



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved

แบบสอบถาม

ผลตอบแทนจากการลงทุนในการผลิตมะขามหวานแปรรูป
ของกลุ่มเกษตรกร ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์

ชื่อผู้แจง

แบบสอบถามนี้จัดทำขึ้นเพื่อนำข้อมูลไปประกอบการทำรายงานการค้นคว้าอิสระของ นักศึกษาระดับปริญญาโท สาขาการบัญชี บัณฑิตศึกษาศาสนา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จึงใคร่ขอความกรุณาจากท่านโปรดให้ข้อมูลในแบบสอบถามนี้ ซึ่งจะนำไปใช้ประโยชน์ทางการศึกษาเท่านั้น พร้อมนี้ขอขอบพระคุณท่านมา ณ โอกาสนี้ด้วย

วันที่.....

ชื่อกลุ่มเกษตรกร.....

หมู่ที่..... ตำบล.....

จำนวนสมาชิกในกลุ่ม.....คน

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ

- ชาย
 หญิง

2. อายุ

- ต่ำกว่า 20 ปี
 20-29 ปี
 30-39 ปี
 40 ปีขึ้นไป

3. ตำแหน่งในกลุ่ม

- ประธานกลุ่ม
 รองประธาน
 เลขานุการ
 เหนรัญญิก

- กรรมการ

4. วุฒิการศึกษา

- ต่ำกว่าประถมศึกษา
- ประถมศึกษา
- มัธยมศึกษา
- อนุปริญญา (ปวส.)
- ปริญญาตรี
- สูงกว่าปริญญาตรี

ส่วนที่ 2 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับการรวมกลุ่มการผลิต

1. ลักษณะของสถานที่ประกอบการ

- ใช้บ้านสมาชิกเป็นที่ประกอบการผลิต
- ปลูกสร้างสถานที่ประกอบการผลิตแยกต่างหาก
- เช่าสถานที่ประกอบการผลิต
- อื่น ๆ.....

2. ทำการผลิตมะขามหวานแปรรูปเป็นอาชีพ

- อาชีพหลัก
- อาชีพเสริม อาชีพหลักประกอบอาชีพ.....

3. เหตุที่เข้ามารวมกลุ่มประกอบอาชีพประเภทนี้ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- คิดว่าทำแล้วมีกำไร
- มีคนชักชวน
- ได้รับการฝึกอบรมจากรัฐบาล
- อื่น ๆ.....

4. ระยะเวลาในการรวมกลุ่มประกอบอาชีพผลิตมะขามหวานแปรรูป

- น้อยกว่า 1 ปี
- 1-2 ปี ,
- มากกว่า 2 ปี
- อื่น ๆ ปี

5. ประเภทของผลิตภัณฑ์มะขามหวานแปรรูปที่ทำการผลิต

- มะขามแช่อิ่ม
- มะขามคลุก
- มะขามกวน
- มะขามแก้ว
- แยมมะขาม
- น้ำมะขาม

6. มะขามหวานที่นำมาแปรรูป

- ปลุกเอง
- ซื้อ (ซื้อจากแหล่งใด
- ผู้ลงทุน (ผู้ที่ตั้งผลิตภัณฑ์เป็นผู้จัดหามาให้)

7. ถ้าซื้อมะขามหวานเองมะขามหวานที่ซื้อเป็นชนิด

- มะขามหวานที่แกะเปลือกแล้ว ราคา.....บาท/กิโลกรัม
- มะขามหวานสดแก่จัด ราคา.....บาท/กิโลกรัม
- มะขามหวานที่แกะเปลือกและเมล็ดแล้ว ราคา.....บาท/กิโลกรัม
- ทั้งมะขามหวานที่แกะเปลือกแล้ว ราคาบาท/มะขามหวานที่แกะเปลือกและเมล็ดแล้ว ราคา บาท/กิโลกรัม
- ทั้งมะขามหวานสดแก่จัด ราคา.....บาท/กิโลกรัม มะขามหวานที่แกะเปลือกแล้ว ราคาบาท/กิโลกรัม และมะขามหวานที่แกะเปลือกและเมล็ดแล้ว ราคา บาท/กิโลกรัม

8. ปริมาณการผลิตขึ้นอยู่กับ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- การว่าจ้างหรือสั่งทำ
- ตามฤดูกาลผลิต
- ไม่แน่นอนผลิตไปเรื่อย ๆ
- อื่น ๆ.....

9. ถ้าเป็นผู้จำหน่ายเอง

- ขายปลีกอย่างเดียว
- ขายส่งอย่างเดียว
- ขายทั้งปลีกและส่ง

10. ถ้าขายปลีกลูกค้าส่วนใหญ่เป็น
- นักท่องเที่ยว
 - คนในท้องถิ่น
11. ถ้าขายส่งตลาดขายส่ง ได้แก่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- ตลาดในอำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์
 - อำเภออื่น ๆ รอบนอกในจังหวัดเพชรบูรณ์.....
 - ในต่างจังหวัด ระบุ.....
 - อื่น ๆ.....
12. ท่านทราบหรือไม่ว่าผลิตภัณฑ์ที่ท่านนำไปส่งลูกค้า นั้น ลูกค้านำไปขายให้แก่ใคร หรือแหล่งใด
- ทราบ โปรดระบุ.....
 - ไม่ทราบ
13. การกำหนดราคาจำหน่าย
- เป็นผู้กำหนดเอง
 - คนกลางกำหนด
 - ผู้ซื้อตกลงราคา
 - ตามราคาตลาด
14. ราคาจำหน่ายของผลิตภัณฑ์
- คงที่
 - ไม่คงที่
15. ถ้าราคาจำหน่ายไม่คงที่ เพราะ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- ขึ้นอยู่กับความต้องการของลูกค้า
 - ขึ้นอยู่กับผู้ซื้อ
 - ขึ้นอยู่กับต้นทุน
 - อื่นๆ.....
16. ปริมาณการจำหน่ายปลีก
- คงที่
 - ไม่คงที่
17. ปริมาณการจำหน่ายส่ง
- คงที่

- ไม่คงที่
18. เหตุที่ปริมาณการจำหน่ายปลีกหรือส่งไม่คงที่ขึ้นอยู่กับ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- เทศกาลการท่องเที่ยว
 - ลูกค้าประจำ
 - ฤดูกาลผลิต
 - อื่นๆ.....
19. ปริมาณการจำหน่ายเมื่อเทียบกับก่อน (พ.ศ. 2545)
- น้อยกว่า
 - มากกว่า
 - เท่ากัน
20. ถ้าปริมาณการจำหน่ายน้อยกว่า เพราะ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- มีคู่แข่งมากขึ้น
 - ราคาสูงขึ้น
 - คุณภาพไม่ดีขึ้น
 - รสนิยมของผู้บริโภคเปลี่ยนไป
 - อื่นๆ.....
21. ปัญหาและอุปสรรค
- มี
 - ไม่มี
22. ประสบปัญหาและอุปสรรคทางด้าน (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- เงินทุน
 - ขาดความรู้ทางวิชาการ
 - กรรมวิธีการผลิต
 - การจำหน่ายสินค้าที่ผลิตได้
 - การแข่งขันกับกิจการผลิตมะขามแปรรูปที่ใหญ่กว่า
 - การจัดหาวัตถุดิบ
 - ขาดแรงงานที่มีความรู้ ความชำนาญในการผลิตมะขามหวานแปรรูป
 - อื่น ๆ.....
23. เคยได้รับความช่วยเหลือจากรัฐบาล
- เคย

ไม่เคย

24. การสนับสนุนและส่งเสริมจากรัฐบาล

ต้องการ

ไม่ต้องการ

25. ถ้าต้องการ ต้องการด้านใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

เงินทุน

ตลาดจำหน่ายสินค้าที่ผลิตได้

ทางด้านความรู้ การฝึกฝน

อื่น ๆ.....

ส่วนที่ 3 ต้นทุนการผลิตมะขามหวานแปรรูป

26. อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตมะขามหวานแปรรูปแยกตามประเภทผลิตภัณฑ์

26.1 ผลิตภัณฑ์แยมมะขาม

รายการ	อายุใช้งาน	จำนวนชิ้นที่ใช้	ราคาต่อหน่วย (บาท)
กระทะทองเหลือง
ตะแกรงร่อน
ช้อนตวง
ตราชั่งตวงเล็ก
ไม้พาย
เหยือกตวงน้ำ
เตาแก๊ส
หม้อ
ทัพพี
กะละมัง
อื่น ๆ 1.....
2.....

26.2 ผลิตภัณฑ์น้ำมันมะขาม

รายการ	อายุใช้งาน	จำนวนชิ้นที่ใช้	ราคาต่อหน่วย (บาท)
1. หม้อ
2. กะละมัง
3. เตาแก๊ส
อื่น ๆ 1.....
2.....

26.3 ผลิตภัณฑ์มะขามแช่อิ่ม

รายการ	อายุใช้งาน	จำนวนชิ้นที่ใช้	ราคาต่อหน่วย (บาท)
1. หม้อ
2. โอ่ง
3. กะละมัง
3. เตาแก๊ส
อื่น ๆ 1.....
2.....

26.4 ผลิตภัณฑ์มะขามกวน

รายการ	อายุใช้งาน	จำนวนชิ้นที่ใช้	ราคาต่อหน่วย (บาท)
1. กระทะ
2. ไม้พาย
3. กะละมัง
3. เตาถ่าน
อื่น ๆ 1.....
2.....

26.5 ผลิตภัณฑ์มะขามคลุก

รายการ	อายุใช้งาน	จำนวนชิ้นที่ใช้	ราคาต่อหน่วย (บาท)
1. กะละมัง
2. ทัพพี
3. เตา
อื่น ๆ 1.....
2.....

26.6 ผลิตภัณฑ์มะขามแก้ว

รายการ	อายุใช้งาน	จำนวนชิ้นที่ใช้	ราคาต่อหน่วย (บาท)
1. กะละมัง
2. ถาด
3. ไม้พาย
4. เตาถ่าน
อื่น ๆ 1.....
2.....

27. อุปกรณ์ที่ใช้ในการบรรจุหีบห่อ

รายการ	อายุการใช้งาน	จำนวนชิ้นที่ใช้	ราคาต่อหน่วย(บาท)
เหยือกทนความร้อน
ไคร้เป่าลม
ตราฉิ่ง
เครื่องหนีบพลาสติก
อื่น ๆ 1.....
2.....

28. วัสดุสิ้นเปลืองที่ใช้ในการบรรจุหีบห่อ

รายการ	หน่วย	ราคาต่อหน่วย	ปริมาณ
ซีลห่อพลาสติก
ขวดบรรจุ(แยม)
ขวดบรรจุ(น้ำมะขาม)
ถุงพลาสติก 5*8"
ถุงพลาสติกหนา
ถุงพลาสติกพับลาย
ยางรัดวงเล็ก
กระดาษห่อ
อื่น ๆ 1.....
2.....

29. วัตถุดิบส่วนผสมในการผลิตมะขามหวานแปรรูป

รายการ	หน่วย	ราคาต่อหน่วย
น้ำตาลทรายขาว
น้ำตาลทรายแดง
เพคติน
กรดมะนาว
เกลือป่น
มะพร้าว
พริกป่น
อื่น ๆ 1.....
2.....

30. ประเภทของแรงงาน

- แรงงานจากสมาชิกในกลุ่ม
- ลูกจ้างชั่วคราว
- ทั้งแรงงานจากสมาชิกในกลุ่มและลูกจ้างชั่วคราว

31. อัตราค่าจ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- รายวัน วันละ..... บาท
- เหม่าจ่าย
- อื่น ๆ.....

32. ปริมาณการผลิตและค่าแรงงานที่ใช้ในการผลิตต่อเดือน

ประเภทของผลิตภัณฑ์	จำนวนครั้งที่ผลิต	ปริมาณการผลิตต่อครั้ง			ค่าแรงงาน/ครั้ง	
		กิโลกรัม	ท่อ	ขวด	เหม่าจ่าย(บาท)	รายวัน(คน)
1. แยมมะขาม
2. น้ำมะขาม
3. มะขามแช่อิ่ม
4. มะขามกวน
5. มะขามคลูก
6. มะขามแก้ว

33. ปริมาณวัตถุดิบและส่วนผสมที่ใช้ในการผลิตต่อผลผลิตที่แปรรูปได้/ครั้ง

รายการ	ประเภทผลิตภัณฑ์					
	แยมมะขาม	น้ำมะขาม	มะขามแช่อิ่ม	มะขามกวน	มะขามคลูก	มะขามแก้ว
มะขามหวาน
น้ำตาลทรายขาว
น้ำตาลทรายแดง
เพคติน
กรดมะนาว
เกลือป่น
มะพร้าว
พริกป่น
อื่น ๆ 1.....
2.....
ผลผลิตที่แปรรูปได้						

34. ปริมาณวัสดุสิ้นเปลืองที่ใช้ในการบรรจุหีบห่อ/ครั้งที่ผลิต

รายการ	ประเภทผลิตภัณฑ์					
	แยมมะขาม	น้ำมะขาม	มะขามแช่อิ่ม	มะขามกวน	มะขามคลุก	มะขามแก้ว
ซีลห่อพลาสติก
ขวดบรรจุ(แยม)
ขวดบรรจุ(น้ำมะขาม)
ถุงพลาสติก 5*8"
ถุงพลาสติกหนา
ถุงพลาสติกพับลาย
กระดาษห่อ
ยางรัดวงเล็ก
อื่น 1.....
2.....
จำนวนผลิตภัณฑ์ ที่บรรจุได้						

35. ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ต่อเดือน

ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ต่อเดือน	จำนวนเงิน (บาท)
1. ค่าขนส่ง
2. ค่าไฟฟ้า
3. ค่าน้ำ
4. อื่น ๆ 1.....
2.....
3.....
รวม	

ส่วนที่ 4 รายได้ในการจำหน่ายมะขามหวานแปรรูป

36. รายได้ในการจำหน่ายมะขามหวานแปรรูปต่อเดือน

ประเภทผลิตภัณฑ์	ขายปลีก			ขายส่ง			รวม
	ปริมาณ	ราคา/ หน่วย	จำนวน เงิน	ปริมาณ	ราคา/ หน่วย	จำนวน เงิน	
1. แยมมะขาม
2. น้ำมะขาม
3. มะขามแช่อิ่ม
4. มะขามกวน
5. มะขามคลูก
6. มะขามแก้ว

37. แหล่งเงินทุน 1.
 2.
 3.

38. ข้อเสนอแนะอื่น ๆ

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-สกุล	นางสาวเพ็ญธิรา สิทธิอาษา
วัน เดือน ปีเกิด	6 สิงหาคม 2518
ประวัติการศึกษา	สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตภาคพายัพ ปีการศึกษา 2537 สำเร็จการศึกษาปริญญาตรีบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาบัญชี สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตภาคพายัพ ปีการศึกษา 2539
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2540 - พ.ศ. 2544 พนักงานบัญชี บริษัท เชียงรายแลนด์ แอสโซซิเอทส์ จำกัด พ.ศ. 2544 - ปัจจุบัน พนักงานการเงิน 4 ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร สาขาเพชรบูรณ์

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved