**หัวข้อการค้นคว้าแบบอิสระ** ต้นทุนและผลตอบแทนของการแปรรูปสตรอเบอรี่ของวิสาหกิจชุมชนแปรรูปไม้ผลเมืองหนาวบ่อแก้ว อำเภอสะเมิง จังหวัดเชียงใหม่

**ผู้เขียน** นางสาวรุ่งนภา ทองพันชั่ง

**ปริญญา** บัญชีมหาบัณฑิต

**อาจารย์ที่ปรึกษา** อาจารย์ ดร.มนทิพย์ ตั้งเอกจิต

**บทคัดย่อ**

การค้นคว้าอิสระนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนจากการแปรรูปสตรอเบอรี่ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปไม้ผลเมืองหนาว ตำบลบ่อแก้ว อำเภอสะเมิง จังหวัดเชียงใหม่ เก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามเป็นแนวทางในการสัมภาษณ์ประธานวิสาหกิจชุมชนและสมาชิกวิสาหกิจชุมชนจำนวน 7 ราย เกี่ยวกับต้นทุนการผลิต และผลตอบแทนจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์แปรรูปจากสตรอเบอรี่

วิสาหกิจชุมชนแปรรูปไม้ผลเมืองหนาวบ่อแก้ว อำเภอสะเมิง จังหวัดเชียงใหม่ จัดตั้งขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อหารายได้เสริมให้แก่สมาชิก และลดผลผลิตที่เสียจากการขายสตรอเบอรี่สด โดยผลิตภัณฑ์แปรรูปจากสตรอเบอรี่ ประกอบด้วย ไวน์สตรอเบอรี่ แยมสตรอเบอรี่ น้ำสตรอเบอรี่ และสตรอเบอรี่อบแห้ง

ผลการศึกษาพบว่า ไวน์สตรอเบอรี่มีต้นทุนการผลิตเท่ากับ 65,632.23 บาท หรือ 75.01 บาทต่อหน่วย แยมสตรอเบอรี่มีต้นทุนการผลิตเท่ากับ 148,697.37 บาท หรือ 27.91 บาทต่อหน่วย น้ำสตรอเบอรี่มีต้นทุนการผลิตเท่ากับ 786,256.90 บาท หรือ 13.10 บาทต่อหน่วย และสตรอเบอรี่อบแห้งมีต้นทุนการผลิตเท่ากับ 263,902.76 บาท หรือ 43.98 บาทต่อหน่วย ทั้งนี้ ประมาณร้อยละ 80.75 ของต้นทุนการผลิตของผลิตภัณฑ์แปรรูปทั้ง 4 ชนิด เป็นวัตถุดิบทางตรง โดยวัตถุดิบทางตรงของ

ผลิตภัณฑ์แปรรูปแต่ละชนิดส่วนใหญ่เป็นค่าสตรอเบอรี่สด รองลงมาคือ ค่าบรรจุภัณฑ์ และน้ำตาล ตามลำดับ ในขณะที่ค่าแรงงานทางตรงคิดเป็นร้อยละ 11.84 ส่วนใหญ่เป็นค่าแรงในขั้นตอนการบรรจุลงสู่บรรจุภัณฑ์และติดสติกเกอร์อากร สำหรับค่าใช้จ่ายในการผลิตคิดเป็นร้อยละ 7.41 ส่วนใหญ่เป็นค่าน้ำประปาและค่าไฟฟ้า รองลงมาคือ ค่าแก๊สหุงต้ม ส่วนค่าใช้จ่ายในการขายและบริหารส่วนใหญ่จะเป็นค่าโทรศัพท์

สำหรับผลตอบแทน พบว่า สัดส่วนรายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์แปรรูปจากสตรอเบอรี่ทั้ง 4 ชนิด เป็นรายได้จากการขายส่งมากกว่ารายได้จากการขายปลีก โดยผลิตภัณฑ์ที่มีอัตรากำไรขั้นต้นและอัตรากำไรสุทธิสูงที่สุด คือ ไวน์สตรอเบอรี่ รองลงมาคือ สตรอเบอรี่อบแห้ง และแยมสตรอเบอรี่ ตามลำดับ ในขณะที่น้ำสตรอเบอรี่มีอัตรากำไรขั้นต้นและอัตรากำไรสุทธิต่ำที่สุดเมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์แปรรูปอื่น แต่การวิเคราะห์เปรียบเทียบต้นทุนและผลตอบแทนอาจต้องคำนึงถึงระยะเวลาการผลิตของไวน์สตรอเบอรี่ที่ใช้เวลาผลิตโดยประมาณ 2 ปี

**Independent Study Title** Costs and Returns on Processing Strawberry of Bo Kaeo Temperate Fruit Processing Community Enterprise, Samoeng District, Chiang Mai Province

**Author** MissRungnapa Thongphanchang

**Degree** Master of Accounting

**Advisor** Lecturer Dr. Manatip Tangeakchit

**ABSTRACT**

This independent study aimed to study the costs and returns on processing strawberry of Bo Kaeo Temperate fruit processing community enterprise, Samoeng district, Chiang Mai province. All data was collected by using questionnaires as an interview guideline for seven members of the community enterprise including its leader. The details of the interview were about the cost of product and return on selling product of processing strawberries.

The Bo Kaeo Temperate fruit processing community enterprise, Samoeng district, Chiang Mai province, is held to help all members to get an extra income. Moreover, it reduces the loss of selling fresh strawberries by processing them into strawberry wine, strawberry jam, strawberry juices and dehydrated strawberries.

The results show that the cost of production of strawberry wine was 65,632.23 baht or 75.01 baht per unit. The cost of production of strawberry jam was 148,697.37 baht or 27.91 baht per unit. The cost of production of strawberry juice was 786,256.90 baht or 13.10 baht per unit. The cost of production of dehydrated strawberries was 263,902.76 baht or 43.98 baht per unit. About 80.75 percent of the cost of production was direct material. The highest direct material costs of all strawberry processing were the cost of fresh strawberries, cost of packaging, and cost of sugar, respectively. While direct labor accounted for 11.84 percent, most of it was allocated for packing the product. Manufacturing overhead was 7.41 percent; most of that is the cost of utilities and gas. The highest sales and administrative expense was the telephone bill.

In terms of returns, the ratio of selling all processed strawberry product wholesale was higher than retail. The products that had the best gross margin and net profit margin were strawberry wine, dehydrated strawberries, strawberry jam, and strawberry juice, respectively. It should be noted that to compare the cost and return of strawberry wine, processing time must be considered, which is 2 years.