), หน้า 56

ศศิวิมล มีอำพล (2560). การบัญชีเพื่อการจัดการ. พิมพ์ครั้งที่ 24. กรุงเทพมหานคร : เสมาธรรม จำกัด.

สมนึก เอื้อจิระพงษ์พันธ์ (2563). การบัญชีบริหาร. กรุงเทพมหานคร: บริษัท กรีนไลฟ์ ฟร้นด์ส์ จำกัด

ปีที่ 15 ฉบับที่ 30 กรกฎาคม - ธันวาคม 2567

สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม. (2566). ตลาดขนมขบเคี้ยว. รายงานตลาดอาหารในประเทศไทย สืบค้นจาก :

https://fic.nfi.or.th/upload/market_overview/pdf388.pdf

อาสาฬห์ อุตตลกาญญา. (2565). บทความวิจัย เรื่อง การเปรียบเทียบต้นทุนการผลิตของการปลูกผักสลัดแบบไฮโดรโปนิคส์และอินทรีย์ในแต่ละฤดูกาล ของจังหวัดนครสวรรค์. สืบค้นจาก : [https://ph02.tci-](https://ph02.tci-thaijo.org/index.php/psru-jite/article/view/246455/167239)

[thaijo.org/index.php/psru-jite/article/view/246455/167239](https://ph02.tci-thaijo.org/index.php/psru-jite/article/view/246455/167239)

Dominick Salvatore. (2006). Microeconomics (Fourth Edition). p.150.

Osisioma, B. (1996). Studies in Accountancy Text and Reading (Revised and Enlarged Edition). Enugu, Nigeria : ACENA Publishers.

RealRare Group, (2567). ทำไมต้องเป็นจังหวัดเพชรบุรี. สืบค้นจาก : <https://th.realraregroup.com/why-s-phetchaburi>

Srinakharinwirot University. (2567). การจัดการความเสี่ยง (RM). สืบค้นจาก :

<https://science.swu.ac.th/Default.aspx?tabid=12468&language=th-TH>