

บทที่ 4

ผลการวิจัย

งานวิจัยเรื่องการศึกษาความเป็นไปได้ในการต่อยอดเชิงพาณิชย์จากการแปรรูปถั่วเหลืองในผลิตภัณฑ์คุกกี้นิยมสำหรับการทำธุรกิจ SMEs โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาความเป็นไปได้ในการต่อยอดเชิงพาณิชย์ต่อ วัตถุประสงค์โดยตรง ค่าแรงทางตรงและค่าใช้จ่ายในการผลิต การแปรรูปสำหรับการผลิตคุกกี้ออกจากแป้งถั่วเหลืองสู่ธุรกิจ SMEs และเพื่อศึกษาความเป็นไปได้ในการต่อยอดเชิงพาณิชย์ต่อ ต้นทุน ผลตอบแทน ค่าขายต่อหน่วย การแปรรูปถั่วเหลืองในผลิตภัณฑ์คุกกี้นิยมสู่ธุรกิจ SMEs

ผลการศึกษาเชิงคุณภาพ

โดยใช้วิธีการสัมภาษณ์เชิงลึก (In – Depth Interview) ผู้เชี่ยวชาญเกี่ยวกับอุปกรณ์ที่ต้องใช้ในการผลิตคุกกี้นิยม ผู้เชี่ยวชาญประกอบด้วย อาจารย์ สุรียพร ชาญะกิจ ประธานสาขาอุตสาหกรรมอาหารและบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง และอาจารย์ อรรถ ชันสี อาจารย์ประจำ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง และวิทยากรด้านอาหารที่มีชื่อเสียง รวมถึงสอบถามผู้เชี่ยวชาญ และสอบถามราคาจากร้านที่จำหน่ายอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตคุกกี้นิยม และร้านที่จำหน่ายส่วนผสมในการผลิตคุกกี้นิยม มีรายละเอียดดังนี้

ตารางที่ 4.1 แสดงอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตคุกกี้นิยมและราคาจำหน่าย

รายการ	ราคา
เตาอบ	20,000.00
ถ้วยตวงของเหลว	250.00
ช้อนตวง	95.00
เครื่องตีแป้ง	17,000.00
ถาดขนม	150.00
ตราชั่ง	500.00
พายพลาสติก	50.00
ถ้วยตวงของแห้ง	100.00

รายการ	ราคา
นาฬิกาจับเวลา	250.00

ถุงบีบพร้อมหัวบีบ	300.00
สคูบไอศกรีมเล็ก	350.00
แผ่นรองอบ	400.00
ตะแกรงพักขนม	150.00
ที่แช่ขนม	150.00
	39,945.00

เงินทุนหมุนเวียนในธุรกิจประมาณ 5,000 บาท ค่าใช้จ่ายในการดำเนินการของกิจการประมาณ 10% ของราคาขาย

ตารางที่ 4.2 แสดงส่วนผสมในการผลิตคุกกี้เนยสดและราคาจำหน่าย

วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	ราคาต่อหน่วย (บาท)
แป้งถั่วเหลือง	44.00 กรัม	4.40
แป้งสาลีบัวแดง	396.00 กรัม	13.86
น้ำตาลไอซิ่ง	240.00 กรัม	7.20
เนยสด	280.00 กรัม	42.00
ไข่ไก่	2.00 ฟอง	8.00
ผงฟู	2.00 ช้อนชา	8.00
วานิลลา	2.00 ช้อนชา	10.00
เกลือป่น	1/2 ช้อนชา	1.00
รวมต้นทุนวัตถุดิบ		94.46
บวกค่าแรงงาน	300/5	60.00
		154.46
บวกเปอร์เซ็นต์ของต้นทุนอาหาร	30%	46.34
		200.80
บวกอัตรากำไร	25%	50.20
		251.00
วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	ราคาต่อหน่วย (บาท)
ราคาขาย		251.00

ราคาขายต่อหน่วย (ชิ้น)	95 ชิ้น	2.64
------------------------	---------	------

วิธีการสัมภาษณ์เชิงลึก (In – Depth Interview) ผู้มีความรู้และมีความเชี่ยวชาญในด้านบัญชีและการเงิน จำนวน 1 ท่าน คือ ผู้ช่วยศาสตราจารย์นพพร แพทย์รัตน์ รอง ผู้อำนวยการมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง เพื่อศึกษาเทคนิคและวิธีการวิเคราะห์ผลตอบแทนที่นำมาประกอบการวิจัย มีรายละเอียดดังนี้

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 จึงทำให้เกิดการเสมอตัวไม่ขาดทุนหรือกำไร

4. การคำนวณหาอัตราส่วนต้นทุนขายต่อขาย เพื่อหาว่าถ้ายอดขายสุทธิ 100 บาท จะมีต้นทุนสินค้าขายที่เท่าใด

5. การคำนวณหาอัตราส่วนกำไรจากการดำเนินงานต่อขายสุทธิ เพื่อหาความสามารถในการทำกำไรเมื่อเทียบกับยอดขาย

6. การคำนวณหาอัตราส่วนกำไรขั้นต้น (Gross Profit Margin) เพื่อ ประเมินความสามารถขั้นต้นของธุรกิจว่าสามารถทำกำไรเบื้องต้นได้มากน้อยเพียงใด

7. การคำนวณหาอัตราส่วนกำไรสุทธิ (Net Profit Margin) เพื่อเปรียบเทียบระหว่างยอดขายกับกำไรสุทธิ เพื่อประเมินผลกำไรที่ได้หลังหักค่าใช้จ่ายทุกรายการแล้ว

ในการวิจัยครั้งนี้ ผลการวิจัยสามารถตอบวัตถุประสงค์ของการวิจัย ได้ดังนี้

- ความเป็นไปได้ในการต่อยอดเชิงพาณิชย์ต่อ วิ ตฤติบทางตรง ค่าแรงทางตรงและค่าใช้จ่ายในการผลิต การแปรรูป สำหรับการผลิตคูกี้จากแป้งถั่วเหลืองสู่ธุรกิจ SMEs

- ความเป็นไปได้ในการต่อยอดเชิงพาณิชย์ต่อ ต้นทุน ผลตอบแทน ค่าขายต่อหน่วย การแปรรูปถั่วเหลืองในผลิตภัณฑ์คูกี้เนยสดสู่ธุรกิจ SMEs

โดยผู้วิจัยขอนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลเป็น 2 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ความเป็นไปได้ในการต่อยอดเชิงพาณิชย์ต่อ วัตถุดิบทางตรง ค่าแรงทางตรงและค่าใช้จ่ายในการผลิต การแปรรูป สำหรับการผลิตคูกี้จากแป้งถั่วเหลืองสู่ธุรกิจ SMEs โดยการคำนวณต้นทุนและราคาขายของการผลิตคูกี้เนยสดแต่ละตำรับ

ตอนที่ 2 ความเป็นไปได้ในการต่อยอดเชิงพาณิชย์ต่อ ต้นทุน ผลตอบแทน ค่าขายต่อหน่วย การแปรรูปถั่วเหลืองในผลิตภัณฑ์คูกี้เนยสดสู่ธุรกิจ SMEs ด้วยการวิเคราะห์และคำนวณผลตอบแทนที่ได้จากการลงทุน

ตอนที่ 1 ผลการศึกษาวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อตอบวัตถุประสงค์ของการวิจัยข้อที่ 1 เพื่อศึกษาความเป็นไปได้ในการต่อยอดเชิงพาณิชย์ต่อ วัตถุดิบทางตรง ค่าแรงทางตรงและค่าใช้จ่ายในการผลิต การแปรรูป สำหรับการผลิตคูกี้จากแป้งถั่วเหลืองสู่ธุรกิจ SMEs โดยการคำนวณต้นทุนและราคาขายของการผลิตคูกี้เนยสดแต่ละตำรับ

การคำนวณต้นทุนและราคาขายของการผลิตคูกี้เนยสดแต่ละตำรับ

ตารางที่ 43 การคำนวณต้นทุนและราคาขายในการผลิตคูกี้เนยสดสูตรปกติ 1 สูตร

วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	ราคาต่อหน่วย (บาท)	ร้อยละ
แป้งสาลีบัวแดง	440.00 กรัม	15.40	6.25
น้ำตาลไอซิ่ง	240.00 กรัม	7.20	2.92
เนยสด	280.00 กรัม	42.00	17.05
ไข่ไก่	2.00 ฟอง	8.00	3.25
ผงฟู	2.00 ช้อนชา	8.00	3.25
วานิลลา	2.00 ช้อนชา	10.00	4.06

เกลือป่น	1/2 ช้อนชา	1.00	0.41
รวมต้นทุนวัตถุดิบ		91.60	37.18
บวกค่าแรงงาน	300/5	60.00	24.36
		151.60	61.54
บวกเปอร์เซ็นต์ของต้นทุนอาหาร	30%	45.48	18.46
		197.08	80.00
บวกอัตรากำไร	25%	49.27	20.00
ราคาขาย		246.35	100.00
ราคาขายต่อหน่วย (ชิ้น)	95 ชิ้น	2.59	

จากตารางที่ 4.3 ต้นทุนและราคาขายในการผลิตคุกกี้เนยสดสูตรปกติ 1 สูตร ประกอบด้วย ต้นทุนวัตถุดิบทางตรงร้อยละ 37.18 ต้นทุนค่าแรงงานร้อยละ 24.36 ต้นทุนค่าใช้จ่ายในการผลิต ร้อยละ 18.46 อัตรากำไรขั้นต้นร้อยละ 20.00 โดยกำหนดราคาขายเท่ากับ 246.35 บาท

ตารางที่ 44 การคำนวณต้นทุนและราคาขายในการผลิตคุกกี้เนยสดตำรับที่ 1 (90:10) 1 สูตร

วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	ราคาต่อหน่วย (บาท)	ร้อยละ
แป้งข้าวเหลือง	44.00 กรัม	4.40	1.75
แป้งสาลีบัวแดง	396.00 กรัม	13.86	5.52
น้ำตาลไอซิ่ง	240.00 กรัม	7.20	2.87
เนยสด	280.00 กรัม	42.00	16.73
ไข่ไก่	2.00 ฟอง	8.00	3.19
ผงฟู	2.00 ช้อนชา	8.00	3.19
วานิลลา	2.00 ช้อนชา	10.00	3.98
เกลือป่น	1/2 ช้อนชา	1.00	0.40
รวมต้นทุนวัตถุดิบ		94.46	37.63
บวกค่าแรงงาน	300/5	60.00	23.91
		154.46	61.54
บวกเปอร์เซ็นต์ของต้นทุนอาหาร	30%	46.34	18.46
		200.80	80.00
บวกอัตรากำไร	25%	50.20	20.00
ราคาขาย		251.00	100.00
ราคาขายต่อหน่วย (ชิ้น)	95 ชิ้น	2.64	

จากตารางที่ 4.4 ต้นทุนและราคาขายในการผลิตคุกกี้เนยสดตำรับที่ 1 (90:10) 1 สูตร ประกอบด้วย ต้นทุนวัตถุดิบทางตรงร้อยละ 37.63 ต้นทุนค่าแรงงานร้อยละ 23.91 ต้นทุนค่าใช้จ่ายในการผลิตร้อยละ 18.46 อัตรากำไรขั้นต้นร้อยละ 20.00 โดยกำหนดราคาขายเท่ากับ 251.00 บาท

ตารางที่ 4.5 การคำนวณต้นทุนและราคาขายในการผลิตคุกกี้เนยสดตำรับที่ 4 (60:40) 1 สูตร

วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	ราคาต่อหน่วย (บาท)	ร้อยละ
แป้งข้าวเหลือง	176.00 กรัม	17.60	6.64
แป้งสาลีบัวแดง	264.00 กรัม	9.24	3.49
น้ำตาลไอซิ่ง	240.00 กรัม	7.20	2.72
เนยสด	280.00 กรัม	42.00	15.85
ไข่ไก่	2.00 ฟอง	8.00	3.02
ผงฟู	2.00 ช้อนชา	8.00	3.02
วานิลลา	2.00 ช้อนชา	10.00	3.77
เกลือป่น	1/2 ช้อนชา	1.00	0.38
รวมต้นทุนวัตถุดิบ		103.04	38.89
บวกค่าแรงงาน	300/5	60.00	22.65
		163.04	61.54
บวกเปอร์เซ็นต์ของต้นทุนอาหาร	30%	48.91	18.46
		211.95	80.00
บวกอัตรากำไร	25%	52.99	20.00
ราคาขาย		264.94	100.00
ราคาขายต่อหน่วย (ชิ้น)	95 ชิ้น	2.79	

จากตารางที่ 4.5 ต้นทุนและราคาขายในการผลิตคุกกี้เนยสดตำรับที่ 2 (80:20) 1 สูตร ประกอบด้วย ต้นทุนวัตถุดิบทางตรงร้อยละ 38.07 ต้นทุนค่าแรงงานร้อยละ 23.47 ต้นทุนค่าใช้จ่ายในการผลิตร้อยละ 18.46 อัตรากำไรขั้นต้นร้อยละ 20.00 โดยกำหนดราคาขายเท่ากับ 255.65 บาท

ตารางที่ 4.6 การคำนวณต้นทุนและราคาขายในการผลิตคุกกี้เนยสดตำรับที่ 3 (70:30) 1 สูตร

วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	ราคาต่อหน่วย (บาท)	ร้อยละ
แป้งข้าวเหลือง	132.00 กรัม	13.20	5.07
แป้งสาลีบัวแดง	308.00 กรัม	10.78	4.14
น้ำตาลไอซิ่ง	240.00 กรัม	7.20	2.77
เนยสด	280.00 กรัม	42.00	16.14
ไข่ไก่	2.00 ฟอง	8.00	3.07
ผงฟู	2.00 ช้อนชา	8.00	3.07
วานิลลา	2.00 ช้อนชา	10.00	3.84
เกลือป่น	1/2 ช้อนชา	1.00	0.38
รวมต้นทุนวัตถุดิบ		100.18	38.49
บวกค่าแรงงาน	300/5	60.00	23.05
		160.18	61.54
บวกเปอร์เซ็นต์ของต้นทุนอาหาร	30%	48.05	18.46
		208.23	80.00
บวกอัตรากำไร	25%	52.06	20.00
ราคาขาย		260.29	100.00
ราคาขายต่อหน่วย (ชิ้น)	95 ชิ้น	2.74	

จากตารางที่ 4.6 ต้นทุนและราคาขายในการผลิตคุกกี้เนยสดตำรับที่ 3 (70:30) 1 สูตร ประกอบด้วย ต้นทุนวัตถุดิบทางตรงร้อยละ 38.49 ต้นทุนค่าแรงงานร้อยละ 23.05 ต้นทุนค่าใช้จ่ายในการผลิตร้อยละ 18.46 อัตรากำไรขั้นต้นร้อยละ 20.00 โดยกำหนดราคาขายเท่ากับ 260.29 บาท

ตารางที่ 4.7 การคำนวณต้นทุนและราคาขายในการผลิตคุกกี้เนยสดตำรับที่ 4 (60:40) 1 สูตร

วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	ราคาต่อหน่วย (บาท)	ร้อยละ
แป้งถั่วเหลือง	176.00 กรัม	17.60	6.64
แป้งสาลีบัวแดง	264.00 กรัม	9.24	3.49
น้ำตาลไอซิ่ง	240.00 กรัม	7.20	2.72
เนยสด	280.00 กรัม	42.00	15.85
ไข่ไก่	2.00 ฟอง	8.00	3.02
ผงฟู	2.00 ช้อนชา	8.00	3.02
วานิลลา	2.00 ช้อนชา	10.00	3.77
เกลือป่น	1/2 ช้อนชา	1.00	0.38
รวมต้นทุนวัตถุดิบ		103.04	38.89
บวกค่าแรงงาน	300/5	60.00	22.65
		163.04	61.54
บวกเปอร์เซ็นต์ของต้นทุนอาหาร	30%	48.91	18.46
		211.95	80.00
บวกอัตรากำไร	25%	52.99	20.00
ราคาขาย		264.94	100.00
ราคาขายต่อหน่วย (ชิ้น)	95 ชิ้น	2.79	

จากตารางที่ 4.7 ต้นทุนและราคาขายในการผลิตคุกกี้เนยสดตำรับที่ 4 (60:40) 1 สูตร ประกอบด้วย ต้นทุนวัตถุดิบทางตรงร้อยละ 38.89 ต้นทุนค่าแรงงานร้อยละ 22.65 ต้นทุนค่าใช้จ่ายในการผลิตร้อยละ 18.46 อัตรากำไรขั้นต้นร้อยละ 20.00 โดยกำหนดราคาขายเท่ากับ 264.94 บาท

ตารางที่ 4.8 สรุปการคำนวณต้นทุนและราคาขายในการผลิตคุกกี้เนยสดแต่ละตำรับ มีดังนี้

ต้นทุน/ราคา	อัตราร้อยละ				
	สูตรปกติ	ตำรับที่ 1	ตำรับที่ 2	ตำรับที่ 3	ตำรับที่ 4
อัตราร้อยละ					

ต้นทุนวัตถุดิบทางตรง	37.18	37.63	38.07	38.49	38.89
ต้นทุนค่าแรงงาน	24.36	23.90	23.47	23.05	22.65
ต้นทุนค่าค่าใช้จ่ายในการผลิต	18.46	18.46	18.46	18.46	18.46
อัตรากำไรขั้นต้น	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00
รวมต้นทุน	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00
ราคาขาย (บาท)	246.35	251.00	255.65	260.29	264.94

ตอนที่ 2 ผลการศึกษาวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อตอบวัตถุประสงค์ของการวิจัยข้อที่ 2 เพื่อศึกษาความเป็นไปได้ในการต่อยอดเชิงพาณิชย์ต่อ ต้นทุน ผลตอบแทน ค่าขายต่อหน่วย การแปรรูปถั่วเหลืองในผลิตภัณฑ์คุกกี้เนยสดสู่ธุรกิจ SMEs ด้วยการวิเคราะห์และคำนวณผลตอบแทนที่ได้จากการลงทุน

จากผลงานวิจัยของอาจารย์อรรถ ชันสี และคณะพบว่าคุกกี้เนยสดตำรับที่ 1 (90:10) ได้รับความยอมรับจากกลุ่มตัวอย่างมากที่สุด ผู้วิจัยจึงนำการคำนวณต้นทุนและราคาขายในการผลิตคุกกี้เนยตำรับที่ 1 (90:10) มาวิเคราะห์และคำนวณผลตอบแทนที่ได้จากการลงทุน

การคำนวณต้นทุนและราคาขายในการผลิตคุกกี้เนยตำรับที่ 1 สูตร

วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	ราคาต่อหน่วย (บาท)
แป้งถั่วเหลือง	44.00 กรัม	4.40
แป้งสาลีบัวแดง	396.00 กรัม	13.86
น้ำตาลไอซิ่ง	240.00 กรัม	7.20
เนยสด	280.00 กรัม	42.00
ไข่ไก่	2.00 ฟอง	8.00
ผงฟู	2.00 ช้อนชา	8.00
วานิลลา	2.00 ช้อนชา	10.00
เกลือป่น	1/2 ช้อนชา	1.00
วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	ราคาต่อหน่วย (บาท)
รวมต้นทุนวัตถุดิบ		94.46
บวกค่าแรงงาน	300/5	60.00
		154.46
บวกเปอร์เซ็นต์ของต้นทุนอาหาร	30%	46.34

		200.80
บวกอัตรากำไร	25%	50.20
ราคาขาย		251.00
ราคาขายต่อหน่วย (ชิ้น)	95 ชิ้น	2.64

โดยต้นทุนที่เป็นการลงทุนเพียงครั้งแรกรั้งเดียว ได้แก่

รายการ	ราคา
เตาอบ	20,000.00
ถ้วยตวงของเหลว	250.00
ช้อนตวง	95.00
เครื่องตีแป้ง	17,000.00
ถาดขนม	150.00
ตราซั้ง	500.00
พายพลาสติก	50.00
ถ้วยตวงของแห้ง	100.00
นาฬิกาจับเวลา	250.00
ตะแกรงร่อนแป้ง	200.00
ถุงบีบพร้อมหัวบีบ	300.00
สคูบไอศกรีมเล็ก	350.00
แผ่นรองอบ	400.00
ตะแกรงพักขนม	150.00
ที่แช่ขนม	150.00
	39,945.00

เงินทุนหมุนเวียนในธุรกิจประมาณ 5,000 บาท ค่าใช้จ่ายในการดำเนินการของกิจการประมาณ 10% ของราคาขาย

ในงานวิจัยนี้การวิเคราะห์และคำนวณผลตอบแทนที่ได้จากการลงทุน ได้แก่

1. การคำนวณหาอัตราผลตอบแทนจากเงินลงทุน (Return on Investment หรือ ROI) เป็นเกณฑ์ในการวัดการปฏิบัติงานที่มีความสำคัญ เป็นการเปรียบเทียบกำไรที่ทำได้กับขนาด

ของเงินที่ลงทุน ดังนั้นวิธีการวัดการปฏิบัติงานของธุรกิจด้วยกำไรสุทธิต่อเงินลงทุนในสินทรัพย์ที่ก่อให้เกิดรายได้ จึงเป็นวิธีที่ใช้ได้ดี และใช้กันอย่างกว้างขวาง

$$\text{อัตราผลตอบแทนจากเงินลงทุน (ROI)} = \frac{\text{กำไรสุทธิ}}{\text{เงินลงทุน}} \times 100$$

$$\text{อัตราผลตอบแทนจากเงินลงทุน (ROI)} = \frac{(50.20 - 25.1) \times 5 \times 365}{44,945} \times 100$$

$$\text{อัตราผลตอบแทนจากเงินลงทุน (ROI)} = 101.92\%$$

กำไรสุทธิ หมายถึง ยอดขายที่หักต้นทุนขาย และค่าใช้จ่ายในการดำเนินการของกิจการทุกตัวแล้ว

เงินลงทุน หมายถึง เงินลงทุนในสินทรัพย์ที่ก่อให้เกิดรายได้

จากผลการคำนวณแสดงว่าการปฏิบัติงานที่มีความสำคัญในการแปรรูปถั่วเหลืองในผลิตภัณฑ์คุกกี้เนยสดมีประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานและการดำเนินงานที่สูง กำไรที่ได้เพียงพอกหรือมากกว่าค่าของเงินลงทุนที่จ่ายในธุรกิจ เป็นการเปรียบเทียบกำไรที่หาได้กับขนาดของเงินที่ลงทุน

2. การคำนวณหาอัตราผลตอบแทนจากสินทรัพย์รวม (Return on Assets หรือ ROA) หมายถึง การวัดการใช้ประโยชน์จากสินทรัพย์ที่มีอยู่ว่าใช้ได้มากน้อยเพียงใด

$$\text{อัตราผลตอบแทนจากสินทรัพย์รวม (ROA)} = \frac{\text{กำไรสุทธิ}}{\text{สินทรัพย์รวม}} \times 100$$

$$\text{อัตราผลตอบแทนจากสินทรัพย์รวม (ROA)} = \frac{(50.20 - 25.1) \times 5 \times 365}{39,945} \times 100$$

$$\text{อัตราผลตอบแทนจากสินทรัพย์รวม (ROA)} = 114.68\%$$

กำไรสุทธิ หมายถึง ยอดขายที่หักต้นทุนขาย และค่าใช้จ่ายในการดำเนินการของกิจการทุกตัวแล้ว

สินทรัพย์รวม หมายถึง สินทรัพย์ที่ใช้ในการดำเนินงานตามปกติของธุรกิจ

หรือเรียกอีกชื่อหนึ่งว่า อัตราความสามารถในการหากำไร จากผลการคำนวณแสดงว่าการแปรรูปกล้วยเหลืองในผลิตภัณฑ์คุกกี้เนยสดมีความสามารถในการหากำไรได้สูง หรือมี การใช้ประโยชน์จากสินทรัพย์ที่มีอยู่ได้คุ้มค่าเป็นอย่างมาก

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

$$\begin{aligned} \text{ปริมาณขาย ณ จุดคุ้มทุน} &= \frac{\text{ต้นทุนคงที่รวม}}{\text{ราคาต่อหน่วย} - \text{ต้นทุนผันแปรต่อหน่วย}} \\ \text{ปริมาณขาย ณ จุดคุ้มทุน} &= \frac{39,945}{2.64 - 2.11} \\ \text{ปริมาณขาย ณ จุดคุ้มทุน} &= 75,367.92 \text{ ชิ้นหรือ } 5 \text{ เดือน } 9 \text{ วัน} \end{aligned}$$

ต้นทุนคงที่ (Fixed Costs) หมายถึง ต้นทุนรวมที่มีได้เปลี่ยนแปลงไปตามระดับของการผลิตในช่วงของการผลิตระดับหนึ่ง แต่ต้นทุนคงที่ต่อหน่วยก็จะเปลี่ยนแปลงในทางลดลงถ้าปริมาณการผลิตเพิ่มมากขึ้น เช่น เงินเดือน ค่าเสื่อมราคา ค่าใช้จ่ายในการวิจัย เป็นต้น

ราคาต่อหน่วย - ต้นทุนผันแปรต่อหน่วย หมายถึง กำไรขั้นต้นต่อหน่วย

การวิเคราะห์เป็นการวิเคราะห์โดยใช้แนวคิดที่ว่า กิจกรรมจะต้องขายกี่หน่วยเพื่อให้กำไรขั้นต้นต่อหน่วยครอบคลุมต้นทุนคงที่ทั้งหมด จะเป็นปริมาณขาย ณ จุดคุ้มทุนค่าต้นทุนคงที่ และไม่เกิดกำไรหรือขาดทุน

จากผลการคำนวณแสดงว่าการแปรรูปกล้วยเหลืองในผลิตภัณฑ์คุกกี้เนยสดมี จุดที่ไม่เกิดกำไรหรือขาดทุนเท่ากับปริมาณการผลิต 75,367.92 ชิ้น หรือเท่ากับ ระยะเวลา 5 เดือน 9 วัน ซึ่งอาจเรียกว่าจุดที่ครอบคลุมต้นทุนผันแปรที่เกิดขึ้นทุก ๆ หน่วยที่ขาย และเป็นการขายในปริมาณมากพอที่กำไรที่เกิดขึ้นแต่ละหน่วยเมื่อรวมกันแล้วมีมูลค่าเท่ากับต้นทุนคงที่ทั้งหมด จึงทำให้เกิดการเสมอตัว ไม่ขาดทุนหรือกำไร

4.การคำนวณหาอัตราส่วนต้นทุนขายต่อขายสุทธิ หมายถึง ยอดขายสุทธิ 100 บาท เป็นต้นทุนสินค้าขายที่เท่าใด

$$\text{อัตราผลต้นทุนขายต่อขายสุทธิ} = \frac{\text{ต้นทุนขาย}}{\text{ขายสุทธิ}} \times 100$$

$$\text{อัตราผลต้นทุนขายต่อขายสุทธิ} = \frac{200.80}{251} \times 100$$

$$\text{อัตราผลต้นทุนขายต่อขายสุทธิ} = 80\%$$

ต้นทุนขาย หมายถึง ต้นทุนที่ใช้ในการผลิตสินค้าหรือผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด (Cost of a Manufactured Product) ประกอบด้วยวัตถุดิบทางตรง ค่าแรงงานทางตรง และค่าใช้จ่ายในการผลิต

ขายสุทธิ หมายถึง ยอดขายที่หักปรับคืน และส่วนลดจ่าย ที่ให้แก่ลูกค้าแล้ว

จากผลการคำนวณแสดงว่าการแปรรูปถั่วเหลืองในผลิตภัณฑ์คุกกี้เนยสดจาก ยอดขายสุทธิทุก ๆ 100.00 บาท คิดเป็นต้นทุนสินค้าที่ขาย 80.00 บาท

5. การคำนวณหาอัตราส่วนกำไรจากการดำเนินงานต่อขายสุทธิ หมายถึง ความสามารถในการหำกำไรเมื่อเทียบกับยอดขาย

$$\text{อัตราส่วนกำไรจากการดำเนินงานต่อขายสุทธิ} = \frac{\text{กำไรจากการดำเนินงาน}}{\text{ขายสุทธิ}} \times 100$$

$$\text{อัตราส่วนกำไรจากการดำเนินงานต่อขายสุทธิ} = \frac{(50.20 - 25.1) \times 5 \times 365}{(251 - 25.1) \times 5 \times 365} \times 100$$

$$\text{อัตราส่วนกำไรจากการดำเนินงานต่อขายสุทธิ} = 11.11\%$$

กำไรจากการดำเนินงาน หมายถึง ผลต่างระหว่างยอดขายกับต้นทุนขายและ ค่าใช้จ่ายดำเนินงาน (EBIT) หรือนำกำไรขั้นต้นหักด้วยค่าใช้จ่ายดำเนินงาน

ค่าใช้จ่ายดำเนินงาน หมายถึง ค่าใช้จ่ายในการขาย ค่าใช้จ่ายในการบริหาร และ ค่าใช้จ่ายทั่วไปอื่น

ขายสุทธิ หมายถึง ยอดขายที่หักปรับคืน และส่วนลดจ่าย ที่ให้แก่ลูกค้าแล้ว

จากผลการคำนวณแสดงว่าการแปรรูปถั่วเหลืองในผลิตภัณฑ์คุกกี้เนยสดมี ความสามารถในการหำกำไร 11.11 เปอร์เซ็นต์เมื่อเทียบกับยอดขาย

6. การคำนวณหาอัตราส่วนกำไรขั้นต้น (Gross Profit Margin) หมายถึง การประเมินความสามารถขั้นต้นของธุรกิจว่าสามารถทำกำไรเบื้องต้นได้มากน้อยเพียงใด

$$\text{อัตราส่วนกำไรขั้นต้น} = \frac{\text{กำไรขั้นต้น}}{\text{ขายสุทธิ}} \times 100$$

$$\text{อัตราส่วนกำไรขั้นต้น} = \frac{50.20}{251} \times 100$$

$$\text{อัตราส่วนกำไรขั้นต้น} = 20\%$$

กำไรขั้นต้น หมายถึง ผลต่างระหว่างยอดขายกับต้นทุนขาย

ขายสุทธิ หมายถึง ยอดขายที่หักกับคืน และส่วนลดจ่าย ที่ให้แก่ลูกค้าแล้ว

จากผลการคำนวณแสดงว่า ความสามารถขั้นต้นของ การแปรรูปถั่วเหลืองในผลิตภัณฑ์คูกี้เนยสดสามารถทำกำไรเบื้องต้นได้ 20.00 เปอร์เซ็นต์เมื่อเทียบกับยอดขาย

7. การคำนวณหาอัตราส่วนกำไรสุทธิ (Net Profit Margin) หมายถึง การเปรียบเทียบระหว่างยอดขายกับกำไรสุทธิ เพื่อประเมินผลกำไรที่หักค่าใช้จ่ายทุกรายการแล้ว

$$\text{อัตราส่วนกำไรสุทธิ} = \frac{\text{กำไรสุทธิ}}{\text{ขายสุทธิ}} \times 100$$

$$\text{อัตราส่วนกำไรสุทธิ} = \frac{(50.20 - 25.1) \times 5 \times 365}{(251 - 25.1) \times 5 \times 365} \times 100$$

$$\text{อัตราส่วนกำไรสุทธิ} = 11.11\%$$

กำไรสุทธิ หมายถึง ยอดขายที่หักต้นทุนขาย และค่าใช้จ่ายในการดำเนินการของกิจการทุกตัวแล้ว

ขายสุทธิ หมายถึง ยอดขายที่หักกับคืน และส่วนลดจ่าย ที่ให้แก่ลูกค้าแล้ว

จากผลการคำนวณแสดงว่าการประเมินผลกำไรที่หักค่าใช้จ่ายทุกรายการแล้วของการแปรรูปถั่วเหลืองในผลิตภัณฑ์คูกี้เนยสดสามารถทำกำไรสุทธิได้ 11.11 เปอร์เซ็นต์เมื่อเทียบกับยอดขาย ซึ่งเป็นการเปรียบเทียบระหว่างยอดขายกับกำไรสุทธิ

