

การวิเคราะห์เปรียบเทียบต้นทุนการผลิตต่อชิ้นของขนมปังปลาและขนมปังไส้หมูหยองเพื่อกำหนดราคาขาย: แนวทางเสริมสร้างสุขภาวะทางเศรษฐกิจของชุมชนท้ายเกาะ อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี

A Comparative Analysis of Per-Unit Production Costs of Fish-Feeding Bread and Shredded-Pork Filled Bread for Pricing: An Approach to Enhancing the Economic Well-Being of Tai Ko Community, Sam Khok District, Pathum Thani Province

(Received: September 27, 2026; Revised: September 29, 2026; Accepted: September 30, 2026)

วรกร ศิลาเจริญธนกิจ¹

Waraporn Silacharoentanakij¹

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) วิเคราะห์เปรียบเทียบต้นทุนการผลิตต่อชิ้นของขนมปังปลาและขนมปังไส้หมูหยองด้วยต้นแบบระบบบัญชีต้นทุนมาตรฐาน (Standard Costing Template) เพื่อเป็นแนวทางในการเลือกผลิตและกำหนดราคาขายสำหรับประกอบอาชีพเสริม 2) เปรียบเทียบความรู้ความสามารถในการคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขายของผู้เข้ารับการฝึกอบรมก่อนและหลังการฝึกอบรมโดยใช้ต้นแบบ และ 3) ศึกษาความพึงพอใจต่อการฝึกอบรม ใช้แบบแผนการวิจัยกลุ่มเดียววัดก่อนและหลัง (One-Group Pretest-Posttest Design) กลุ่มเป้าหมายคือผู้เข้ารับการฝึกอบรมอาชีพการทำขนมปัง ชุมชนตำบลท้ายเกาะ อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี จำนวน 30 คน มีข้อมูลครบถ้วนทั้งก่อนและหลังการฝึกอบรม 29 คน เครื่องมือที่ใช้ได้แก่ ต้นแบบระบบบัญชีต้นทุนมาตรฐาน ใบงานคำนวณต้นทุนและราคาขาย และแบบสอบถามมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ วิเคราะห์ข้อมูลด้วยค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน Wilcoxon Signed-Rank Test และ Paired Samples t-test

ผลการวิจัยพบว่า ต้นแบบประกอบด้วย 4 ขั้นตอน คือ กำหนดปริมาณและราคามาตรฐานของวัตถุดิบ คำนวณต้นทุนรวมต่อสูตร ทารด้วยจำนวนขึ้นเพื่อหาต้นทุนมาตรฐานต่อชิ้น และกำหนดราคาขายต่อชิ้น ขนมปังปลา/ขนมปังไส้หมูหยองมีต้นทุนมาตรฐานต่อชิ้น 1.25 บาท และขนมปังไส้หมูหยองมีต้นทุนมาตรฐานต่อชิ้น 2.35 บาท เมื่อขายขึ้นละ 10 บาท มีกำไรขั้นต้นต่อชิ้น 8.75 บาท และ 7.65 บาท (ร้อยละ 87.5 และ 76.5 ของราคาขาย) ตามลำดับ ผู้เข้ารับการฝึกอบรมทั้ง 29 คนคำนวณได้ตรงกับต้นทุนมาตรฐาน ค่าเฉลี่ยความรู้ความสามารถเพิ่มขึ้นจาก 4.28 (S.D. = 0.43) เป็น 4.58 (S.D. = 0.45) อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001 ($Z = -3.83$; $t(28) = 4.12$) และความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ($M = 4.97$, S.D. = 0.19)

คำสำคัญ: ต้นทุนการผลิตต่อชิ้น; ต้นทุนมาตรฐาน; การกำหนดราคาขาย; ขนมปัง; สุขภาวะทางเศรษฐกิจ

Abstract

This research aimed to 1) comparatively analyze the per-unit production costs of fish-feeding (plain) bread and shredded-pork filled bread using a Standard Costing Template as a guide for choosing which product to make and for setting selling prices as a supplementary occupation, 2) compare trainees' knowledge and ability in costing and pricing before and after training with the template, and 3) examine satisfaction with the training. A one-group pretest-posttest design was employed. The target group comprised 30 trainees of a bread-making vocational training program in Tai Ko Subdistrict, Sam Khok District, Pathum Thani Province, of whom 29 provided complete pre- and post-training data. The instruments were the Standard Costing Template, a costing and pricing worksheet, and a five-point rating-scale questionnaire. Data were analyzed using frequency, percentage, mean, standard deviation, the Wilcoxon signed-rank test, and the paired samples t-test.

¹ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

The template consisted of four steps: setting standard quantities and prices of ingredients, calculating the total cost per batch, dividing by the batch yield to obtain the standard cost per unit, and setting the selling price per unit. The standard cost per piece was 1.25 baht for fish-feeding (plain) bread and 2.35 baht for shredded-pork filled bread. At a selling price of 10 baht, the gross profit per piece was 8.75 and 7.65 baht (87.5% and 76.5% of the selling price), respectively. All 29 trainees calculated costs consistent with the standard cost. The mean knowledge and ability score increased from 4.28 (S.D. = 0.43) to 4.58 (S.D. = 0.45), a statistically significant difference at the .001 level ($Z = -3.83$; $t(28) = 4.12$). Overall satisfaction was at the highest level ($M = 4.97$, S.D. = 0.19).

Keywords: per-unit production cost; standard costing; pricing; bread; economic well-being

บทนำ

การประกอบอาชีพเสริมด้านอาหารและขนมเป็นช่องทางสำคัญในการเพิ่มรายได้ให้แก่ครัวเรือนในชุมชนท้องถิ่น เนื่องจากใช้เงินลงทุนไม่สูง ผลิตได้ภายในครัวเรือน และจำหน่ายได้ในตลาดใกล้บ้าน อย่างไรก็ตาม ผู้ผลิตรายย่อยจำนวนมากยังกำหนดราคาขายโดยอาศัยการเทียบเคียงกับราคาในตลาดหรือการประมาณจากประสบการณ์ มากกว่าการคำนวณจากต้นทุนที่แท้จริง ทำให้ไม่ทราบว่าสินค้าแต่ละชิ้นมีกำไรเท่าใด หรืออาจขาดทุนโดยไม่รู้ตัว เมื่อราคาวัตถุดิบเปลี่ยนแปลง การกำหนดราคาขายบนฐานต้นทุนที่ถูกต้องจึงช่วยให้ครัวเรือนมีรายได้ที่มั่นคงและคาดการณ์ได้ ซึ่งวรรณ ศิลาเจริญธนกิจ และกฤตยชญ์ คำมิ่ง³ ศึกษาการวิเคราะห์ต้นทุนและการกำหนดราคาขายเป็นแนวทางเสริมสร้างสุขภาวะทางเศรษฐกิจของชุมชน

งานวิจัยในบริบทชุมชนหลายเรื่องชี้ให้เห็นว่าการวิเคราะห์ต้นทุนเป็นพื้นฐานสำคัญของการกำหนดราคาขาย ในกลุ่มผลิตภัณฑ์ขนมและอาหารแปรรูป ภาวินีย์ ธนาอนวัช⁴ วิเคราะห์ต้นทุนขนมบ้าบิ่นซึ่งเป็น ขนมไทยโบราณของวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา พบว่ามีต้นทุน 19.09 บาทต่อกล่อง และเสนอให้ปรับราคาขายจากกล่องละ 30 บาท เป็น 35 บาท นันทนา แจ้งสว่าง⁵ วิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนจากการผลิตกะหรี่ปั๊บบนบ้านสวนพันจิตร์ จังหวัดลพบุรี และเสนอแนวทางการกำหนดราคาขายและการวางแผนกำไร หทัยรัตน์ ศรีบุบ และคณะ⁶ วิเคราะห์ต้นทุนและ

ผลตอบแทนการผลิตปลาสามสายเดียวของวิสาหกิจชุมชนบ้านห้วยบง จังหวัดหนองบัวลำภู นิรนาท เสนาจันทร์⁸ พบว่าปลาข้าวของสมุนไพรมีต้นทุน 24.57 บาทต่อกระปุก มีจุดคุ้มทุน 8 กระปุก และเมื่อเพิ่มราคาขาย 5 บาท จุดคุ้มทุนลดลงเหลือ 4 กระปุก รัชชิตา เบริล และคณะ¹⁰ พบว่าขนมเปียะจังหวัดเพชรบุรีมีต้นทุนเฉลี่ย 55.56 บาทต่อหน่วย โดยวัตถุดิบคิดเป็นร้อยละ 72.95 ของต้นทุนการผลิต และมีอัตรากำไรร้อยละ 30 ส่วนบุญธรรม กิตติพรนิภาธิ และคณะ¹¹ พบว่าขนมโตฟูภูมิมีต้นทุน 30.20 บาทต่อกล่อง จำหน่ายกล่องละ 69 บาท และมีอัตรากำไรขั้นต้นร้อยละ 56.23 ในกลุ่มผลิตภัณฑ์หัตถกรรม ภัทรภร กิณพันธ์⁷ พบว่ากระเป๋าสานเส้นพลาสติกของวิสาหกิจชุมชนบ้านขามป้อม จังหวัดขอนแก่น มีต้นทุน 54.60 บาทต่อใบ และเสนอราคาขาย 120 บาทต่อใบ ขณะที่อนงค์วรรณ อุปประดิษฐ์⁹ พบว่ากระเป๋าสานของกลุ่มจักสานบ้านเมาะหลวง จังหวัดลำปาง มีต้นทุน 214.11 บาทต่อใบ โดยค่าแรงคิดเป็นร้อยละ 77.53 ของต้นทุน

จากการศึกษาของวรรณ ศิลาเจริญธนกิจ และกฤตยชญ์ คำมิ่ง³ ชุมชนตำบลท้ายเกาะ อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี มีประชากร 2,612 คน จำนวน 1,540 ครัวเรือน และเป็นพื้นที่ที่มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ดำเนินงานบริการวิชาการเพื่อพัฒนาอาชีพและรายได้อย่างต่อเนื่อง ในชุมชนเดียวกันนี้ วรรณ ศิลาเจริญธนกิจ¹ วิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนจากการผลิตวุ้นมะพร้าวกะทิสด และวุ้น

กร ศิลาเจริญธนกิจ และกฤตยชญ์ คำมิ่ง² วิเคราะห์ต้นทุนและการกำหนดราคาขายขนมไทยากิ ผลการศึกษาทั้งสองเรื่องแสดงให้เห็นว่าผลิตภัณฑ์ชุมชนมีศักยภาพในการสร้างกำไร หากผู้ผลิตสามารถคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาได้อย่างเป็นระบบ ในขณะที่วรรณกร ศิลาเจริญธนกิจ และกฤตยชญ์ คำมิ่ง³ ศึกษาบัญชีครัวเรือนในชุมชนนี้ และพบว่าการจัดบันทึกทางการเงินมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการออมของครัวเรือน นอกจากนี้ มนสิชา อนุกุล¹² ศึกษากลุ่มอาชีพชุมชนตำบลบางชะแยง จังหวัดปทุมธานี และเสนอว่ากลุ่มอาชีพชุมชนต้องได้รับการส่งเสริมด้านการจัดการควบคู่กับการพัฒนาผลิตภัณฑ์

ในปี พ.ศ. 2569 มหาวิทยาลัยร่วมกับวิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยาจัดโครงการฝึกอบรมอาชีพการทำขนมปังให้แก่ประชาชนในตำบลท้ายเกาะ ชุมชนแห่งนี้อยู่ใกล้วัดสำคัญซึ่งเป็นแหล่งท่องเที่ยวของจังหวัดปทุมธานี ได้แก่ วัดท้ายเกาะใหญ่ วัดโบสถ์ และวัดสิงห์ โดยเฉพาะวัดโบสถ์ซึ่งมีนักท่องเที่ยวและผู้มาทำบุญจำนวนมาก มีเขตอภัยทานสำหรับให้อาหารปลา และมีตลาดชุมชนจำหน่ายของฝาก จึงเป็นตลาดเป้าหมายหลักของผลิตภัณฑ์จากการฝึกอบรม ผลิตภัณฑ์ที่ฝึกอบรมจึงมี 2 ชนิดที่ตอบสนองตลาดต่างกัน ได้แก่ ขนมปังปลา (ขนมปังจืด) สำหรับให้นักท่องเที่ยวและผู้มาทำบุญซื้อไปให้อาหารปลาในเขตอภัยทานของวัดโบสถ์ และขนมปังไส้หมูหยองสำหรับผู้บริโภคนำไปรับประทานหรือจัดเป็นอาหารว่างในการอบรมสัมมนา ขนมปังทั้งสองชนิดมีต้นทุนไม่เท่ากัน โดยเฉพาะขนมปังไส้หมูหยองที่มีต้นทุนวัตถุดิบส่วนไส้เพิ่มขึ้น ครัวเรือนที่ต้องการประกอบอาชีพเสริมจากอาชีพหลักจึงต้องตัดสินใจว่าจะผลิตชนิดใด หรือผลิตทั้งสองชนิดในสัดส่วนเท่าใด การตัดสินใจดังกล่าวต้องอาศัยข้อมูลต้นทุนต่อชิ้นของแต่ละชนิด หากผู้ผลิตตั้งราคาตามตลาดโดยไม่ทราบต้นทุนต่อชิ้น อาจได้กำไรต่ำกว่าที่คาด ผู้วิจัยจึงเห็นว่าการฝึกทักษะการผลิตเพียงอย่างเดียว ยังไม่เพียงพอ หากผู้เข้ารับการฝึกอบรมไม่

สามารถคำนวณต้นทุนต่อชิ้นและกำหนดราคาขายได้ด้วยตนเอง ในต่างประเทศ Roffia และคณะ¹⁵ ศึกษาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม 120 แห่งในประเทศอิตาลี พบว่าการขาดทรัพยากร การฝึกอบรมและทักษะที่จำกัด เป็นปัจจัยที่ขัดขวางการนำระบบบัญชีต้นทุนมาใช้ ขณะที่งานวิจัยในประเทศไทยที่ผ่านมามีส่วนใหญ่มุ่งวิเคราะห์ต้นทุนของผลิตภัณฑ์เป็นกรณีศึกษาดังที่กล่าวข้างต้น บางเรื่องประยุกต์ระบบต้นทุนที่มีรายละเอียดมาก เช่น กิตติยา ปริญญาสุรเดช และคณะ¹³ ประยุกต์ระบบต้นทุนฐานกิจกรรมกับผลิตภัณฑ์ของกลุ่มแม่บ้านสตรีในจังหวัดชลบุรี ได้ต้นทุน 8.41 บาทต่อขวด เทียบกับ 7.82 บาทต่อขวดตามวิธีดั้งเดิม และสิริยุพา เลิศกาญจนานพร และอิศรา วัฒนนภาเกษม¹⁴ ประยุกต์ระบบต้นทุนงานสั่งทำกับผลิตภัณฑ์จิ้งหรีดแปรรูป พบว่าการขยายกำลังการผลิตช่วยลดต้นทุนเฉลี่ยของจิ้งหรีดทอดสุญญากาศจาก 39.75 บาท เหลือ 14.57 บาทต่อซอง แต่ยังมีน้อย ที่พัฒนาเครื่องมืออย่างง่ายให้ผู้ผลิตนำไปใช้คำนวณเองและประเมินผลการเรียนรู้ของผู้ใช้

แนวคิดต้นทุนมาตรฐาน(Standard Costing) เป็นการกำหนดต้นทุนล่วงหน้าต่อหน่วยผลผลิตจากปริมาณมาตรฐานและราคารมาตรฐานของปัจจัยการผลิต เพื่อใช้ในการวางแผน การกำหนดราคา และการควบคุมต้นทุน Saleh และคณะ¹⁶ ทบทวนวรรณกรรมเกี่ยวกับระบบบัญชีต้นทุนในกิจการผลิต 170 เรื่อง และสรุปว่าระบบบัญชีต้นทุนช่วยเพิ่มผลการดำเนินงานของกิจการและสนับสนุนการตัดสินใจลักษณะดังกล่าวสอดคล้องกับการผลิตขนมปังซึ่งมีสูตรการผลิตที่แน่นอน ผู้วิจัยจึงพัฒนาระบบบัญชีต้นทุนมาตรฐานอย่างง่ายในรูปแบบใบงานเพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมในชุมชนท้ายเกาะทราบว่ต้นทุนการผลิตต่อชิ้นของขนมปังปลาและขนมปังไส้หมูหยองแตกต่างกันเพียงใด และใช้เป็นแนวทางในการเลือกผลิตและกำหนดราคาขายที่ถูกต้อง พร้อมทั้งประเมินผลของการฝึกอบรมด้วยต้นแบบดังกล่าว

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อวิเคราะห์เปรียบเทียบต้นทุนการผลิตต่อชิ้นของขนมปังปลาและขนมปังไส้หมูหยองด้วยต้นแบบระบบบัญชีต้นทุนมาตรฐาน เพื่อเป็นแนวทางในการเลือกผลิตและกำหนดราคาขาย
2. เพื่อเปรียบเทียบความรู้ความสามารถในการคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขายของผู้เข้ารับการฝึกอบรม ก่อนและหลังการฝึกอบรมโดยใช้ต้นแบบ
3. เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้เข้ารับการฝึกอบรมที่มีต่อการฝึกอบรม

วิธีดำเนินการวิจัย

รูปแบบการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยและพัฒนา ใช้แบบแผนการวิจัยกลุ่มเดียววัดก่อนและหลัง (One-Group Pretest -Posttest Design) การประเมินผลการฝึกอบรมอิงกรอบการประเมิน 4 ระดับของ Kirkpatrick ซึ่ง Alsalamah และ Callinan¹⁷ นำมาปรับใช้ประเมินโครงการฝึกอบรม โดยการวิจัยนี้ประเมินในระดับที่ 1 ปฏิกริยา (Reaction) และระดับที่ 2 การเรียนรู้ (Learning)

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือผู้เข้ารับการฝึกอบรมอาชีพการทำขนมปัง ชุมชนตำบลท้ายเกาะ อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี จำนวน 30 คน เลือกแบบเจาะจงจากผู้ที่เกี่ยวข้องโครงการ ผู้เข้ารับการฝึกอบรม 1 คน ไม่ได้เข้าร่วมการฝึกปฏิบัติ จึงมีข้อมูลครบถ้วนทั้งก่อนและหลังการฝึกอบรมที่นำมาวิเคราะห์ 29 คน

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

1. ต้นแบบระบบบัญชีต้นทุนมาตรฐาน (Standard Costing Template) ในรูปแบบใบงานคำนวณ 4 ขั้นตอน ดังตารางที่ 1 ใช้กับสูตรขนมปังมาตรฐาน 2 สูตร ได้แก่ 1) ขนมปังปลา/ขนมปังจิต และ 2) ขนมปังไส้หมูหยอง

ตารางที่ 1 ขั้นตอนของต้นแบบระบบบัญชีต้นทุนมาตรฐาน

ขั้นตอน	วิธีคำนวณ
1. ต้นทุนวัตถุดิบ	ปริมาณมาตรฐาน × ราคามาตรฐานต่อหน่วย
2. ต้นทุนรวมต่อสูตร	ผลรวมต้นทุนวัตถุดิบทุกรายการ ต้นทุนอื่นที่ + เกี่ยวข้อง
3. ต้นทุนมาตรฐานต่อชิ้น	ต้นทุนรวมต่อสูตร ÷ จำนวนชิ้นที่ได้ต่อสูตร
4. ราคาขายต่อชิ้น	ต้นทุนมาตรฐานต่อชิ้น + กำไรที่ต้องการ

2. แบบสอบถาม แบ่งเป็น 5 ตอน ได้แก่ ตอน ที่ 1 ข้อมูลทั่วไป ตอนที่ 2 ความรู้ความสามารถก่อนการฝึกอบรม 5 ข้อ ตอนที่ 3 ใบงานคำนวณต้นทุนและราคาขาย ตอนที่ 4 ความรู้ความสามารถหลังการฝึกอบรม 5 ข้อ และความพึงพอใจโดยรวม 1 ข้อ และตอนที่ 5 ปัญหาและข้อเสนอแนะแบบปลายเปิด ตอนที่ 2 และ 4 เป็นมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ แปลความหมายค่าเฉลี่ยตามเกณฑ์ ดังนี้ 4.50–5.00 มากที่สุด 3.50–4.49 มาก 2.50–3.49 ปานกลาง 1.50–2.49 น้อย และ 1.00–1.49 น้อยที่สุด

การเก็บรวบรวมข้อมูล

การฝึกอบรมจัดขึ้นเมื่อวันที่ 21–22 มีนาคม พ.ศ. 2569 ผู้วิจัยให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมตอบแบบสอบถามตอนที่ 1–2 ก่อนเริ่มการสอน จากนั้นอธิบายวิธีใช้ต้นแบบ และให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมแต่ละคนคำนวณต้นทุนและราคาขายในใบงาน (ตอนที่ 3) โดยใช้ราคาวัตถุดิบตามราคาตลาดท้องถิ่น ณ วันฝึกอบรม เมื่อทำใบงานเสร็จจึงตอบแบบสอบถามตอนที่ 4–5

การวิเคราะห์ข้อมูล

วิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปด้วยความถี่และร้อยละ วิเคราะห์ความรู้ความสามารถและความพึงพอใจด้วยค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน วิเคราะห์ผลการคำนวณในใบงานด้วยการเปรียบเทียบกับต้นทุน

มาตรฐาน และเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยความรู้ความสามารถก่อนและหลังการฝึกอบรม (ค่าเฉลี่ยรายบุคคลของข้อ 1-5) ด้วย Wilcoxon Signed-Rank Test เนื่องจากผลต่างของคะแนนไม่มีการแจกแจงแบบปกติ (Shapiro-Wilk $W = 0.76$, $p < .001$) และรายงาน Paired Samples t-test ประกอบ

จริยธรรมงานวิจัย

ผู้วิจัยได้ทำการพิทักษ์สิทธิของกลุ่มตัวอย่างตาม Belmont Report โดยการแนะนำตัว ชี้แจงในการเข้าร่วมวิจัยให้กลุ่มตัวอย่างได้รับทราบถึงวัตถุประสงค์และขั้นตอนการวิจัย พร้อมทั้งลงนามยินยอมและให้ความร่วมมือในการรวบรวมข้อมูลชี้แจงสิทธิที่กลุ่มตัวอย่างสามารถเข้าร่วมการวิจัยหรือสามารถปฏิเสธที่จะไม่เข้าร่วมการวิจัยในครั้งนี้ได้ โดยไม่มีผลต่อการให้บริการใดๆ ที่จะได้รับสำหรับข้อมูลที่ได้จากการวิจัยครั้งนี้จะไม่มีการเปิดเผยให้เกิดความเสียหายแก่กลุ่มตัวอย่าง การนำเสนอผลการวิจัยเป็นแบบภาพรวมและใช้ประโยชน์ในการศึกษาเท่านั้น

ผลการวิจัย

1. ข้อมูลทั่วไปของผู้เข้ารับการฝึกอบรม

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมที่มีข้อมูลครบถ้วน 29 คน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง (ร้อยละ 93.10) มีอายุมากกว่า 50 ปี (ร้อยละ 58.60) ประกอบอาชีพค้าขาย (ร้อยละ 72.40) และไม่เคยทำหรือขายขนมปังมาก่อน (ร้อยละ 79.30) แต่ส่วนใหญ่เคยคำนวณต้นทุนหรือตั้งราคาขายสินค้าด้วยตนเองมาก่อน (ร้อยละ 93.10)

2. ต้นทุนต่อชิ้นและราคาขายของขนมปังปลา/ขนมปังจืด และขนมปังไส้หมูหยอง

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมทั้ง 29 คน (ร้อยละ 100) ใช้ต้นแบบคำนวณต้นทุนต่อชิ้นและเสนอราคาขายได้ตรงกับต้นทุนมาตรฐาน เนื่องจากใช้สูตรการผลิตมาตรฐานเดียวกันและราคาวัตถุดิบจากตลาดท้องถิ่นแหล่งเดียวกัน ผลการคำนวณจึงนำเสนอเป็นต้นทุนมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 ต้นทุนมาตรฐานและราคาขายต่อชิ้นตามต้นแบบ

รายการ	ขนมปังปลา/ขนมปังจืด	ขนมปังไส้หมูหยอง
ต้นทุนวัตถุดิบต่อสูตร (บาท)	24.00	94.00
จำนวนชิ้นต่อสูตร (ชิ้น)	30	40
ต้นทุนวัตถุดิบต่อชิ้น (บาท)	0.80	2.35
ต้นทุนอื่นต่อชิ้น (บาท) ^a	0.45	—
ต้นทุนมาตรฐานต่อชิ้น (บาท)	1.25	2.35
ราคาขายต่อชิ้น (บาท)	10.00	10.00
กำไรขั้นต้นต่อชิ้น (บาท)	8.75	7.65
อัตรากำไรขั้นต้น ร้อยละ (ของราคาขาย)	87.5	76.5
จำนวนชิ้นที่ต้องขายเพื่อคืนทุนต่อสูตร ^b	4	10
ผู้คำนวณได้ตรงกับต้นทุนมาตรฐาน	29 (100%)	29 (100%)

หมายเหตุ:^a ต้นทุนมาตรฐานต่อชิ้นของขนมปังปลา/ขนมปังจืด (1.25 บาท) ตามที่ผู้เข้ารับการฝึกอบรมระบุในใบงาน ซึ่งรวมต้นทุนอื่นนอกเหนือจากต้นทุนวัตถุดิบ (0.80 บาท) ส่วนขนมปังไส้หมูหยอง ต้นทุนต่อชิ้นที่ระบุ (2.35 บาท) เท่ากับต้นทุนวัตถุดิบต่อชิ้น^b ต้นทุนต่อสูตร หาร ราคาขายต่อชิ้น ปัดเศษขึ้น ($37.50 \div 10 = 3.75$, $94.00 \div 10 = 9.40$) ไม่รวมต้นทุนคงที่ เช่น ค่าอุปกรณ์และค่าแรง

จากตารางที่ 3 ขนมปังปลา/ขนมปังจืดมีต้นทุนมาตรฐานต่อชิ้น 1.25 บาท และขนมปังไส้หมูหยองมีต้นทุนมาตรฐานต่อชิ้น 2.35 บาท สูงกว่า 1.10 บาท เนื่องจากมีต้นทุนวัตถุดิบส่วนไส้เพิ่มขึ้นเมื่อจำหน่ายในราคาชิ้นละ 10 บาทเท่ากัน ขนมปังปลา/ขนมปังจืดมีกำไรขั้นต้นต่อชิ้น 8.75 บาท (ร้อยละ 87.50) และขนมปังไส้หมูหยองมีกำไรขั้นต้นต่อชิ้น 7.65 บาท (ร้อยละ 76.50) ในการผลิต 1 สูตร ผู้ผลิตต้องขายขนมปังปลา/ขนมปังจืดอย่างน้อย 4 ชิ้น และขนมปังไส้หมูหยองอย่างน้อย 10 ชิ้น จึงจะได้เงินคืนเท่ากับต้นทุนต่อสูตร

ต้นแบบระบบบัญชีต้นทุนมาตรฐาน (Standard Costing Template) ยังใช้หาราคาขาย

ต่อขึ้นจากอัตรากำไรขั้นต่ำที่ต้องการได้ ด้วยสูตร
ราคาขาย = ต้นทุนต่อขึ้นหาร (1 - อัตรากำไรขั้นต่ำ
ที่ต้องการ) ดังตารางที่ 3 ซึ่งผู้ผลิตใช้เป็นราคาต่ำสุด
อ้างอิงได้ ทั้งในการขายขนมปังปลาในเขตอภัยทาน
และการขายขนมปังไส้หมูหยองในตลาดของฝากหรือ
การเสนอราคาอาหารว่างสำหรับการอบรมสัมมนา

ตารางที่ 3 ราคาขายต่อขึ้นตามอัตรากำไรขั้นต่ำที่
ต้องการ (บาท)

อัตรากำไร ขั้นต่ำที่ต้องการ	ขนมปังปลา/ ต้นทุน) จืด 1.25)	ไส้หมูหยอง ต้นทุน) 2.35)
ร้อยละ 50	2.50	4.70
ร้อยละ 60	3.13	5.88
ร้อยละ 70	4.17	7.83
ราคาที่เสนอ 10 บาท	(ร้อยละ 87.5)	(ร้อยละ 76.5)

หมายเหตุ: หากจัดขนมปังไส้หมูหยองเป็นชุดอาหาร
ว่าง ผู้ผลิตควรบวกต้นทุนบรรจุภัณฑ์ เครื่องดื่ม ค่าแรง และ
ค่าขนส่งในขั้นตอนที่ 2 ของต้นแบบก่อนเสนอราคา

3. ความรู้ความสามารถก่อนและหลังการ ฝึกอบรม

ก่อนการฝึกอบรม ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมี
ความรู้ความสามารถโดยรวมอยู่ในระดับมาก ($M = 4.28$, $S.D. = 0.43$) ข้อที่มีค่าเฉลี่ยต่ำที่สุดคือ การ
ทราบวิธีคำนวณต้นทุนวัตถุดิบต่อขึ้น ($M = 3.97$)
และการทราบวิธีคำนวณต้นทุนรวมต่อสูตร ($M = 4.07$)

หลังการฝึกอบรม ความรู้ความสามารถ
โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ($M = 4.58$, $S.D. = 0.45$) ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงที่สุดคือ สามารถนำต้นแบบ
ไปปรับใช้กับสูตรขนมปังไส้อื่นได้ด้วยตนเอง ($M = 4.69$) และความพึงพอใจโดยรวมต่อการฝึกอบรมอยู่
ในระดับมากที่สุด ($M = 4.97$, $S.D. = 0.19$)

เมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยความรู้ความสามารถ
โดยรวม พบว่าหลังการฝึกอบรมสูงกว่าก่อนการ

ฝึกอบรมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001
($Z = -3.83$, $p < .001$) ผลต่างเฉลี่ยเท่ากับ 0.30
คะแนน (95% CI [0.15, 0.44]) ผลจาก Paired
Samples t-test ให้ข้อสรุปเดียวกัน ($t(28) = 4.12$,
 $p < .001$) ขนาดอิทธิพลอยู่ในระดับใหญ่ ($r = 0.71$;
Cohen's $d_z = 0.77$) ผู้เข้ารับการฝึกอบรม 18 คน
ร้อยละ 62.1) มีคะแนนเพิ่มขึ้น 10 คน (ร้อยละ
34.5) คงที่ และ 1 คน (ร้อยละ 3.4) ลดลง ดังตาราง
ที่ 4

ตารางที่ 4 เปรียบเทียบความรู้ความสามารถก่อน
และหลังการฝึกอบรม ($n = 29$)

การวัด	M	S.D.	Z	t	p
ก่อนการ ฝึกอบรม	4.28	0.43			
หลังการ ฝึกอบรม	4.58	0.45	- 3.83	4.12	< .001

หมายเหตุ: $Z =$ Wilcoxon Signed-Rank Test; $t =$ Paired
Samples t-test ($df = 28$)

สรุปและอภิปรายผล

ผลการวิจัยแสดงว่าต้นแบบระบบบัญชีต้นทุน
มาตรฐานช่วยให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมคำนวณต้นทุน
ต่อขึ้นและกำหนดราคาขายได้ด้วยตนเอง ทั้งที่ส่วน
ใหญ่ไม่เคยทำหรือขายขนมปังมาก่อน ต้นแบบ
ลดทอนหลักการต้นทุนมาตรฐานซึ่งกำหนดต้นทุน
ล่วงหน้าจากปริมาณและราคารมาตรฐานให้เหลือ
เพียง 4 ขั้นตอนที่ใช้การคูณ การบวก และการหาร
ต่างจากระบบต้นทุนฐานกิจกรรมหรือระบบต้นทุน
งานสั่งทำที่ต้องจำแนกกิจกรรมและตัวผลิตภัณฑ์ต้นทุน
อย่างละเอียด ดังงานของกิตติยา ปริญญาสุรเดช
และคณะ¹³ และ สิริยุพา เลิศกาญจนาพร และอิสรา
วัฒนภาเกษม¹⁴ ผู้เข้ารับการฝึกอบรมจึงประเมินว่า
ต้นแบบระบบบัญชีเข้าใจง่ายและไม่ซับซ้อนในระดับ
มากที่สุด ($M = 4.52$) ผลนี้สอดคล้องกับงานของ
Roffia และคณะ¹⁵ ที่พบว่า การฝึกอบรมและทักษะที่
จำกัดเป็นอุปสรรคของการนำบัญชีต้นทุนมาใช้ใน

วิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม การฝึกอบรมด้วยเครื่องมือที่เรียบง่ายจึงช่วยลดอุปสรรคดังกล่าวได้

ก่อนการฝึกอบรม ผู้เข้ารับการฝึกอบรมร้อยละ 93.10 ระบุว่าเคยคำนวณต้นทุนหรือตั้งราคาขายด้วยตนเองมาก่อน แต่ข้อที่มีค่าเฉลี่ยต่ำที่สุดคือการทราบวิธีคำนวณต้นทุนวัตถุดิบต่อชิ้นและต้นทุนรวมต่อสูตร แสดงว่าการตั้งราคาเดิมอาจอาศัยการประมาณมากกว่าการคำนวณจากต้นทุนจริง หลังการฝึกอบรม ความรู้ความสามารถเพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญและมีขนาดอิทธิพลระดับใหญ่ ซึ่งสอดคล้องกับงานของวรกร ศิลาเจริญธนกิจ¹ เรื่องทุนมะพร้าวกะทิสด และวรกร ศิลาเจริญธนกิจ และกฤตยชญ์ คำมิ่ง² เรื่องขนมไทยากิ ในชุมชนเดียวกัน ที่พบว่าการวิเคราะห์ต้นทุนช่วยให้ผู้ผลิตกำหนดราคาขายได้อย่างสมเหตุสมผล และสอดคล้องกับงานของภาวินีย์ ธนาอนวัช⁴ และภัทรกร กิณพันธ์⁷ ที่ใช้ข้อมูลต้นทุนต่อหน่วยเป็นฐานในการเสนอราคาขายใหม่ให้แก่ผู้ผลิต ในกรอบของ Kirkpatrick ที่ Alsalamah และ Callinan¹⁷ นำมาใช้ประเมินการฝึกอบรม ผลดังกล่าวเป็นหลักฐานของการประเมินระดับปฏิกิริยาและระดับการเรียนรู้

ผลการวิเคราะห์ต้นทุนตอบโจทย์หลักของการศึกษา คือ ทำให้ชุมชนท้ายเกาะทราบว่าขนมปังปลามีต้นทุน 1.25 บาทต่อชิ้น และขนมปังไส้หมูหยองมีต้นทุน 2.35 บาทต่อชิ้น เหตุผลที่เปรียบเทียบขนมปังสองชนิดซึ่งมีผู้ใช้ต่างกัน คือ ขนมปังปลาใช้ให้อาหารปลา ส่วนขนมปังไส้หมูหยองใช้รับประทาน เพราะทั้งสองชนิดเป็นทางเลือกของครัวเรือนที่ใช้ทักษะ อุปกรณ์ และแรงงานชุดเดียวกัน ครัวเรือนที่ประกอบอาชีพเสริมมีเงินทุนและเวลาจำกัด จึงต้องเลือกว่าจะผลิตชนิดใด หรือผลิตทั้งสองชนิดในสัดส่วนเท่าใด ผลการวิจัยชี้ว่าขนมปังปลามีต้นทุนต่ำและอัตรากำไรขั้นต้นสูงกว่า (ร้อยละ 87.5) และมีตลาดรองรับจากนักท่องเที่ยวและผู้มาทำบุญในเขตอภัยทานของวัดโบสถ์ซึ่งมีนักท่องเที่ยวจำนวนมาก ส่วนขนมปังไส้หมูหยองมีต้นทุนสูงกว่าเกือบ 2 เท่าและอัตรากำไรขั้นต้นต่ำกว่า (ร้อยละ 76.50) แต่มี

ตลาดที่กว้างกว่า ทั้งตลาดชุมชนของฝากบริเวณวัดและการจัดอาหารว่างสำหรับการอบรมสัมมนา ผู้ผลิตจึงสามารถใช้ข้อมูลต้นทุนร่วมกับความต้องการของตลาดในการกำหนดสัดส่วนการผลิต เช่น เพิ่มการผลิตขนมปังปลาในช่วงวันหยุดที่มีนักท่องเที่ยวมาก และรับผลิตขนมปังไส้หมูหยองตามคำสั่งซื้อ นอกจากนี้ ผู้เข้ารับการฝึกอบรมเสนอราคาขึ้นละ 10 บาทเท่ากันทั้งสองชนิด ทั้งที่ต้นทุนต่างกัน ข้อมูลต้นทุนต่อชิ้นจึงช่วยให้ตั้งราคาแยกตามชนิดสินค้าได้อย่างมีเหตุผล เช่นเดียวกับงานของนันทนา แจ้งสว่าง⁵ ที่เสนอแนวทางกำหนดราคาขายกะหรี่ปั๊บบจากผลการวิเคราะห์ต้นทุน ความแตกต่างของต้นทุนระหว่างขนมปังสองชนิดมาจากวัตถุดิบส่วนไส้สอดคล้องกับงานของรัฐชิตา เบริล และคณะ¹⁰ ที่พบว่าวัตถุดิบคิดเป็นร้อยละ 72.95 ของต้นทุนขนมเปียะ และงานของนรินาถ เสนาจันทร์⁸ ที่แสดงว่าการปรับราคาขายให้สะท้อนต้นทุนช่วยลดจำนวนหน่วยที่ต้องขายเพื่อให้ถึงจุดคุ้มทุน อย่างไรก็ตาม อัตรากำไรขั้นต้นร้อยละ 76.50–87.50 ยังไม่รวมค่าแรง ค่าอุปกรณ์ ค่าพลังงาน บรรจุภัณฑ์ และต้นทุนคงที่อื่น ถ้าโรสุทธิที่แท้จริงจึงต่ำกว่านี้ ผู้ผลิตควรเพิ่มรายการต้นทุนดังกล่าวในขั้นตอนที่ 2 ของต้นแบบเมื่อผลิตจริง

การวิจัยนี้มีข้อจำกัด ได้แก่ 1) แบบแผนกลุ่มเดียวไม่มีกลุ่มควบคุม จึงไม่อาจสรุปได้ว่าการเปลี่ยนแปลงเกิดจากต้นแบบเพียงอย่างเดียว 2) ความรู้ความสามารถวัดจากการประเมินตนเอง และข้อคำถามก่อนและหลังการฝึกอบรม มีถ้อยคำไม่เหมือนกันทุกข้อ การเปรียบเทียบจึงเป็นการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยรวมของด้านความรู้ความสามารถ 3) คะแนนก่อนการฝึกอบรมอยู่ในระดับสูงแล้ว ทำให้มีพื้นที่สำหรับการเพิ่มขึ้นจำกัด (Ceiling Effect) 4) ผลการคำนวณในใบงานตรงกันทุกคนเพราะใช้สูตรและราคาวัตถุดิบเดียวกัน จึงยังไม่ได้ทดสอบการใช้ต้นแบบกับสูตรหรือราคาที่แตกต่างกัน 5) ต้นทุนมาตรฐานต่อชิ้นของขนมปังปลา/ขนมปังจีตรวมต้นทุนอื่นไว้ด้วย ขณะที่ขนมปัง

ไส้หมูหยองคิดเฉพาะต้นทุนวัตถุดิบ ผลต่างของต้นทุนระหว่างผลิตภัณฑ์ทั้งสองชนิด (1.10 บาท) จึงอาจต่ำกว่าความเป็นจริง 6) ศึกษาขนมปังเพียง 2 สูตร และยังไม่ได้ศึกษาปริมาณความต้องการของตลาดแต่ละประเภท และ 7) ไม่มีข้อมูลเชิงคุณภาพจากคำถามปลายเปิด

ข้อเสนอแนะ

ต้นแบบระบบบัญชีต้นทุนมาตรฐาน 4 ขั้นตอนที่พัฒนาขึ้นทำให้ทราบว่าขนมปังปลา/ขนมปังจี๊ดมีต้นทุนต่อชิ้น 1.25 บาท และขนมปังไส้หมูหยองมีต้นทุนต่อชิ้น 2.35 บาท เมื่อขายชิ้นละ 10 บาทมีกำไรขั้นต้นร้อยละ 87.50 และ 76.50 ตามลำดับ ผู้เข้ารับการฝึกอบรมทุกคนคำนวณได้ตรงกับต้นทุนมาตรฐาน ความรู้ความสามารถหลังการฝึกอบรมสูงกว่าก่อนการฝึกอบรมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ และความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด ขนมปังทั้งสองชนิดมีต้นทุนต่อชิ้นและตลาดต่างกัน ข้อมูลต้นทุนจึงเป็นแนวทางให้ครัวเรือนเลือกผลิตชนิดใดชนิดหนึ่ง หรือผลิตทั้งสองชนิดในสัดส่วนที่เหมาะสมกับตลาด การตั้งราคาบนฐานต้นทุนช่วยให้ครัวเรือนมีรายได้ที่มั่นคงขึ้น ซึ่งเป็นแนวทางหนึ่งในการเสริมสร้างสุขภาวะทางเศรษฐกิจของชุมชน

ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้ 1) หน่วยงานที่จัดฝึกอบรมอาชีพควรบรรจุการคำนวณต้นทุนด้วยต้นแบบไว้ในหลักสูตรฝึกทักษะการผลิต 2) ควรขยายต้นแบบให้รวมค่าแรง ค่าพลังงาน และค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ เพื่อคำนวณต้นทุนเต็มและจุดคุ้มทุน 3) ผู้ผลิตในชุมชนควรกำหนดสัดส่วนการผลิตและราคาขายของขนมปังแต่ละชนิดตามต้นทุนต่อชิ้นและตลาด โดยขนมปังปลาเน้นตลาดนักท่องเที่ยวในเขตอภัยทาน และขนมปังไส้หมูหยองเน้นตลาดของฝากและอาหารว่างสำหรับการอบรมสัมมนา 4) ควรจัดทำต้นแบบในรูปแบบตารางคำนวณบนโทรศัพท์มือถือ เพื่อให้ปรับราคาวัตถุดิบได้สะดวก ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป 1) ควรติดตามผลหลังการฝึกอบรมเพื่อประเมินพฤติกรรม

การใช้ต้นแบบในการผลิตจริงและผลต่อรายได้ ซึ่งเป็นระดับที่ 3 และ 4 ตามกรอบของ Kirkpatrick ที่ Alsalamah และ Callinan¹⁷ นำมาใช้ 2) ควรใช้แบบทดสอบวัดความรู้ที่มีข้อคำถามเดียวกันก่อนและหลังการฝึกอบรม และมีกลุ่มเปรียบเทียบ 3) ควรศึกษาปริมาณความต้องการของตลาดขนมปังแต่ละชนิด เพื่อหาสัดส่วนการผลิตที่ให้กำไรสูงสุด และ 4) ควรทดสอบการใช้ต้นแบบกับขนมปังไส้ชนิดอื่น เช่น ไส้ลูกเกดและไส้ทุ่นา

กิตติกรรมประกาศ

ผู้วิจัยขอขอบคุณผู้เข้ารับการฝึกอบรมชุมชนตำบลท้ายเกาะ อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานีทุกท่านที่ให้ข้อมูล วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยาที่ร่วมจัดการฝึกอบรม และมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ที่สนับสนุนโครงการ

การเปิดเผยการใช้ปัญญาประดิษฐ์ (AI Disclosure)

ผู้วิจัยใช้เครื่องมือปัญญาประดิษฐ์ (Claude (Anthropic) ช่วยในการวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ การร่างและเรียบเรียงต้นฉบับ การสืบค้นเอกสารอ้างอิง ข้อมูลทั้งหมดในการวิจัยนี้เก็บรวบรวมโดยผู้วิจัยจากผู้เข้ารับการฝึกอบรมจริง ไม่ได้สร้างขึ้นโดยปัญญาประดิษฐ์ ข้อมูลที่นำไปวิเคราะห์ใช้รหัสผู้ตอบ ไม่มีข้อมูลระบุตัวบุคคล การออกแบบการวิจัย การกำหนดประเด็นและขอบเขต ข้อมูลบริบทของพื้นที่ และการตีความผลการวิจัยเป็นของผู้วิจัย ผู้วิจัยได้ตรวจสอบผลการวิเคราะห์กับข้อมูลดิบ และตรวจสอบเอกสารอ้างอิงทุกรายการกับแหล่งต้นฉบับแล้ว ปัญญาประดิษฐ์ไม่ได้เป็นผู้แต่งบทความนี้ ผู้วิจัยรับผิดชอบต่อความถูกต้องของเนื้อหาทั้งหมด

เอกสารอ้างอิง

1. วรกร ศิลาเจริญธนกิจ. การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนจากการผลิตวันมะพร้าวกะทิสด ชุมชนตำบลท้ายเกาะ อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี. วารสารวิชาการสถาบันวิทยาการจัดการแห่งแปซิฟิก. 2567;10(2):456-68.
2. วรกร ศิลาเจริญธนกิจ, กฤตยชญ์ คำมิ่ง. การวิเคราะห์ต้นทุนและการกำหนดราคาขายขนมไทยากิ: แนวทางเพื่อเสริมสร้างสุขภาวะทางเศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อมของชุมชนท้ายเกาะ. วารสารสิ่งแวดล้อมศึกษาการแพทย์และ สุขภาพ. 2568;10(3):878-85.
3. วรกร ศิลาเจริญธนกิจ, กฤตยชญ์ คำมิ่ง. การศึกษารูปแบบบัญชีครัวเรือนและพฤติกรรมกรรมการออมของครัวเรือนในชุมชนตำบลท้ายเกาะ อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี. วารสารสิ่งแวดล้อมศึกษาการแพทย์และสุขภาพ. 2568;10(3):869-77.
4. ภาวินัย ธนาอนวัช. การวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคาส่งจำหน่ายขนมไทยโบราณของวิสาหกิจชุมชน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา. วารสารวิทยาการจัดการปริทัศน์. 2563;22(2):169-79.
5. นันทนา แจ้งสว่าง. การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนจากการผลิตกะหรี่ปั๊บบ้านสวนพันจิตร์ ตำบลเขาพระงาม อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี. วารสารละศรี. 2566;7(1):91-101.
6. ทัยรัตน์ ศรีบุบ, ศรสวรรค์ ลีกุล, อาทิตยา นามมาตย์, อรชума มูลศรี. การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนการผลิตปลาสามสายเดี่ยว: กรณีศึกษาวิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์แปรรูปปลา บ้านห้วยบง ตำบลโนนเมือง อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู. วารสารวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี. 2565;4(1):43-55.
7. ภัทธกร กิรินทร์. การวิเคราะห์ต้นทุนและแนวทางการกำหนดราคาขายตามวิธีต้นทุนของผลิตภัณฑ์กระเป๋าสานเส้นพลาสติกของวิสาหกิจชุมชนบ้านขามป้อม ตำบลสวนหม่อน อำเภอมัญจาคีรี จังหวัดขอนแก่น. วารสารวิชาการและวิจัย มหาวิทยาลัยภาคตะวันออกเฉียงเหนือ. 2566;13(4):298-309.
8. นีรนาท เสนาจันทร์. การวิเคราะห์ต้นทุนและจุดคุ้มทุนในการประกอบธุรกิจผลิตปลาร้าบองสมุนไพรของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านหนองผือ อำเภอบ้านไผ่ จังหวัดขอนแก่น. วารสารวิชาการและวิจัย มหาวิทยาลัยภาคตะวันออกเฉียงเหนือ. 2566;13(4):151-63.
9. อนงค์วรรณ อุปประดิษฐ์. ต้นทุนและผลตอบแทนการสานกระเป๋าสานจากเส้นพลาสติกของวิสาหกิจชุมชน กลุ่มจักสานบ้านเมะหลวง อำเภอแม่เมะ จังหวัดลำปาง. วารสารวิชาการและวิจัย มหาวิทยาลัยภาคตะวันออกเฉียงเหนือ. 2566;13(4):252-63.
10. รัชชิตา เบริล, พิมพ์า เขียวเข้ม, สายใจ สวระรักษ, อรพรรณ เกตุกร, ลัลลลลินณ์ อรัญพันธ์, กฤตพน เพชรจ้อย, และคณะ. การวิเคราะห์ต้นทุนและอัตรากำไรของธุรกิจผลิตขนมเปียะจังหวัดเพชรบุรีในช่วงเทศกาลสำคัญ: กรณีศึกษาร้านขนมเปียะตาลก อำเภอบ้านลาด. วารสารเศรษฐศาสตร์และนโยบายสาธารณะ. 2567;15(30):87-100.
11. ปุณชรัสมิ์ กิรติพนิกัทธิ, อนเนก หาลิ, อนันธิตรา ดอนบันเทา, วิษณุเดช นันไชยแก้ว. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไผ่ฟูกเพื่อประโยชน์เชิงพาณิชย์สำหรับผู้ประกอบการ. วารสารมหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง. 2567;13(2):39-50.
12. มนสิชา อนุกุล. แนวทางการจัดการส่งเสริมกลุ่มอาชีพชุมชน ตำบลบางชะแยง อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี. วารสารวิทยาการจัดการปริทัศน์. 2565;24(1):137-46.
13. กิตติยา ปริญาสุรเดช, จตุรวิทย์ ศศิธรานนท์, ฌาณนพ สืบพิลา. การประยุกต์ใช้ต้นทุนฐานกิจกรรมในการคำนวณต้นทุนการผลิต กรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านสตรีแห่งหนึ่งในจังหวัดชลบุรี. วารสารวิทยาลัยนครราชสีมา สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์. 2564;15(2):327-36.
14. สิริยุพา เลิศกาญจนาพร, อิศรา วัฒนนาเกษม. การประยุกต์ระบบต้นทุนงานสั่งทำในการวิเคราะห์ต้นทุนผลิตภัณฑ์จังหวัดแปรรูป: แนวทางบัญชีต้นทุนเพื่อการตัดสินใจเชิงกลยุทธ์ในอุตสาหกรรมอาหารทางเลือก. วารสารการบัญชีและการจัดการ. 2568;17(4):1-15.
15. Roffia P, Benavides MM, Carrilero A. Cost accounting practices in SMEs: liability of age and other factors that hinder or burst its implementation in turbulent years. Int Entrep Manag J. 2024;20(1):115-39.
16. Saleh QY, AL-Nimer MB, Abbadi SS. The quality of cost accounting systems in manufacturing firms: a literature review. Cogent Bus Manag. 2023;10(1):2209980.
17. Alsalamah A, Callinan C. Adaptation of Kirkpatrick's four-level model of training criteria to evaluate training programmes for head teachers. Educ Sci. 2021;11(3):116.