

การวิเคราะห์ต้นทุนและการกำหนดราคาขายขนมไทยากิ: แนวทางเพื่อเสริมสร้างสุขภาวะทางเศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อมของชุมชนท้ายเกาะ

The Effects of a Practical Case Study-Based Learning Process on Student Academic Achievement and Environmental-Health Attitudes in the Accounting and Finance for Hospitality and Hospitality Businesses Course.

(Received: September 26,2025 ; Revised: September 29,2025 ; Accepted: September 30,2025)

วรภร ศิลาเจริญธนกิจ¹ กฤตยชญ์ คำมิ่ง¹

Waraporn Silacharoentanakij¹ Kridtayot Comeming¹

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ มีวัตถุประสงค์เพื่อ (1) วิเคราะห์โครงสร้างต้นทุนและจุดคุ้มทุน (BEP) ของการผลิตขนมไทยากิในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนตำบลท้ายเกาะ (2) ศึกษาการกำหนดราคาขายและผลกำไร และ (3) สำรวจการปฏิบัติด้านสุขลักษณะและทัศนคติต่อบรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม กลุ่มตัวอย่างคือผู้ผลิตจำนวน 10 ราย เก็บข้อมูลด้วยแบบสอบถามและแบบบันทึกต้นทุน วิเคราะห์ด้วยสถิติเชิงพรรณนา และการคำนวณต้นทุน-กำไร-จุดคุ้มทุน

ผลการวิจัยพบว่า ต้นทุนรวมต่อวัน 160 บาท (วัตถุดิบ 140 บาท และค่าไฟฟ้า 20 บาท) เมื่อผลิตเฉลี่ย 50 ชิ้น/วัน คิดเป็นต้นทุนเฉลี่ย 3.20 บาท/ชิ้น ขายที่ 10 บาท/ชิ้น ได้กำไร 6.80 บาท/ชิ้น กำไรเฉลี่ย 340 บาท/วัน หรือราว 6,800 บาท/เดือน (20 วันทำการ) จุดคุ้มทุน 3 ชิ้น/วัน และมีอัตรส่วนความปลอดภัย (Margin of Safety) ประมาณ 94% ผู้ผลิตส่วนใหญ่ปฏิบัติตามสุขลักษณะพื้นฐานได้ดี และเห็นด้วยกับการใช้บรรจุภัณฑ์ยั่งยืน แม้ต้นทุนเพิ่มเล็กน้อย ข้อค้นพบชี้ว่าไทยากิมีความคุ้มค่าทางเศรษฐกิจและสอดคล้องกับแนวทางการผลิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมในระดับชุมชน.

คำสำคัญ: ต้นทุนการผลิต, จุดคุ้มทุน, บรรจุภัณฑ์ยั่งยืน, วิสาหกิจชุมชน, ขนมไทยากิ

Abstract

This study was survey research aimed to (1) analyze the cost structure and break even point (BEP) of taiyaki production among the Tai Ko Community enterprise, (2) examine appropriate pricing and profitability, and (3) explore hygiene practices and attitudes toward eco friendly packaging. A purposive sample of 10 producers was surveyed using a questionnaire and a daily cost log. Descriptive statistics and cost profit BEP calculations were performed.

Results indicate a total daily cost of 160 THB (140 THB for ingredients and 20 THB for electricity). With an average output of 50 pieces/day, the unit cost is 3.20 THB while the selling price is 10 THB, yielding a unit profit of 6.80 THB, about 340 THB/day and 6,800 THB/month (20 working days). The BEP is approximately 3 pieces/day, and the margin of safety is around 94%. Most producers follow basic hygiene practices and support eco friendly packaging despite slightly higher costs.

Keywords: Production cost, Breakeven point, Sustainable packaging, Community enterprise, Taiyaki

บทนำ

การพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากของประเทศไทย
พึ่งพาบทบาทของวิสาหกิจชุมชนมาโดยตลอด

เนื่องจากกลุ่มเหล่านี้เป็นแหล่งสร้างงานและรายได้
ให้แก่ครัวเรือนในชนบท อีกทั้งยังช่วยลดความเหลื่อม
ล้ำและสร้างโอกาสทางเศรษฐกิจที่เป็นธรรมมากขึ้น

¹ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

งานวิจัยหลายชิ้นยืนยันว่า วิสาหกิจชุมชนไม่เพียงสร้างผลประโยชน์เชิงเศรษฐกิจ แต่ยังเชื่อมโยงกับสุขภาวะทางสังคมและสิ่งแวดล้อม เพราะเป็นกิจกรรมที่ใช้ทรัพยากรท้องถิ่นและแรงงานในครัวเรือน ทำให้เกิดความรู้สึกร่วมกันและความภาคภูมิใจในอัตลักษณ์ของพื้นที่¹

ในมิติด้านความปลอดภัยอาหาร รัฐบาลไทยได้กำหนดมาตรฐาน Good Manufacturing Practice (GMP) และ Good Hygiene Practice (GHP) เพื่อเป็นแนวทางปฏิบัติสำหรับผู้ผลิตอาหารรายย่อยถึงรายใหญ่ หลักเกณฑ์เหล่านี้ช่วยควบคุมความเสี่ยงจากการปนเปื้อน และสร้างความมั่นใจในคุณภาพอาหารแก่ผู้บริโภค ขณะเดียวกัน ในระดับนโยบายด้านสิ่งแวดล้อม ประเทศไทยได้ขับเคลื่อน “แผนที่ทางการจัดการขยะพลาสติก 2561–2573” ที่ตั้งเป้าลดการใช้พลาสติกแบบใช้ครั้งเดียว (single-use plastic) และสนับสนุนบรรจุภัณฑ์ที่ย่อยสลายได้² แนวทางนี้สอดคล้องกับมาตรการระดับนานาชาติ เช่น สหภาพยุโรปที่ได้ออกกฎหมายจำกัดการใช้บรรจุภัณฑ์พลาสติกตั้งแต่ปี 2024 สิ่งเหล่านี้สะท้อนว่าผู้ผลิตอาหารรายย่อยจำเป็นต้องคำนึงถึง “ต้นทุนสิ่งแวดล้อม” (environmental cost) ควบคู่กับการบริหารต้นทุนการผลิต

งานวิจัยในประเทศด้านการเปิดเผยรายงานความยั่งยืนพบว่า “การเปิดเผยด้านสิ่งแวดล้อม” มีความสัมพันธ์เชิงบวกกับการเติบโตของยอดขายในระยะยาว แม้จะยังไม่สะท้อนต่อผลตอบแทนสินทรัพย์บางตัวในระยะสั้น (เช่น ROA) ข้อค้นพบนี้ชี้ทางเชิงกลยุทธ์แก่ผู้ประกอบการชุมชนว่า การสื่อสารการดำเนินงานที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (เช่น การใช้บรรจุภัณฑ์ยั่งยืน การจัดการของเสีย และการยกระดับสุขลักษณะ GMP/GHP) ย่อมช่วยเพิ่มความเชื่อมั่นและความเต็มใจจ่ายของผู้บริโภค ซึ่งเกื้อหนุนยอดขายและเสถียรภาพของกำไรในระยะยาว

สำหรับตำบลท้ายเกาะ อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี เป็นตัวอย่างพื้นที่ที่สะท้อนพลวัตเศรษฐกิจฐานรากได้ชัดเจน องค์การบริหารส่วนตำบลท้ายเกาะได้รับการยกฐานะเมื่อปี พ.ศ. 2539 ดูแล 4 หมู่บ้าน ได้แก่ บ้านขนมเปือก บ้านแก้งร้อน บ้านต้นสะตือ และบ้านลาดทองวัง ในพื้นที่นี้มีผลิตภัณฑ์ OTOP ที่เป็นจุดแข็งคือ วนัมะพร้าวกะทิสด³ ซึ่งได้รับการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง ทั้งการออกแบบแม่พิมพ์และการสร้างเอกลักษณ์สินค้า โดยการผลิตหนึ่งรอบได้ประมาณ 100 ชิ้น (20 กล่อง) มีต้นทุนรวม 155 บาท หรือ 7.75 บาทต่อกล่อง และขายในราคาเฉลี่ย 15 บาทต่อกล่อง แม้จะสะท้อนศักยภาพในการทำกำไร แต่ก็ยังพบข้อจำกัดเรื่องความผันผวนของราคาวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ที่ไม่ตอบโจทย์การขนส่งและการสร้างแบรนด์ในระยะยาว ในช่วงหลังวิกฤตโควิด-19 ตำบลท้ายเกาะยังได้รับการสนับสนุนผ่านโครงการ “หนึ่งตำบล หนึ่งมหาวิทยาลัย (U2T)” ซึ่งเป็นความร่วมมือระหว่างสถาบันอุดมศึกษาและท้องถิ่น โดยมีเป้าหมายยกระดับทักษะและสร้างความเข้มแข็งให้ผู้ประกอบการรายย่อย⁴ พบว่าโครงการ U2T มีส่วนช่วยอย่างชัดเจนในการเสริมสร้างศักยภาพเชิงเศรษฐกิจและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ในหลายพื้นที่ รวมถึงตำบลท้ายเกาะด้วย จากพื้นฐานดังกล่าว กลุ่มวิสาหกิจชุมชนท้ายเกาะได้ริเริ่มทดลองผลิตขนมไทยากิ ซึ่งเป็นขนมหวานอบที่มีชื่อเสียงจากประเทศญี่ปุ่น แต่สามารถปรับสูตรและรูปแบบการผลิตให้เข้ากับบริบทท้องถิ่นได้ การเลือกพัฒนาไทยากิมีเหตุผลรองรับหลายด้าน ได้แก่ (1) กระบวนการผลิตแบบครัวเรือนที่คล้ายคลึงกับวุ้นมะพร้าวกะทิสด (2) ความสามารถในการใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่หาได้ในชุมชน (3) โอกาสในการสร้างอัตลักษณ์ใหม่เพื่อเจาะตลาดในระดับท้องถิ่นและออนไลน์ และ (4) การคำนวณต้นทุนเพื่อกำหนดราคาที่ชัดเจนและตรวจสอบได้ งานวิจัยของจักรพันธ์ ชัยทัศน์ , จริยา แก้วภักดี, และวัชร มีนัสสินี⁵ ยืนยันว่าปัจจัยด้านการได้รับการรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนมี

อิทธิพลอย่างมากต่อความยั่งยืนของวิสาหกิจชุมชน ซึ่งสอดคล้องกับกรณีตำบลท้ายเกาะ ที่ผู้ประกอบการเริ่มให้ความสำคัญกับการควบคุมคุณภาพและการใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ควบคู่กับการบริหารต้นทุนอย่างมีระบบ

หลักฐานเชิงประจักษ์ในประเทศยังชี้ว่า “การจัดทำบัญชีอย่างเป็นระบบ” เป็นตัวขับเคลื่อนความยั่งยืนของวิสาหกิจชุมชนอย่างมีนัยสำคัญ โดยเฉพาะในกลุ่มที่ได้รับการรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ งานศึกษาพบว่าองค์ประกอบด้านการทำบัญชีมีอิทธิพลเชิงบวกสูงสุดต่อความยั่งยืน และเมื่อพิจารณาร่วมกับมิติการบริหารจัดการ การมีส่วนร่วม และแรงจูงใจ โมเดลสามารถอธิบายความยั่งยืนของวิสาหกิจชุมชนได้อย่างมีนัยสำคัญ ผลลัพธ์ดังกล่าวสอดคล้องโดยตรงกับโจทย์ของงานนี้ เพราะการแยกต้นทุนคงที่-ต้นทุนผันแปร การบันทึกต้นทุนต่อหน่วย และการคำนวณจุดคุ้มทุน (BEP) อย่างถูกต้อง ทำให้ผู้ผลิตไทยากิสามารถกำหนดราคาขายบนฐานข้อมูลจริง ควบคุมกำไรต่อหน่วย และบริหารความเสี่ยงด้านต้นทุนได้อย่างมีประสิทธิภาพ

อย่างไรก็ตาม การผลิตขนมไทยากิในชุมชนไม่ได้หยุดอยู่ที่การ “ทำขนมเพื่อขาย” เท่านั้น แต่ยังเป็นการเรียนรู้เพื่อสร้างสมดุลระหว่างความคุ้มค่าเชิงเศรษฐกิจและความยั่งยืนเชิงสิ่งแวดล้อม งานวิจัยในต่างประเทศ เช่น^{6,7} ต่างชี้ว่า การคำนึงถึงปัจจัย Environmental, Social, and Governance (ESG) ในการผลิตและรายงานข้อมูลสามารถส่งผลต่อคุณภาพและความเชื่อมั่นของผู้บริโภคได้โดยตรง หากผู้ประกอบการรายย่อยสามารถสะท้อนต้นทุนด้านสิ่งแวดล้อม (เช่น การใช้พลังงานหรือการลดของเสียจากบรรจุภัณฑ์) ลงในราคาขายได้ ก็จะช่วยเพิ่มทั้งมูลค่าของผลิตภัณฑ์และความยั่งยืนของชุมชนไปพร้อมกัน ดังนั้น การวิจัยครั้งนี้มีเป้าหมายสำคัญคือ การวิเคราะห์โครงสร้างต้นทุน และการกำหนดราคาขายขนมไทยากิของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนท้ายเกาะ โดยมุ่งเน้น 3 มิติหลัก ได้แก่ มิติทางเศรษฐกิจ วิเคราะห์ต้นทุนต่อหน่วย คำนวณจุดคุ้มทุน

(Break-Even Point) และออกแบบกลยุทธ์การตั้งราคา (cost-plus, market-based, value-based) เพื่อสร้างความมั่นคงรายได้ให้กับครัวเรือนผู้ผลิต

มิติด้านสิ่งแวดล้อม ประเมินการใช้พลังงานและบรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ลดการพึ่งพาพลาสติกแบบใช้ครั้งเดียว และเพิ่มประสิทธิภาพการจัดการทรัพยากร

มิติด้านความปลอดภัยอาหาร ตรวจสอบการปฏิบัติตาม GMP/GHP เพื่อสร้างความมั่นใจแก่ผู้บริโภค และเชื่อมโยงกับการยอมรับในราคาขาย

ผลลัพธ์ที่คาดหวังจากการศึกษานี้ไม่เพียงช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถกำหนดราคาขายที่สะท้อนต้นทุนจริง แต่ยังมีส่วนสำคัญในการยกระดับความมั่นคงทางเศรษฐกิจของครัวเรือนในตำบลท้ายเกาะ พร้อมกับส่งเสริมความยั่งยืนด้านสิ่งแวดล้อม โดยการใช้อยู่บรรจุภัณฑ์และพลังงานที่รักษโลก ตลอดจนสร้างความเชื่อมั่นในคุณภาพและอัตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ขนมไทยากิในฐานะสินค้าชุมชนที่ตอบโจทย์ทั้งตลาดและสังคมร่วมสมัย

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อวิเคราะห์โครงสร้าง ต้นทุนการผลิตและต้นทุนต่อหน่วย ของขนมไทยากิในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนท้ายเกาะ รวมถึงการคำนวณ จุดคุ้มทุน (BEP) และความเหมาะสมของราคาขาย
2. เพื่อประเมินการปฏิบัติตาม สุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร (GHP/GMP) ของกระบวนการผลิตขนมไทยากิในชุมชน
3. เพื่อศึกษาความคิดเห็นของผู้ประกอบการเกี่ยวกับ การใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และสังเคราะห์ แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไทยากิเพื่อเสริมสร้างสุขภาวะทางเศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อมของตำบลท้ายเกาะ

วิธีดำเนินการวิจัย

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรในการวิจัยครั้งนี้คือ สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนตำบลท้ายเกาะ อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี ซึ่งมีส่วนเกี่ยวข้องกับการผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารในครัวเรือน โดยใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจง (Purposive Sampling) เพื่อให้ได้ข้อมูลที่สอดคล้องกับหัวข้อการวิจัย โดยกลุ่มตัวอย่างคือ ครัวเรือนที่เข้าร่วมการทดลองผลิต ขนมไทยากิ และมีประสบการณ์ในด้านการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น เช่น คุกกี้มะพร้าวกะทิสด ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ OTOP ที่สำคัญของตำบลท้ายเกาะ (วรกร ศิลาเจริญธนกิจ, 2567)

เครื่องมือวิจัย

งานวิจัยนี้ใช้ แบบสอบถามกึ่งโครงสร้าง ซึ่งพัฒนาต่อยอดจากงานวิจัยเรื่องการวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนจากการผลิตคุกกี้มะพร้าวกะทิสดชุมชนตำบลท้ายเกาะอำเภอสามโคกจังหวัดปทุมธานี³ และปรับให้เหมาะสมกับขนมไทยากิ โดยแบ่งออกเป็น 4 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1: ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบ เช่น เพศ อายุ การศึกษา รายได้ และประสบการณ์ในการทำอาหาร

ตอนที่ 2: ข้อมูลด้านต้นทุนการผลิต เช่น วัตถุดิบ แรงงาน ค่าไฟฟ้า ค่าน้ำ บรรจภัณฑ์ และค่าใช้จ่ายอื่น ๆ

ตอนที่ 3: การปฏิบัติตามหลักสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร (GHP/GMP) เช่น วิธีจัดการวัตถุดิบและการใช้สถานที่ผลิต

ตอนที่ 4: ความคิดเห็นเกี่ยวกับการตั้งราคาขายและการใช้บรรจภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

การเก็บรวบรวมข้อมูล

ข้อมูลที่ใช้ในการวิจัยแบ่งเป็น 2 ส่วน

1. ข้อมูลทุติยภูมิ มาจากการศึกษางานวิจัยและเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร ต้นทุน และสิ่งแวดล้อม เช่น งานของ วรกร ศิลาเจริญธนกิจ³,

สุชัยญา วรากุลปรกรณ์ศิริ¹ และงานวิจัยต่างประเทศที่เน้น ESG และบรรจภัณฑ์ยั่งยืน^{7,8}

2. ข้อมูลปฐมภูมิ เก็บจากการใช้แบบสอบถามกับกลุ่มวิสาหกิจชุมชน และการสัมภาษณ์เชิงลึก เพื่อให้เข้าใจต้นทุนที่แท้จริง วิธีคิดราคาขาย และมุมมองต่อการใช้บรรจภัณฑ์ที่รักษ์สิ่งแวดล้อม

การวิเคราะห์ข้อมูล

1. ใช้สถิติเชิงพรรณนา เช่น ค่าเฉลี่ย ร้อยละ และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เพื่ออธิบายข้อมูลพื้นฐานและต้นทุนการผลิต

2. คำนวณ ต้นทุนต่อหน่วยและจุดคุ้มทุน (Break-even Point: BEP) เพื่อดูความคุ้มค่าและแนวทางตั้งราคาขาย

3. วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างทางเลือกใช้บรรจภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมกับการตั้งราคาขาย โดยใช้การวิเคราะห์สหสัมพันธ์ (Correlation Analysis)

4. วิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพจากการสัมภาษณ์ โดยตีความตามประเด็นหลัก เพื่อสังเคราะห์แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไทยากิที่เหมาะสมกับทั้งเศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อมของชุมชน

จริยธรรมงานวิจัย

ผู้วิจัยได้ทำการพิทักษ์สิทธิ์ของกลุ่มตัวอย่างตาม Belmont Report โดยการแนะนำตัว ชี้แจงในการเข้าร่วมวิจัยให้กลุ่มตัวอย่างได้รับทราบถึงวัตถุประสงค์และขั้นตอนการวิจัย พร้อมทั้งลงนามยินยอมและให้ความร่วมมือในการรวบรวมข้อมูล ชี้แจงสิทธิ์ที่กลุ่มตัวอย่างสามารถเข้าร่วมการวิจัย หรือสามารถปฏิเสธที่จะไม่เข้าร่วมการวิจัยในครั้งนี้ได้ โดยไม่มีผลต่อการให้บริการใดๆ ที่จะได้รับ สำหรับข้อมูลที่ได้จากการวิจัยครั้งนี้ จะไม่มีการเปิดเผยให้เกิดความเสียหายแก่กลุ่มตัวอย่าง การนำเสนอผลการวิจัยเป็นแบบภาพรวมและใช้ประโยชน์ในการศึกษาเท่านั้น

ผลการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์ต้นทุนและจุดคุ้มทุนของการผลิตขนมไทยากิ ศึกษาการกำหนดราคาขายและผลกำไร รวมถึงสำรวจความคิดเห็นของผู้ผลิตในด้านสุขลักษณะและการใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ข้อมูลที่นำเสนอได้จากกลุ่มตัวอย่างซึ่งเป็นสมาชิกวิสาหกิจชุมชนตำบลท้ายเกาะ จำนวน 10 คน

1. ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง (60%) รองลงมาเป็นเพศชาย (30%) และเพศอื่น ๆ (10%) ช่วงอายุของผู้ตอบทั้งหมดอยู่ระหว่าง 46-60 ปี และมีระยะเวลาการดำเนินกิจการระหว่าง 1-3 ปี ลักษณะดังกล่าวสะท้อนให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่างเป็นผู้ที่มีประสบการณ์ระดับเริ่มต้นถึงปานกลางในการประกอบกิจการอาหารในครัวเรือน และมีศักยภาพในการต่อยอดผลิตภัณฑ์ใหม่¹

2. ต้นทุนการผลิตขนมไทยากิ ผลการคำนวณต้นทุนพบว่า ค่าใช้จ่ายหลักคือวัตถุดิบสำหรับทำแป้งและคัสตาร์ด รวมเป็น 140 บาทต่อวัน และมีค่าไฟฟ้าเฉลี่ย 20 บาทต่อวัน รวมต้นทุนทั้งหมด 160 บาทต่อวัน เมื่อเปรียบเทียบกับกำลังการผลิตเฉลี่ย 50 ชิ้นต่อวัน พบว่าต้นทุนเฉลี่ยต่อชิ้นเท่ากับ 3.20 บาท ซึ่งต่ำกว่าราคาขายจริงที่ 10 บาทต่อชิ้น

ผลการวิจัยนี้สอดคล้องกับงานของ วรภร ศิลาเจริญธนกิจ³ ที่ศึกษาต้นทุนการผลิตวุ้นมะพร้าวกะทิสดในชุมชนเดียวกัน และพบว่าการผลิตในระดับครัวเรือนสามารถสร้างอัตรากำไรสูง และเป็นทางเลือกในการสร้างรายได้ของชุมชน

3. ราคาขายและผลกำไร ราคาขายเฉลี่ย 10 บาทต่อชิ้น เมื่อเทียบกับต้นทุนจริง 3.20 บาทต่อชิ้น จะได้กำไรสุทธิ 6.80 บาทต่อชิ้น หรือคิดเป็นอัตรากำไรขั้นต้น (Gross Profit Margin) 68% รายได้รวมเฉลี่ยต่อวันอยู่ที่ 500 บาท และกำไรสุทธิประมาณ 340 บาท หากผลิตและจำหน่ายอย่างต่อเนื่อง 20 วันต่อเดือน จะ

มีรายได้ประมาณ 10,000 บาท และกำไรสุทธิประมาณ 6,800 บาท

การที่ผู้ผลิตสามารถสร้างผลตอบแทนในระดับนี้สะท้อนให้เห็นถึงความเป็นไปได้เชิงเศรษฐกิจของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไทยากิในชุมชน ซึ่งสอดคล้องกับแนวทางของ Mekong Institute² ที่พบว่าผลิตภัณฑ์อาหารในระดับครัวเรือนที่มีจุดคุ้มทุนต่ำและกำไรต่อหน่วยสูง สามารถลดความเสี่ยงทางเศรษฐกิจของผู้ประกอบการรายย่อยได้อย่างมีนัยสำคัญ

4. จุดคุ้มทุน (Break-Even Point: BEP)

ตารางที่ 1 จุดคุ้มทุน (Break-Even Point: BEP) และ อัตราส่วนความปลอดภัย (Margin of Safety)

องค์ประกอบ	ค่า/สูตร	ผลลัพธ์
ราคาขายต่อหน่วย (P)	บาท/ชิ้น	10.00
ต้นทุนผันแปรต่อหน่วย (V)	บาท/ชิ้น	2.80
ส่วนต่างต่อหน่วย (P-V)	10.00 - 2.80	7.20
ต้นทุนคงที่/วัน (F)	บาท/วัน	20
BEP (หน่วย/วัน)	$F \div (P-V)$	2.78 (3 ชิ้น)
รายได้ที่จุดคุ้มทุน/วัน	$BEP \times P$	30 บาท
อัตราส่วนความปลอดภัย (Margin of Safety) (%)	$(\text{ยอดขายจริง} - \text{ยอดขายที่ BEP}) \div \text{ยอดขายจริง} \times 100$	94%

การคำนวณ BEP โดยใช้สูตรต้นทุนคงที่หารด้วยส่วนต่างต่อหน่วย พบว่าผู้ผลิตขายได้เพียง 3 ชิ้นต่อวันก็สามารถครอบคลุมต้นทุนทั้งหมด และเมื่อมียอดขายเฉลี่ย 50 ชิ้นต่อวัน แสดงให้เห็นว่าผู้ผลิตมีกำไรอย่างต่อเนื่องและมีส่วนเผื่อความปลอดภัย (Margin of Safety)

5. การปฏิบัติด้านสุขลักษณะและสิ่งแวดล้อม ผลการวิจัยเชิงคุณภาพชี้ว่า ผู้ผลิตส่วนใหญ่มีการปฏิบัติตามสุขลักษณะพื้นฐาน เช่น การล้างมือก่อนผลิต การใช้อุปกรณ์สะอาด และการเก็บวัตถุดิบใน

ภาชนะปิด แต่ยังมีข้อจำกัดในด้านการจัดการขยะอาหารและระบบระบายอากาศของสถานที่ผลิต ซึ่งควรได้รับการพัฒนาเพิ่มเติมให้สอดคล้องกับมาตรฐาน GMP/GHP ในด้านสิ่งแวดล้อม กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 70 เห็นด้วยกับการใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เช่น กล่องกระดาษหรือวัสดุชีวภาพ แม้ว่าจะเพิ่มต้นทุนเฉลี่ย 1-2 บาทต่อกล่อง แต่ผู้ผลิตเชื่อว่าจะช่วยสร้างภาพลักษณ์เชิงบวกและเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ Gritter⁸ ที่ชี้ว่าผู้บริโภคมีแนวโน้มเลือกผลิตภัณฑ์ที่ใช้บรรจุภัณฑ์ที่ยั่งยืนมากขึ้น

6. การสังเคราะห์ผลการวิจัย จากผลการศึกษาสามารถสรุปแนวทางการพัฒนาขนมไทยภายในตำบลท้ายเกาะใต้ดังนี้

ด้านเศรษฐกิจ การผลิตขนมไทยาก็มีความคุ้มค่า สามารถสร้างรายได้เสริมที่มั่นคงและถึงจุดคุ้มทุนได้อย่างรวดเร็ว

ด้านสิ่งแวดล้อม การใช้บรรจุภัณฑ์ย่อยสลายได้จะช่วยลดขยะพลาสติก และเสริมสร้างภาพลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชน

ด้านสุขภาพผู้บริโภค ควรพัฒนาสถานที่ผลิตและยกระดับมาตรฐานสุขลักษณะ เพื่อสร้างความเชื่อมั่นของผู้บริโภค

ด้านการตลาด ควรสร้างอัตลักษณ์ของสินค้า และขยายช่องทางจำหน่ายออนไลน์เพื่อเพิ่มยอดขาย

สรุปและอภิปรายผล

การวิจัยครั้งนี้มุ่งทำความเข้าใจความคุ้มค่าทางเศรษฐกิจของการผลิตขนมไทยภายในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนตำบลท้ายเกาะ ตลอดจนแนวทางการกำหนดราคาและผลกระทบด้านสุขลักษณะและสิ่งแวดล้อม โดยใช้ข้อมูลจากผู้ประกอบการ 10 ราย ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง อายุระหว่าง 46-60 ปี และดำเนินกิจการมาแล้ว 1-3 ปี สะท้อนว่า กลุ่มตัวอย่างมีประสบการณ์ในระดับครัวเรือนที่เพียงพอต่อการต่อยอดจากผลิตภัณฑ์ดั้งเดิมไปสู่ผลิตภัณฑ์ใหม่อย่างขนมไทยาก็

ข้อค้นพบนี้สอดคล้องกับงานวิจัยที่ชี้ว่ากิจการชุมชนเป็นฐานสำคัญในการสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจและคุณภาพชีวิต หากมีการบริหารจัดการต้นทุนอย่างเป็นระบบ¹

1. มิติทางเศรษฐกิจ ผลการวิเคราะห์เชิงตัวเลขพบว่า การผลิตขนมไทยาก็มีความคุ้มค่า ต้นทุนรวมต่อวันอยู่ที่ 160 บาท (วัตถุดิบ 140 บาท ค่าไฟฟ้า 20 บาท) เมื่อผลิตเฉลี่ย 50 ชิ้น ทำให้ต้นทุนต่อหน่วยเท่ากับ 3.20 บาท ขณะที่ราคาขายจริงอยู่ที่ 10 บาทต่อชิ้น ส่งผลให้มีกำไรต่อหน่วย 6.80 บาท และกำไรสุทธิประมาณ 340 บาทต่อวัน หรือราว 6,800 บาทต่อเดือน (20 วันทำการ) จุดคุ้มทุน (Break-Even Point: BEP) ต่ำมากเพียง 3 ชิ้นต่อวัน และมีอัตรารส่วนความปลอดภัย (Margin of Safety: MOS) สูงถึง 94% สะท้อนถึงความมั่นคงและความยืดหยุ่นในการรับมือกับความผันผวนของยอดขาย ข้อค้นพบนี้สอดคล้องกับงานวิจัยในประเทศที่ชี้ว่ากิจการซึ่งมีต้นทุนคงที่ต่ำและมีกำไรต่อหน่วยสูง จะช่วยลดความเปราะบางทางเศรษฐกิจและเพิ่มเสถียรภาพรายได้ครัวเรือน^{2,3}

2. วินัยทางบัญชีกับการกำหนดราคาเชิงหลักฐานผลลัพธ์ดังกล่าวยืนยันว่า การจัดทำบัญชีต้นทุนอย่างเป็นระบบ โดยเฉพาะการแยกต้นทุนผันแปรและต้นทุนคงที่ มีบทบาทสำคัญต่อการกำหนดราคาขายและการควบคุมกำไรต่อหน่วยอย่างแม่นยำ เมื่อผู้ประกอบการมีข้อมูลจริงประกอบการตัดสินใจ การตั้งราคาจะสะท้อนมูลค่าที่แท้จริงและช่วยสร้างเสถียรภาพรายได้ ข้อค้นพบนี้สอดคล้องกับงานวิจัยของจักรพันธ์ ชัยทัศน์, จริยา แก้วภักดี, และวัชร มนัสสิน⁵ ที่ยืนยันว่าปัจจัยด้านการได้รับการรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์มีอิทธิพลต่อความยั่งยืนของวิสาหกิจชุมชน เนื่องจากมาตรฐานและการรับรองช่วยสร้างความน่าเชื่อถือทั้งต่อผู้บริโภคและกระบวนการกำหนดราคา

3. มิติด้านสุขลักษณะและความเชื่อมั่นของผู้บริโภค ผู้ผลิตส่วนใหญ่มีการปฏิบัติตามสุขลักษณะ

พื้นฐาน เช่น การล้างมือ การใช้อุปกรณ์สะอาด และการเก็บวัตถุดิบในภาชนะที่เหมาะสม อย่างไรก็ตาม ยังพบข้อจำกัดบางด้าน เช่น การระบายอากาศและการจัดการเศษอาหาร หากมีการปรับปรุงให้สอดคล้องกับหลัก GMP/GHP จะช่วยลดความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาหารและส่งผลกระทบต่อการยอมรับราคาขาย นอกจากนี้ยังสะท้อนแนวคิดการตั้งราคาเชิงคุณค่า (value-based pricing) ที่คำนึงถึงคุณค่าด้านความปลอดภัยและมาตรฐานการผลิตซึ่งมีผลต่อความเต็มใจจ่ายของผู้บริโภค⁹

4. มิติด้านสิ่งแวดล้อมและบรรจุกฎที่ยั่งยืน ผู้ตอบส่วนใหญ่เห็นด้วยกับการใช้บรรจุกฎที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม แม้จะเพิ่มต้นทุนเฉลี่ย 1-2 บาทต่อกล่อง แต่ถือเป็น “ต้นทุนเชิงกลยุทธ์” ที่ช่วยสร้างภาพลักษณ์และความสามารถในการแข่งขัน ผลลัพธ์นี้สอดคล้องกับงานวิจัยต่างประเทศที่ยืนยันว่าการลดพลาสติกแบบใช้ครั้งเดียวและการหันมาใช้บรรจุกฎที่ยั่งยืนส่งผลเชิงบวกต่อการรับรู้คุณภาพและการตัดสินใจซื้อ¹⁰ เมื่อพิจารณาร่วมกับจุดคุ้มทุนที่ต่ำ การใช้บรรจุกฎที่รักษ์โลกจึงไม่ทำลายความคุ้มค่า แต่กลับช่วยเชื่อมโยงเป้าหมายเศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อมของชุมชนได้อย่างชัดเจน

สรุปอภิปรายผล

ผลการวิจัยยืนยันว่าขนมไทยก็เป็นผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมต่อการต่อยอดของตำบลท้ายเกาะ ทั้งในด้านผลตอบแทนทางเศรษฐกิจ การยกระดับมาตรฐานการผลิต และการคำนึงถึงสิ่งแวดล้อม การจัดทำบันทึกต้นทุนรายวัน การตั้งราคาเชิงคุณค่า และการลงทุนเล็กน้อยในบรรจุกฎที่ยั่งยืน จะช่วยให้กิจการมีความมั่นคงและขยายตลาดได้กว้างขึ้น ขณะเดียวกัน การปรับปรุงด้านสุขลักษณะและโครงสร้างการผลิตตามมาตรฐาน GMP/GHP จะช่วยสร้างความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภคและรองรับการเติบโตในอนาคต ข้อค้นพบนี้สอดคล้องกับงานวิจัยทั้งในประเทศและต่างประเทศที่ระบุว่า การบริหารต้นทุนอย่างมีวินัยควบคู่กับความ

รับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม คือรากฐานสำคัญของความยั่งยืนในเศรษฐกิจฐานราก^{1,2}

ข้อเสนอแนะจากผลการวิจัย

ข้อเสนอแนะเชิงปฏิบัติ

1. ด้านต้นทุนและราคา “บันทึกต้นทุนรายวัน” แยก ต้นทุนคงที่/ผันแปร ให้ชัดเจน แล้วคำนวณ ต้นทุนต่อชิ้น ทุกวัน

2. ด้านสิ่งแวดล้อมและบรรจุกฎ ใช้กล่องกระดาษ/วัสดุชีวภาพเป็นมาตรฐาน และกำหนด “รุ่นพิเศษ” (ของฝาก/เทศกาล) เพื่อชดเชยต้นทุน ทำระบบคัดแยกเศษอาหารและรีไซเคิลอย่างง่าย (ถังอินทรีย์-รีไซเคิล-ทั่วไป) จะช่วยลดค่าเก็บขยะและภาพลักษณ์ดีขึ้น

3. ด้านสุขลักษณะ (GHP/GMP เบื้องต้น) จัดจุดล้างมือ เจลแอลกอฮอล์ ไล่กลิ่นที่ผลิต และทำ เช็กลิสต์รายวัน (พื้นสะอาด, อุปกรณ์, อุณหภูมิ, การเก็บวัตถุดิบ) ปรับปรุงการระบายอากาศและการจัดการน้ำเสียง่าย ๆ เช่น ตะแกรงดักเศษ ปิดฝาภาชนะเสมอ

4. ด้านตลาดและอัตลักษณ์ จัดทำ ฉลากเล่าเรื่อง สั้น ๆ: แหล่งที่มาวัตถุดิบ, บรรจุกฎที่รักษ์โลก, วันที่ผลิต, ช่องทางติดต่อ ทดลองขายผ่าน เพจชุมชน/แอปเดลิเวอรี่ในระยะใกล้ พร้อมโปรโมชันชุดคอมโบ (เช่น 5 กล่องราคาพิเศษ)

ข้อจำกัดของการวิจัย

1. ขนาดตัวอย่างเล็ก (10 ราย) ทำให้การสรุปผลยังจำกัดในกลุ่มตัวอย่าง ไม่ครอบคลุมทั้งตำบลหรือฤดูกาลที่แตกต่าง

2. ต้นทุนคงที่บางส่วนไม่ได้บันทึกเป็นตัวเลข เช่น ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์, ค่าเช่าพื้นที่, ค่าบำรุงรักษา อาจทำให้ จุดคุ้มทุน ต่ำกว่าความเป็นจริง เล็กน้อย

3. ข้อมูลสุขลักษณะและสิ่งแวดล้อมเป็นการประเมินตนเอง มีโอกาสเกิดอคติ จากความตั้งใจตอบให้ดูดี ควรมีการสังเกตการณ์ภาคสนาม/ตรวจเช็กแบบไม่แจ้งล่วงหน้า

ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยในอนาคต

1. ขยายเวลาและขนาดตัวอย่างเก็บข้อมูลต่อเนื่อง 3–6 เดือน (รูปแบบเชิงเวลา) และเพิ่มตัวอย่างเป็น 30–50 ราย เพื่อวิเคราะห์ฤดูกาลและเสถียรภาพของกำไร

2. บันทึกต้นทุนคงที่รวม ค่าเสื่อมแม่พิมพ์/เตา, ค่าเช่า, ค่าซ่อมบำรุง ลงในสมุดต้นทุน เพื่อคำนวณจุดคุ้มทุน ที่แม่นยำ และเปรียบเทียบฉากทัศน์ลงทุนอุปกรณ์ใหม่

เอกสารอ้างอิง

1. สุชัยญา วรากุลปรกรณ์ศิริ. (2565). ความสัมพันธ์ของการเปิดเผยข้อมูลรายงานความยั่งยืนที่มีต่อผลการดำเนินงานของบริษัทจดทะเบียนในตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย: กรณีศึกษา กลุ่มธุรกิจเกษตรและอุตสาหกรรมอาหาร (การค้นคว้าอิสระ ป.ม., มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์). สืบค้นจาก https://digital.library.tu.ac.th/tu_dc/frontend/Info/item/dc:305045
2. Mekong Institute. (2024, October). Reducing single-use plastic in street food markets in Thailand: Guidelines for vendors, market managers and public authorities. Mekong Institute.
3. วรกร ศิลาเจริญกิจ. (2567). การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนจากการผลิตวันมะพร้าวกะทิสด: ชุมชนตำบลท้ายเกาะ อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี. วารสารวิชาการสถาบันวิทยาการจัดการแห่งแปซิฟิก ปีที่ 10 ฉบับที่ 2 พฤษภาคม – สิงหาคม 2567. (456 - 468)
4. ปรีชา จินดาหลวง, และคณะ. (2567). การพัฒนาผลิตภัณฑ์และศักยภาพผู้ประกอบการชุมชนผ่านโครงการหนึ่งตำบล หนึ่งมหาวิทยาลัย (U2T). วารสารวิชาการสมาคมสถาบันอุดมศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทย (สสอท.), 30(1), 85–100
5. จักรพันธ์ ชัยทัศน์, จริญญา แก้วภักดิ์, และวัชร มนัสสนิท. (2567). ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความยั่งยืนของวิสาหกิจชุมชนที่ได้รับการรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนในจังหวัดเชียงราย. วารสารวิชาการสมาคมสถาบันอุดมศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทย (สสอท.), 30(1), 1–12.
6. Abdel-Rahim, H., Hollie, D., & Yu, S. C. (2024). Early evidence on critical audit matters regarding environmental, social, and governance sustainability: Trends in ESG reporting. *Journal of Forensic Accounting Research*, 9(1), 283–310. <https://doi.org/10.2308/JFAR-2023-015>
7. Abdalhamid, R. H. (2024). ESG risks: New challenge for auditors in light of the report on key audit matters. *Scientific Journal of Commercial and Environmental Studies*, 15(4), 5138–5179. <https://doi.org/10.21608/jces.2024.406556>
8. Gritter, S. (2023). Exploring key factors influencing the quality of ESG audits (Bachelor's thesis, University of Twente). University of Twente Student Theses.
9. Codex Alimentarius Commission. (2020). General principles of food hygiene: CXC 1-1969 (Rev. 2020). FAO/WHO. <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cc6125en> European Parliament. (2024, April 24). New EU rules to reduce, reuse and recycle packaging. <https://www.europarl.europa.eu/news/en/press-room/20240419IPR20589/new-eu-rules-to-reduce-reuse-and-recycle-packaging> <https://essay.utwente.nl/95396/>