

# บทที่ 1

## บทนำ

### ความเป็นมาและความสำคัญ

ร้านขนมคุกกี้ถูกจับตามองว่าเป็นธุรกิจที่เจริญเติบโตเร็วมาก เพราะเป็นสินค้าประเภทให้ประโยชน์ในด้านบริโภคให้คุณค่าทางด้านโภชนาการ ถึงปัจจุบันความนิยมในการบริโภคคุกกี้และส่งคุกกี้เพื่อเป็นตัวแทนในการแสดงความยินดีในโอกาสต่างๆ เพิ่มมากขึ้นส่งผลให้ร้านเบเกอรี่ขยายตัวเพิ่มมากขึ้น ธุรกิจการทำร้านเบเกอรี่จึงเป็นธุรกิจหนึ่งที่มีผู้สนใจเป็นจำนวนมาก ซึ่งส่วนใหญ่มองว่าเป็นธุรกิจที่ทำได้ไม่ยากแต่ในความเป็นจริงแล้วผู้ที่จะทำธุรกิจเบเกอรี่ให้ประสบผลสำเร็จได้นั้นผู้ประกอบการจะต้องมีความรู้ความชำนาญ และมีความสนใจที่จะทำธุรกิจอย่างจริงจังเพราะการทำเบเกอรี่ปัจจุบันมีการแข่งขันค่อนข้างสูงดังนั้นถ้าขาดความตั้งใจและไม่มีความรู้ ร้านขนมคุกกี้ถูกจับตามองว่าเป็นธุรกิจที่เจริญเติบโตเร็วมาก เพราะเป็นสินค้าประเภทให้ประโยชน์ในด้านบริโภคให้คุณค่าทางด้านโภชนาการ ถึงปัจจุบันความนิยมในการบริโภคคุกกี้และส่งคุกกี้เพื่อเป็นตัวแทนในการแสดงความยินดีในโอกาสต่างๆ เพิ่มมากขึ้นความชำนาญในการทำเบเกอรี่ ธุรกิจก็อาจจะไม่ประสบความสำเร็จตามที่ต้องการได้ ถึงแม้ว่าการทำธุรกิจร้านเบเกอรี่จะต้องคำนึงถึงปัจจัยหลายประการ แต่โอกาสในการขยายตัวของธุรกิจนี้ก็ยังมีอยู่มากทั้งนี้เพราะร้านเบเกอรี่ส่วนใหญ่จะกระจุกตัวอยู่ในใจกลางเมืองเสียเป็นส่วนใหญ่ แหล่งชุมชนที่อยู่ไกลออกไปยังมีร้าน เบเกอรี่ไม่มากนัก ซึ่งทำให้ผู้ประกอบการหลายรายมองเห็นโอกาสในการทำธุรกิจดังกล่าว แต่อย่างไรก็ตามการที่จะลงทุนเปิดกิจการร้านเบเกอรี่จำเป็นต้องอย่างยิ่งที่จะต้องกำหนดกลุ่มลูกค้าเป้าหมายให้ชัดเจน ทั้งนี้เพื่อที่จะหาสถานที่ตั้งร้านให้เหมาะสมผู้ประกอบการต้องสร้างความแตกต่างในรูปของตัวผลิตภัณฑ์ ราคา ช่องทางการจัดจำหน่าย และการส่งเสริมการขาย ทำให้ยอดการจำหน่ายเพิ่มขึ้น เช่น การนำผัก ผลไม้ สมุนไพร เข้ามาใช้เป็นส่วนประกอบในการปรุงรส กลิ่น ให้รสชาติแปลก ออกไป รวมถึงการสร้างสีสันที่แปลกตาน่าสนใจ และมีความกลมกลืนเข้ากันได้ดี ซึ่งบ่งบอกความหมายของการมอบให้ ตามวาระต่างๆ พร้อมทั้งการจัดภาชนะสำหรับใส่ขนมที่มีความแปลกใหม่การประมาณการใช้เงินทุนหมุนเวียนก็ถือว่าเป็นขั้นตอนสำคัญ เช่นกัน เพราะจะช่วยให้ผู้ประกอบการทราบความต้องการการใช้ทรัพยากรการเงินทุนของธุรกิจที่ดำเนินอยู่เพื่อจะสามารถจัดสรรการใช้ทรัพยากรการเงินได้อย่างมีประสิทธิภาพเหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบันในด้านการแข่งขัน ร้านเบเกอรี่จะต้องเพิ่มศักยภาพในการบริการลูกค้าที่เข้มข้นเนื่องจากลูกค้ามีโอกาสที่จะเลือกซื้อสินค้าหรือบริการได้หลายแห่ง ดังนั้นธุรกิจร้านเบเกอรี่ต้องหันมาสนใจและอดทนเป็นพิเศษในเรื่องการพัฒนาคุณภาพและรูปแบบของสินค้า การบริหารของตนเองอยู่ตลอดเวลา เพื่อให้ปรับตัวได้ทันกับสภาพแวดล้อมและพฤติกรรมของผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลง จึงจะทำให้เราสามารถดำรงอยู่ในธุรกิจนี้ตลอดไป

สำหรับผู้ประกอบการธุรกิจ SMEs โดยส่วนใหญ่ผู้ประกอบการธุรกิจ SMEs ไม่คำนึงถึงต้นทุนด้านต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับกิจการ หรือการผลิตผลิตภัณฑ์ หรือคำนึงถึงแต่ไม่ครบถ้วน บางครั้งมิได้นำต้นทุนที่ไม่เป็นตัวเงิน หรือต้นทุนที่เป็นการลงทุนเพียงครั้งแรกครั้งเดียวมาคำนวณ ทำให้การคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการวิเคราะห์ผลตอบแทนของกิจการผิดพลาดการวิจัย ใน

ครั้งนี้ ผู้วิจัยได้นำการแปรรูปถั่วเหลืองเพื่อเสริมสุขภาพในผลิตภัณฑ์คุกกี้เนยสดของอาจารย์อรรถ ชันสี และคณะ มาเป็นกรณีตัวอย่างในการศึกษาการวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนจากการลงทุน ซึ่งเป็นงานวิจัยต่อยอดงานวิจัยของอาจารย์อรรถ ชันสี และคณะ เดิม เพื่อให้เกิดประโยชน์และคุณค่าที่ครบถ้วน รอบด้าน ในการการนำไปประยุกต์ หรือเผยแพร่ต่อกลุ่มคนที่สนใจ และยังเป็นแนวทางในการวิเคราะห์ คำนวณ พิจารณาเพื่อลงทุนด้านอื่นต่อไปในอนาคตการวิเคราะห์ต้นทุน และผลตอบแทนจากการแปรรูปถั่วเหลืองเพื่อเสริมสุขภาพในผลิตภัณฑ์คุกกี้เนยสดสำหรับธุรกิจ SMEs เพื่อดูความคุ้มค่าต่อการลงทุน การคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย อัตรากำไรที่ต้องการ การผลตอบแทนจากการลงทุน และจุดคุ้มทุนจะเกิดประโยชน์ต่อการตัดสินใจลงทุน การประเมินสภาพกิจการ การวางแผนการลงทุน การควบคุม และปรับปรุงการดำเนินการของกิจการ ให้ดีขึ้นการศึกษาเป็นไปเพื่อเป็นแนวทางให้ธุรกิจ SMEs เข้าใจและตระหนักถึงต้นทุนที่ต้องนำมา รวมเพื่อคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์ การกำหนดราคาขาย และยังเป็นแนวทางในการวิเคราะห์และ คำนวณผลตอบแทนจากการลงทุนของธุรกิจ SMEs ได้

### วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาความเป็นไปได้ในการต่อยอดเชิงพาณิชย์ต่อ วัตถุประสงค์ทางตรง ค่าแรงทาง ตรง และค่าใช้จ่ายในการผลิต การแปรรูปสำหรับการผลิตคุกกี้จากแป้งถั่วเหลืองสู่ธุรกิจ SMEs
2. เพื่อศึกษาความเป็นไปได้ในการต่อยอดเชิงพาณิชย์ต่อ ต้นทุน ผลตอบแทน ค่าขายต่อ หน่วย การแปรรูปถั่วเหลืองในผลิตภัณฑ์คุกกี้เนยสดสู่ธุรกิจ SMEs

### ขอบเขตของการวิจัย

#### ขอบเขตเนื้อหา

1. ผลิตภัณฑ์และส่วนประกอบของคุกกี้
2. แนวคิดเกี่ยวกับต้นทุน
3. แนวคิดเกี่ยวกับผลตอบแทน
4. การศึกษาความเป็นไปได้
5. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
6. งานวิจัยของอาจารย์อรรถ ชันสีและคณะ
7. สูตรที่ใช้ในการวิเคราะห์และการคำนวณ

#### ขอบเขตการดำเนินงาน

1. งานวิจัยการแปรรูปถั่วเหลืองเพื่อเสริมสุขภาพในผลิตภัณฑ์คุกกี้เนยสดของอาจารย์อรรถ ชันสี และคณะ
2. คำนวณและวิเคราะห์ต้นทุน และราคาขาย
3. คำนวณและวิเคราะห์อัตราผลตอบแทน

- a. อัตราผลตอบแทนจากเงินลงทุน (ROI)
- b. ผลตอบแทนจากสินทรัพย์รวม (ROA)
- c. จุดคุ้มทุน (Break even point)
- d. อัตราส่วนต้นทุนขายต่อขายสุทธิ
- e. อัตราส่วนกำไรจากการดำเนินงาน (Operating Profit Margin)
- f. อัตรากำไรขั้นต้น (Gross Profit Margin)
- g. อัตรากำไรสุทธิ (Net Profit Margin)

### ขอบเขตระยะเวลา

ตั้งแต่เดือน กรกฎาคม 2557 ถึง มิถุนายน 2558

### คำจำกัดความที่ใช้ในงานวิจัย

**การศึกษาความเป็นไปได้** หมายถึง การศึกษาความเป็นไปได้อันเป็นการควบคุมของการระบุปัญหาและโอกาส, การกำหนดเป้าหมาย, การอธิบายถึงสถานการณ์ของธุรกิจ, การระบุผลลัพธ์ของความสำเร็จให้ชัดเจน และการประเมินช่วงของต้นทุนและผลประโยชน์ที่ได้รับจากทางเลือกต่างๆที่มีการศึกษาจะช่วยสนับสนุนกระบวนการตัดสินใจของการทำธุรกิจและพัฒนาโครงการ ด้วยการวิเคราะห์ต้นทุนและผลประโยชน์ โดยการศึกษาจะทำในช่วงแรกของวงรอบการพัฒนาแผนธุรกิจทำให้ทราบถึงข้อจำกัดและได้ถึงข้อแนะนำในการตัดสินใจว่าธุรกิจควรที่จะเริ่มทำและพัฒนาต่อไป เนื่องจากธุรกิจมีทรัพยากรที่จำกัด และในขณะที่แนวคิดเกี่ยวกับธุรกิจใหม่ที่สามารถนำไปพัฒนาเป็นธุรกิจได้จริงมีโอกาสเพียงไม่กี่เปอร์เซ็นต์ ดังนั้นก่อนจะนำสินทรัพย์ เวลา และเงินทุนไปใช้ในการพัฒนาธุรกิจ หรือสร้างแผนธุรกิจ การศึกษาความเป็นไปได้อาจช่วยให้ธุรกิจมีข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อไปมีผลการการศึกษาความเป็นไปได้

การศึกษาความเป็นไปได้ของโครงการ(FS) เน้นเรื่องที่สำคัญที่ผู้รับผิดชอบโครงการจะต้องจัดทำขึ้น เพื่อให้ได้โครงการที่ดีมีประสิทธิภาพสามารถนำไปปฏิบัติได้จริง บรรลุวัตถุประสงค์ภายใต้ข้อจำกัดในด้านงบประมาณ เวลา และลักษณะของผลผลิตของโครงการที่ต้องการโดยมีขอบข่ายการศึกษาความเป็นไปได้ของโครงการในด้านเทคนิค ด้านการจัดการ ด้านการตลาด ด้านการเงิน ด้านเศรษฐกิจ ด้านสังคม และการเมือง และด้านสภาพแวดล้อมและสภาวะนิเวศน์

**การแปรรูป** หมายถึง เป็นกระบวนการที่เปลี่ยนแปลงสภาพของ วัตถุดิบ ให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารอยู่ในสภาพที่เหมาะสม สะดวก และปลอดภัยต่อการบริโภค เป็นการถนอมอาหาร เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา ทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีความหลากหลาย เพิ่มทางเลือก และเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบ

**ผลิตภัณฑ์คุกกี** หมายถึง ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่อีกประเภทหนึ่งซึ่งเราค่อนข้างจะคุ้นเคยกันเป็นอย่างดีเพราะเป็นขนมที่มีกรรมวิธีการทำที่ง่ายรสชาติอร่อย หอม หวานมัน และที่สำคัญคือความกรอบซึ่งเป็นลักษณะเฉพาะตัวของขนมประเภทนี้ และสามารถเก็บเอาไว้ได้ในระยะยาวนานิมที่จะใช้

เป็นของขวัญในวันปีใหม่ หรือเทศกาลต่าง ๆ นั่นก็คือ คุกกี้ ( Cookies) นั่นเอง คุกกี้เป็นเบเกอรี่ที่มีส่วนผสมคล้ายคลึงกับเค้กคือ ประกอบด้วย แป้ง , เนย, นม, ไข่ และสิ่งที่ช่วยให้ขึ้นฟูอื่น ๆ แต่จะมีส่วนผสมของของเหลวน้อยกว่าและแตกต่างกับเค้กตรงที่ใช้แป้งที่มีปริมาณโปรตีนสูงกว่าเค้กแต่น้อยกว่าขนมปัง แป้งที่ว่าก็คือ แป้งสาลีเอนกประสงค์

คุกกี้เป็นขนมประเภทบิสกิต มีลักษณะเป็นชิ้นขนาดเล็กตกแต่งด้วยผลไม้ น้ำตาลสี เนื้อขนมนุ่มนวล เบา และกรอบร่วน มีรสหวานไม่จัดสามารถเก็บไว้ได้นานกว่าขนมอื่นๆเหมาะสำหรับเป็นของว่างรับประทานกับเครื่องดื่มชนิดต่างๆ

**SMEs หรือ ธุรกิจขนาดย่อม** หมายถึง ธุรกิจที่เป็นอิสระมีเอกชน เป็นเจ้าของ ดำเนินการโดยเจ้าของเอง ไม่เป็นเครื่องมือของธุรกิจใด ไม่ตกอยู่ภายใต้อิทธิพล ของบุคคล หรือธุรกิจอื่น มีต้นทุนในการดำเนินงานต่ำ และมีพนักงานจำนวนไม่มาก ในการวิจัยนี้มุ่งเน้นไปที่วิสาหกิจขนาดเล็ก ซึ่งมีมูลค่าขั้นสูงของสินทรัพย์ถาวรไม่เกิน 50 ล้านบาท และจำนวนการจ้างงานไม่เกิน 50 คน

### **ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ**

1. เพื่อทราบต้นทุนผลตอบแทน และการกำหนดราคา การแปรรูปแป้งถั่วเหลือง ในผลิตภัณฑ์คุกกี้เนยสด
2. เพื่อจัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และหรือนำข้อมูลไปต่อยอดในการบริการวิชาการ การนำความรู้สู่ชุมชน หรือผู้ประกอบการที่มีความสนใจ