

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ในภาวะเศรษฐกิจที่ชะลอตัว ทำให้มีจำนวนคนที่อยากทำธุรกิจเพิ่มมากขึ้น เพื่อแสวงหากำไร แต่การลงทุนในขั้นแรกอาจยังไม่สูงมากนัก และต้นทุนเป็นส่วนสำคัญในการตัดสินใจลงทุนทำธุรกิจ เพราะงบลงทุนมีจำกัดทำให้หลายคนเล็งมองหาธุรกิจที่ลงทุนน้อย มีความเสี่ยงต่ำ และสามารถสร้างรายได้ที่แน่นอนได้ โดยเฉพาะธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มซึ่งเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ของมนุษย์ ทำให้ธุรกิจเครื่องดื่มมีอัตราการเติบโตที่สูง ขณะเดียวกันการดำเนินธุรกิจในปัจจุบันมีการแข่งขันสูงมาก สิ่งสำคัญในการดำเนินธุรกิจเครื่องดื่มคือรสชาติ การส่งเสริมการตลาด และราคา คณะผู้วิจัยจึงเห็นความสำคัญของการวิเคราะห์ต้นทุนการผลิต เพราะเป็นปัจจัยหลักในการกำหนดราคาสินค้า และเพื่อเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันให้แก่ผู้ประกอบการเครื่องดื่ม

น้ำส้มสายชูเป็นที่รู้จักกันเป็นเวลานานในท้องถิ่นต่างๆ ของประเทศไทยได้มีการทำน้ำส้มสายชูจากน้ำตาลโตนด น้ำตาลมะพร้าวและน้ำผลไม้เกือบทุกชนิด โดยการนำเอาโหมมาใส่วางกระเบื้องทับบนปากไห หมักทิ้งไว้ให้เกิดน้ำส้มเองตามธรรมชาติ น้ำส้มสายชูหมัก (Vinegar) มีองค์ประกอบสำคัญทางเคมีเป็น กรดอะซิติก (Acetic acid) หรือที่เรียกว่ากรดน้ำส้ม ซึ่งเป็นกรดอ่อน เกิดจากปฏิกิริยาออกซิเดชัน (Oxidation reaction) ของอะซิตัลดีไฮด์หรือสารประกอบไฮโดรคาร์บอนพวกแอลเคน และแอลคีน การค้นพบ น้ำส้มสายชูเกิดขึ้นเมื่อหลายพันปีมาแล้ว โดยเริ่มจากการเกิดการเสียของผลิตภัณฑ์ไวน์องุ่นเนื่องจากมีการ ปนเปื้อนของแบคทีเรีย *Acetobacter* ซึ่งสามารถออกซิไดซ์เอทานอลได้เป็นกรดอะซิติกในสภาพที่มี ออกซิเจนจึงเรียกผลิตภัณฑ์ที่ได้นี้ว่า vinegar หรือน้ำส้มสายชูมาจากภาษาฝรั่งเศสว่า Vin aigre ซึ่งแปลว่า ไวน์ที่มีรสเปรี้ยว เนื่องจากรสชาติไม่ถูกปาก ไม่สามารถดื่มได้เช่นไวน์ทั่วไป ทำให้คิดเป็นไวน์เสียจึงทิ้งๆ ไป ต่อมาจึงมีการบริโภคน้ำส้มสายชูหมักโดยเริ่มจากการใช้เป็นสารกันเสียให้กับอาหารพวกเนื้อสัตว์ และผักอย่างใดก็ตามน้ำส้มสายชูหมักสามารถบริโภคได้โดยตรงในรูปของน้ำหมักอาหารกระป๋อง หรือนำมา เป็นส่วนผสมในเครื่องดื่มต่างๆ ได้เช่นกัน ปัจจุบันได้มีการบริโภคน้ำส้มสายชูหมักอย่างแพร่หลายทั่วโลก ประมาณ 1 ล้านลิตรต่อปีโดยทั่วไปน้ำส้มสายชูหมักมีค่าความเป็น กรดต่าง (pH) ระหว่าง 2.0 - 3.5 และ ต้องมีความเข้มข้นของกรดอะซิติกอย่างน้อย 4 % และมักจะมีเอทานอลเจือปนอยู่น้อยกว่า 0.5 % ส่วนค่า ความหนาแน่น จุดเดือดจุดเยือกแข็งแรงตึงผิวและความหนืดจะมากหรือน้อยกว่าของน้ำบริสุทธิ์ขึ้นอยู่กับ ความเข้มข้นของกรดอะซิติกและวัตถุดิบที่ใช้ในการหมักจากการผลิตน้ำส้มสายชูหมักในอดีตมักจะได้จากผล ผลิตภัณฑ์ ไวน์ต่างๆ แต่ในปัจจุบันมีการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากวัตถุดิบที่แตกต่างกันไป และมีการคัดเลือกจุลินทรีย์อย่างจำเพาะเจาะจงเพื่อให้ได้ น้ำส้มสายชูหมักที่มีปริมาณกรดอะซิติกเหมาะสม นอกจากนี้การผลิตน้ำส้มสายชูหมักยังต้องคำนึงถึง คุณภาพ กลิ่น สี ตลอดจนรสชาติที่ตรงกับความต้องการของผู้บริโภคด้วย

เทคโนโลยีการผลิตน้ำส้มสายชูหมักของไทยจัดว่ายังมีผลงานด้านการวิจัยและพัฒนาอยู่ค่อนข้างน้อย ทำให้การผลิตน้ำส้มสายชูหมักในประเทศมีประสิทธิภาพที่ไม่สูงนัก ขณะที่ความ

ต้องการของตลาดเพิ่มขึ้นตาม กระแสรักษ์สุขภาพของผู้บริโภคทั่วโลกที่กำลังมาแรง การผลิตน้ำส้มสายชูในประเทศส่วนใหญ่ยังมุ่งความเข้มข้นในระดับ 5% จึงไม่สามารถตอบสนองในเชิงการค้าได้ ที่ผ่านมามีเอกชนจึงต้องนำเข้าเทคโนโลยีจากต่างประเทศ เพราะสามารถผลิตน้ำส้มสายชูในระดับความเข้มข้นสูงตั้งแต่ 8% ขึ้นไปได้โดยยังมีประสิทธิภาพ แต่ก็ต้องแลกมาด้วยค่าใช้จ่ายที่สูง และยังต้องมีค่าใช้จ่ายด้านสารอาหารราคาแพงอย่างต่อเนื่องตลอดอายุการใช้งาน

คณะผู้วิจัยจึงเห็นความสำคัญของการวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากวัตถุดิบภายในประเทศไทย โดยวิธีระบบต้นทุนจำแนกตามแต่ละกิจกรรม (Activity-Based Costing : ABC) และระยะเวลาที่ใช้ในการผลิตแต่ละกระบวนการ เพื่อวิเคราะห์ปัจจัยที่มีผลต่อต้นทุนการผลิตรวมในแต่ละกระบวนการ โดยระบุกิจกรรมที่ทำให้ต้นทุนสูงที่สุดและสัดส่วนในกระบวนการนั้น เป็นแนวทางในการพิจารณาปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อลดต้นทุนการผลิตรวมในผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผลไม้ผสมน้ำส้มสายชูหมักจากผลไม้บรรจุขวด หรือน้ำส้มสายชูหมัก

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาต้นทุนที่เกิดขึ้นในแต่ละกระบวนการผลิตน้ำกระเจี๊ยบผสมน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำเชื่อมกระเจี๊ยบบรรจุขวด
2. เพื่อคำนวณและศึกษาต้นทุนการผลิตต่อหน่วยของสินค้าประเภทน้ำกระเจี๊ยบผสมน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำเชื่อมกระเจี๊ยบบรรจุขวด

ขอบเขตของการวิจัย

การวิจัยนี้มีขอบเขตมุ่งเฉพาะการวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตน้ำกระเจี๊ยบผสมน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำเชื่อมกระเจี๊ยบบรรจุขวดแก้วมีความจุปริมาณ 70 มิลลิลิตร ปิดด้วยฝาอลูมิเนียมสีทอง เป็นการคำนวณต้นทุนโดยระบบต้นทุนจำแนกตามแต่ละกิจกรรม (Activity-Based Costing : ABC) และทฤษฎีที่เกี่ยวข้องเพิ่มเติมตามความเหมาะสม

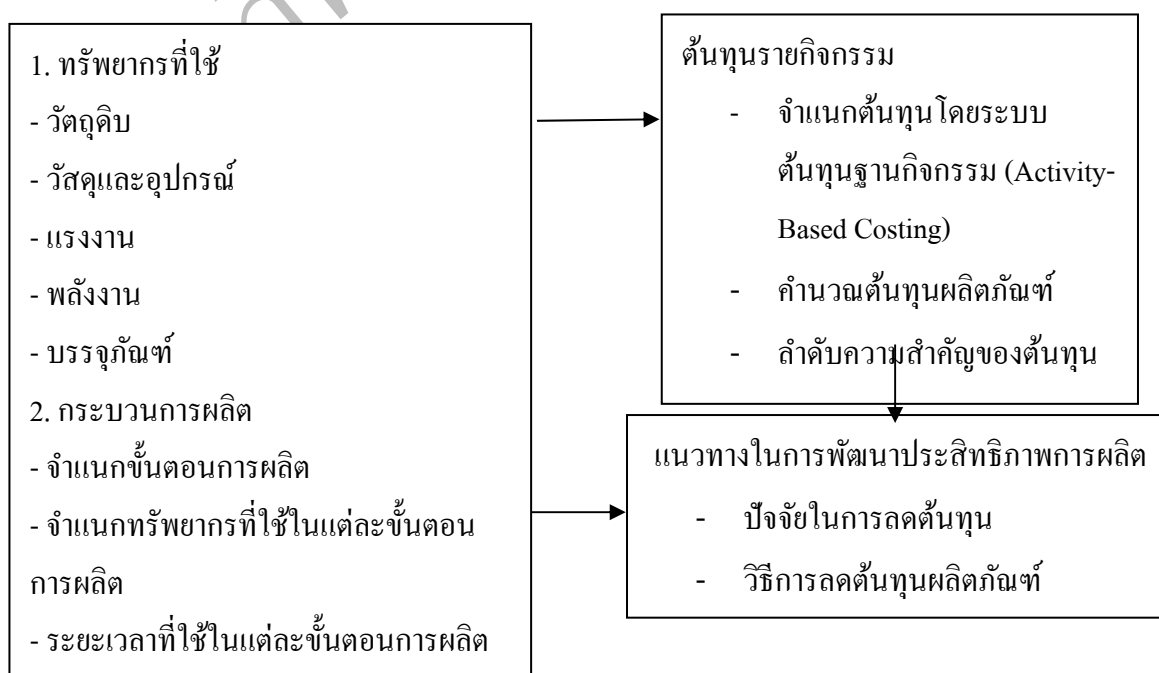
นิยามศัพท์เฉพาะ

1. ต้นทุน หมายถึง ต้นทุนเดิมสำหรับทำกิจการค้า (พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน, 2554) โดยทั่วไปหมายถึงค่าของสิ่งของใดก็ตามที่ต้องเสียไปเพื่อให้ได้มาซึ่งอีกสิ่งหนึ่งโดยการซื้อ ขาย แลกเปลี่ยน หรือการผลิต (คลังศัพท์ไทย, สวทช.)
2. น้ำกระเจี๊ยบ เป็นการนำกระเจี๊ยบแห้ง 250 กรัม มาล้างทำความสะอาด ใส่ลงในหม้อเติมน้ำสะอาด 500 มิลลิลิตร นำไปต้มไฟปานกลาง จนเดือดประมาณ 10 นาที หลังจากนั้นนำมากรองเอากากออก และนำน้ำกระเจี๊ยบเติมน้ำตาลทราย 200 กรัม เกลือ 1.5 กรัม ไปต้มที่อุณหภูมิ 72 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 นาที
3. น้ำส้มสายชูหมัก เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำวัตถุดิบประเภทแป้งหรือน้ำตาล เช่น ธัญพืช ผลไม้ น้ำตาล หรือ กากน้ำตาล มาหมักตามกรรมวิธีธรรมชาติ ซึ่งเป็นการหมัก 2 ขั้นตอน โดยขั้นแรกเป็น

การหมักให้เกิดแอลกอฮอล์โดยใช้ยีสต์ แล้วนำแอลกอฮอล์มาหมักต่อให้เป็นกรดอะซิติก โดยใช้เชื้อแบคทีเรียผลิตกรดน้ำส้มสายชู

กรอบแนวความคิดของงานวิจัย

การสร้างกรอบแนวคิดนี้ ผู้วิจัยได้ศึกษาต้นทุนที่เกิดขึ้นในแต่ละกระบวนการผลิตน้ำกระเจี๊ยบผสมน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำเชื่อมกระเจี๊ยบบรรจุขวด ดังนั้นจึงจำแนกต้นทุนโดยระบบต้นทุนฐานกิจกรรม (Activity-Based Costing) เพื่อคำนวณและศึกษาต้นทุนการผลิตต่อหน่วยของสินค้าประเภทน้ำกระเจี๊ยบผสมน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำเชื่อมกระเจี๊ยบบรรจุขวด และจัดลำดับความสำคัญของต้นทุน แล้วนำมาวิเคราะห์แนวทางในการพัฒนาประสิทธิภาพการผลิต ด้านปัจจัยในการลดต้นทุนและวิธีการลดต้นทุนผลิตภัณฑ์



ภาพที่ 1 กรอบแนวความคิดของงานวิจัย

ประโยชน์ที่ได้รับ

ประโยชน์ที่ได้รับจากงานวิจัยนี้ ได้แก่

1. ทำให้ทราบต้นทุนที่เกิดขึ้นในแต่ละกระบวนการผลิตน้ำกระเจี๊ยบผสมน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำเชื่อมกระเจี๊ยบบรรจุขวด
2. ได้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์เกี่ยวกับการดำเนินการผลิตน้ำกระเจี๊ยบผสมน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำเชื่อมกระเจี๊ยบบรรจุขวดข้อมูลที่ได้จากงานวิจัยเป็นแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน

มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี