

ชื่อเรื่อง: การวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตน้ำกระเจี๊ยบผสมน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำเชื่อมกระเจี๊ยบ
 ชื่อ-สกุล: กมลทิพย์ โตะเมศน์ และธมนวรรณ เฟื่องประยูร
 หน่วยงาน: คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี
 ปี: 2562

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) เพื่อศึกษาต้นทุนที่เกิดขึ้นในแต่ละกระบวนการผลิตน้ำกระเจี๊ยบผสมน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำเชื่อมกระเจี๊ยบบรรจุขวด 2) เพื่อคำนวณและศึกษาต้นทุนการผลิตต่อหน่วยของสินค้าประเภทน้ำกระเจี๊ยบผสมน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำเชื่อมกระเจี๊ยบบรรจุขวดแก้วที่มีความจุปริมาณ 70 มิลลิลิตร โดยใช้น้ำเชื่อมกระเจี๊ยบเป็นวัตถุดิบ ซึ่งได้ทำการศึกษากระบวนการผลิตตั้งแต่การตรวจสอบวัตถุดิบจนถึงการบรรจุขวดโดยระบบต้นทุนจำแนกตามแต่ละกิจกรรม (Activity-Based Costing : ABC) รวมถึงการตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์

ผลการวิจัยพบว่าในกระบวนการที่ 1 กระบวนการผลิตไวน์จากน้ำเชื่อมกระเจี๊ยบใช้ระยะเวลาทั้งหมด 1,384,380 วินาที หรือ 16 วัน และต้นทุนที่ใช้ทั้งหมด 5,114 บาท ในกระบวนการที่ 2 กระบวนการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำเชื่อมกระเจี๊ยบใช้ระยะเวลาทั้งหมด 2,679,000 วินาที หรือ 31 วัน ต้นทุนที่ใช้ทั้งหมด 12,511 บาท ในกระบวนการที่ 3 การพัฒนาเครื่องตีน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำเชื่อมกระเจี๊ยบใช้ระยะเวลาทั้งหมด 4,500 วินาที หรือ 1 ชั่วโมง 25 นาที ต้นทุนที่ใช้ทั้งหมด 2,700 บาท 41 สตางค์ และผ่านการตรวจสอบมาตรฐานน้ำส้มสายชูหมักทุกข้อ สรุปว่าใช้เวลาทั้งหมด 1 ชั่วโมง 25 นาที บรรจุในบรรจุภัณฑ์ขนาด 70 มิลลิลิตร ได้ผลิตภัณฑ์ 475 ขวด ใช้ต้นทุนต่อการผลิตในขั้นตอนนี้เท่ากับ 17,283 บาท คิดเป็นต้นทุนต่อขวดเท่ากับ 36 บาท 38 สตางค์ สามารถลดต้นทุนค่าขวดหรือบรรจุภัณฑ์ซึ่งเป็นต้นทุนคงที่ (Fix cost) จาก 165 บาท เป็น 152 บาท 43 สตางค์ โดยเปลี่ยนจากขวดแก้วเป็นขวดพลาสติก และลดต้นทุนค่าภาชนะในการหมักน้ำส้มสายชูจาก 3,200 บาท เป็น 6 บาท 7 สตางค์ โดยเปลี่ยนจากขวดโหลแก้วเป็นขวดพลาสติก นอกจากนี้ยังสามารถลดต้นทุนค่าแรงงานได้โดยฝึกฝนให้ผู้ผลิตในสายการผลิตตรวจหาคุณภาพเนื่องจากการตรวจสอบใช้เวลาไม่นาน ดังนั้นในขั้นตอนตอนนี้มีต้นทุนผันแปร (variable Cost) เท่ากับ 149 บาท 42 สตางค์ ต่อหน่วยการผลิต 5 ลิตร

คำสำคัญ: ต้นทุน น้ำกระเจี๊ยบ น้ำส้มสายชูหมัก น้ำเชื่อมกระเจี๊ยบ

Research Title: Cost Analysis of Roselle juice mix Roselle vinegar bottled

Researcher: Kamonthip Tomet and Tamonwan Fuangprayoon

Unit: Faculty of Management, Dhonburi Rajabhat University

Year: 2019

Abstract

The objectives of this research were to 1) study the costs incurred in each production process of Roselle juice mix Roselle vinegar bottled, 2) calculate and study the cost of production per unit of Roselle juice mix Roselle vinegar in glass bottled with a capacity of 70 ml. The study of the production process from raw material inspection to bottling by Activity-Based Costing (ABC). Including quality inspection of products. (Thai Industrial Standard)

The research found that in the 1st process, the process of producing roselle wine took whole 1,384,380 seconds or 16 days and total cost was 5,114 bath. In the 2nd process, the process of vinegar from roselle syrup took whole 2,679,000 seconds and total costs was 12,511 baths. . In the 3rd process, the process of beverage from vinegar roselle syrup took whole 4,500 seconds and total costs was 2,700.41 baths. Then pass all standard check. In conclude whole 3 processes was 85 minutes, can was bottled 475 bottles, total costs was 17,283 baths, cost per unit was 36.38 baths. Reducing fix costs from 165 to 152.43 baths by changing product packaging, reducing equipment costs from 3,200 to 6.07 baths by changing vinegar container and also reduce labor costs by training the manufacturers in the production line that variable costs was 149.42 baths per unit (5 liters).

Keywords: Activity-Based Costing Vinegar Roselle juice.