

บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย

งานวิจัยเรื่อง “การวิเคราะห์ต้นทุน และผลตอบแทนจากการแปรรูปถั่วเหลืองเพื่อเสริมคุณภาพในผลิตภัณฑ์คุกกี้เนยสดสำหรับธุรกิจ SMEs” เป็นงานวิจัยที่พัฒนาต่อยอดมาจากงานวิจัยเรื่อง “การแปรรูปถั่วเหลืองเพื่อเสริมคุณภาพในผลิตภัณฑ์คุกกี้เนยสด” ของอาจารย์อรรถ ชันสี และคณะ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความเป็นไปได้ในการต่อยอดเชิงพาณิชย์ต่อ วัตถุประสงค์ทางตรง ค่าแรงทางตรงและค่าใช้จ่ายในการผลิต การแปรรูปสำหรับการผลิตคุกกี้จากแป้งถั่วเหลืองสู่ธุรกิจ SMEs และเพื่อศึกษาความเป็นไปได้ในการต่อยอดเชิงพาณิชย์ต่อ ต้นทุน ผลตอบแทน ค่าขายต่อหน่วย การแปรรูปถั่วเหลืองในผลิตภัณฑ์คุกกี้เนยสดสู่ธุรกิจ SMEs รวมทั้งเพื่อให้เกิดประโยชน์และครบทุกด้าน ในการนำไปประยุกต์ เผยแพร่ และถ่ายทอดให้ผู้ประกอบการธุรกิจ SMEs ผู้ประกอบการอื่น หรือกลุ่มบุคคลที่สนใจ เพื่อนำไปใช้หรือต่อยอดให้เกิดประโยชน์

ผู้วิจัยใช้วิธีวิจัยเชิงคุณภาพ โดยศึกษาจากเอกสาร และการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญ โดยกำหนดคุณสมบัติของผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน ประกอบด้วย (1) ผู้ที่มีความรู้และมีความเชี่ยวชาญในด้านอาหาร จำนวน 2 ท่าน คือ อาจารย์ สุรีย์พร ัญญะกิจ ประธานสาขาอุตสาหกรรมอาหารและบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง และอาจารย์อรรถ ชันสี อาจารย์ประจำมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง และวิทยากรด้านอาหารที่มีชื่อเสียง (2) ผู้มีความรู้และมีความเชี่ยวชาญในด้านบัญชีและการเงิน จำนวน 1 ท่าน คือ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ นพพร แพทย์รัตน์ รองผู้อำนวยการมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง

1. ขั้นตอนและวิธีดำเนินการวิจัย

ระยะที่ 1 ศึกษาค้นคว้าข้อมูลจากทฤษฎี แนวคิด เอกสาร หนังสือ ตำรา บทความ และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ระยะที่ 2 ศึกษาเทคนิคและวิธีการคำนวณต้นทุน โดย

1. สอบถามผู้เชี่ยวชาญเกี่ยวกับอุปกรณ์ที่ต้องใช้ในการผลิตคุกกี้เนยสด ผู้เชี่ยวชาญประกอบด้วย อาจารย์ สุรีย์พร ัญญะกิจ ประธานสาขาอุตสาหกรรมอาหารและบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง และอาจารย์อรรถ ชันสี อาจารย์ประจำมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง และวิทยากรด้านอาหารที่มีชื่อเสียง
2. สอบถามผู้เชี่ยวชาญ และสอบถามจากร้านที่จำหน่ายอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตคุกกี้เนยสด
3. สอบถามผู้เชี่ยวชาญ และสอบถามจากร้านที่จำหน่ายส่วนผสมในการผลิตคุกกี้เนยสด
4. ศึกษาการจัดทำตารางราคาของอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตคุกกี้เนยสด
5. ศึกษาการจัดทำตารางการคำนวณต้นทุนและราคาขายในการผลิตคุกกี้เนยสด

ระยะที่ 3 ศึกษาเทคนิคและวิธีการวิเคราะห์ผลตอบแทน โดยการนำข้อมูลด้านต้นทุนและราคาขาย ในการผลิตคู่ก็เนยสดมาทำการคำนวณ ดังนี้

1. การคำนวณหาอัตราผลตอบแทนจากเงินลงทุน (Return on Investment หรือ ROI) เพื่อวัดการปฏิบัติงานที่มีความสำคัญ เป็นการเปรียบเทียบกำไรที่ทำได้กับขนาดของเงินที่ลงทุน ดังนั้นวิธีการวัดการปฏิบัติงานของธุรกิจด้วยกำไรสุทธิต่อเงินลงทุนในสินทรัพย์ที่ก่อให้เกิดรายได้ จึงเป็นวิธีที่ใช้ได้ดี และใช้กันอย่างกว้างขวาง

2. การคำนวณหาอัตราผลตอบแทนจากสินทรัพย์รวม (Return on Assets หรือ ROA) เพื่อวัดการใช้ประโยชน์จากสินทรัพย์ที่มีอยู่ว่าใช้ได้มากน้อยเพียงใด

3. การคำนวณหาจุดคุ้มทุน (Break-even point) เพื่อหาจุดที่ไม่เกิดกำไรหรือขาดทุน เป็น ณ จุดที่ครอบคลุมต้นทุนผันแปรที่เกิดขึ้นทุก ๆ หน่วยที่ขาย และขายด้วยปริมาณมากพอที่กำไรที่เกิดขึ้นแต่ละหน่วยเมื่อรวมกันแล้วมีมูลค่าเท่ากับต้นทุนคงที่ทั้งหมด จึงทำให้เกิดการเสมอตัว ไม่ขาดทุนหรือกำไร

4. การคำนวณหาอัตราส่วนต้นทุนขายต่อขาย เพื่อหาว่าถ้ายอดขายสุทธิ 100 บาท จะมีต้นทุนสินค้าขายที่เท่าใด

5. การคำนวณหาอัตราส่วนกำไรจากการดำเนินงานต่อขายสุทธิ เพื่อหาความสามารถในการทำกำไรเมื่อเทียบกับยอดขาย

6. การคำนวณหาอัตราส่วนกำไรขั้นต้น (Gross Profit Margin) เพื่อประเมินความสามารถขั้นต้นของธุรกิจว่าสามารถทำกำไรเบื้องต้นได้มากน้อยเพียงใด

7. การคำนวณหาอัตราส่วนกำไรสุทธิ (Net Profit Margin) เพื่อเปรียบเทียบระหว่างยอดขายกับกำไรสุทธิ เพื่อประเมินผลกำไรที่ได้หลังหักค่าใช้จ่ายทุกรายการแล้ว

2. กลุ่มตัวอย่าง

2.1 คู่ก็เนยสดสูตรปกติ

2.2 คู่ก็เนยสดตำรับที่ 1 (90:10)

2.3 คู่ก็เนยสดตำรับที่ 2 (80:20)

2.4 คู่ก็เนยสดตำรับที่ 3 (70:30)

2.5 คู่ก็เนยสดตำรับที่ 4 (60:40)

(ข้อมูลจากงานวิจัยของอาจารย์อรรถ ชันสี และคณะ)

3. การสร้างและตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ

1. ศึกษาค้นคว้าข้อมูลจากทฤษฎี แนวคิด เอกสาร หนังสือ ตำรา บทความ และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2. ศึกษาวัตถุประสงค์ และกรอบแนวคิดของเรื่องที่วิจัย

3. นิยามศัพท์ปฏิบัติการ เพื่อกำหนดประเด็นให้ครอบคลุมวัตถุประสงค์ของการวิจัย

4. การเก็บรวบรวมข้อมูล

1. จากทฤษฎี แนวคิด เอกสาร หนังสือ ตำรา บทความ และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
2. จากงานวิจัยของอาจารย์อรรถ ชั้นสี และคณะ
3. จากตารางราคาของอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตคุกกี้เนยสด
4. จากตารางการคำนวณต้นทุนและราคาขายในการผลิตคุกกี้เนยตำรับที่ 1 (90:10) 1 สูตร มีดังนี้ (ตำรับที่ได้รับการยอมรับจากกลุ่มตัวอย่างมากที่สุด)

5. การวิเคราะห์ข้อมูล

โปรแกรมสำเร็จรูป Excel