

ต้นทุนการผลิต ผลตอบแทน และปัจจัยที่มีผลต่อการผลิตลำไยอบแห้ง
ทั้งเปลือกของสมาชิกสหกรณ์การเกษตรสารภี จำกัด
จังหวัดเชียงใหม่

COST OF PRODUCTION, RETURN AND FACTORS AFFECTING
DRY LONGAN PRODUCTION BY MEMBERS OF SARAPEE
AGRICULTURAL COOPERATIVE, LIMITED,
CHIANGMAI PROVINCE



นางสาวปณกานต์ ภู่เอี่ยม

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของความสมบูรณ์ของการศึกษาตามหลักสูตร
ปริญญาวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเศรษฐศาสตร์สหกรณ์

พ.ศ. 2545

ลิขสิทธิ์ของโครงการบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยแม่โจ้

417/45



ในรับรองวิทยานิพนธ์
โครงการบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยแม่โจ้

วิทยาศาสตร์สหบัณฑิต (เศรษฐศาสตร์สหกรณ์)

ปริญญา

เศรษฐศาสตร์สหกรณ์

เศรษฐศาสตร์และสหกรณ์การเกษตร

สาขาวิชา

ภาควิชา

เรื่อง ต้นทุนการผลิต ผลตอบแทน และปัจจัยที่มีผลต่อการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือก
ของสมาชิกสหกรณ์การเกษตรสารภี จำกัด จังหวัดเชียงใหม่
COST OF PRODUCTION, RETURN AND FACTORS AFFECTING DRY
LONGAN PRODUCTION BY MEMBERS OF SARAPEE AGRICULTURAL
COOPERATIVE, LIMITED, CHIANGMAI PROVINCE

นามผู้วิจัย นางสาวปณกานต์ ภู่อี้ยม
ได้พิจารณาเห็นชอบโดย
ประธานกรรมการที่ปรึกษา

✓

(อาจารย์วิเชียร วันชัยนาวิน)

วันที่ ๑๐ เดือน มกราคม พ.ศ. ๒๕๔๕

✓

(รองศาสตราจารย์ประยงค์ สายประเสริฐ)

วันที่ ๑๐ เดือน มกราคม พ.ศ. ๒๕๔๕

✓

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์จำเนียร บุญมาก)

วันที่ ๑๐ เดือน เม.ย. พ.ศ. ๒๕๔๕

✓

กรรมการที่ปรึกษา

กรรมการที่ปรึกษา

หัวหน้าภาควิชา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิชัย ตันวัฒนาภูล)

วันที่ ๑๖ เดือน พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๔๕

โครงการบัณฑิตวิทยาลัยรับรองแล้ว

✓

(อาจารย์สรัญ เพิ่มพูล)

ประธานกรรมการโครงการบัณฑิตวิทยาลัย

วันที่ ๒๓ เดือน พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๔๕

บทคัดย่อ

บทคัดย่อวิทยานิพนธ์ เสนอต่อโครงการบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยแม่โจ้ เพื่อเป็นส่วนหนึ่ง
ของความสมบูรณ์แห่งปริญญาวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเศรษฐศาสตร์สหกรณ์

ต้นทุนการผลิต ผลกระทบแทน และปัจจัยที่มีผลต่อการผลิตสำหรับแห้งทั้งเปลือก
ของสมาชิกสหกรณ์การเกษตรสารภี จำกัด จังหวัดเชียงใหม่
โดย

นางสาวปนกานต์ ภู่เอี่ยม

เมษายน 2545

ประธานกรรมการที่ปรึกษา: อาจารย์วิเชียร วันชัยนาวิน

ภาควิชา/คณะ: ภาควิชาเศรษฐศาสตร์และสหกรณ์การเกษตร คณะครุภัจจุบันการเกษตร

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา 1)สภาพทั่วไปของสมาชิกสหกรณ์การเกษตรสารภี จำกัด 2)ต้นทุนการผลิต ผลกระทบแทน และจุดคุ้มทุน ของการผลิตสำหรับแห้งทั้งเปลือก 3)ปัจจัยที่มีผลต่อการผลิตสำหรับแห้งทั้งเปลือก 4)ปัญหาอุปสรรค และข้อเสนอแนะในการผลิตสำหรับแห้งทั้งเปลือก

ในการศึกษาเรื่องนี้ได้เก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มสมาชิกสหกรณ์การเกษตรสารภี จำกัด ที่ผลิตสำหรับแห้งทั้งเปลือก จำนวนทั้งสิ้น 33 คน เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลคือ แบบสอบถามพร้อมการสัมภาษณ์ ซึ่งข้อมูลที่ได้มาบันทึกไว้ด้วยเครื่องคอมพิวเตอร์โปรแกรม SPSS/PC+ โดยใช้วิธีหาค่าต่าง ๆ เช่น ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย การวิเคราะห์การทดลองโดยใช้สมการการผลิตแบบ Cobb – Douglas เพื่อวิเคราะห์หาความสัมพันธ์ของปัจจัยที่มีผลต่อการผลิตสำหรับแห้งทั้งเปลือก ผลการศึกษาพบว่า สมาชิกสหกรณ์การเกษตรสารภี จำกัด ส่วนใหญ่เป็นเพศชาย ร้อยละ 75.80 และเป็นเพศหญิง ร้อยละ 24.20 อายุเฉลี่ย 44 ปี สถานภาพสมรส ส่วนใหญ่แต่งงาน คิดเป็นร้อยละ 64.00 และส่วนใหญ่ได้รับการศึกษาระดับ ป.1-ป.6 คิดเป็นร้อยละ 48.50 จำนวนสมาชิกในครัวเรือนส่วนใหญ่ 3-4 คน คิดเป็นร้อยละ 75.80

ผลการศึกษา ต้นทุนการผลิตและผลกระทบแทนในการผลิตสำหรับแห้งทั้งเปลือก โดยแยกตามชนิดของเชื้อเพลิงที่ใช้ในการอบ พบร่วมกันว่า สมาชิกที่ใช้น้ำมันดีเซลเป็นเชื้อเพลิงในการอบ

การอบรม มีต้นทุนผันแปรและคงที่เท่ากับ 36,569.37 และ 691.49 บาท/เดา ตามลำดับ ในส่วนที่ใช้แก๊ซเป็นเชื้อเพลิงในการอบรมมีต้นทุนผันแปร และคงที่เท่ากับ 35,960.55 และ 731.37 บาท/เดา ตามลำดับ เมื่อพิจารณาผลตอบแทนที่ได้รับปรากฏว่าประสบกับการขาดทุนทั้ง 2 ชนิดเชื้อเพลิง โดยแยกเป็นน้ำมันดีเซลขาดทุนเท่ากับ 1,179.85 บาท/เดา และแก๊ซ เท่ากับ 1,411.13 บาท/เดา ในด้านปริมาณขาดทุนของการผลิต สมาชิกควรจะผลิตจำไวยอดแห้งหั้งเปลือกให้ได้มูลค่ารายรับ = มูลค่ารายจ่าย ของเชื้อเพลิงทั้ง 2 ชนิด คือน้ำมันดีเซล ควรจะผลิตให้ได้มูลค่า 37,260.86 บาท/เดา และแก๊ซ 36,691.92 บาท/เดา

ผลการศึกษาพัฒนาการผลิตโดยใช้สมการการผลิตแบบ Cobb – Douglas โดยศึกษาถึงตัวแปรต่าง ๆ ได้แก่ ราคาจำไวยสตด ปริมาณเงินทุนที่ใช้ในการผลิต จำนวนแรงงานในการผลิต และประสบการณ์ในการผลิต พบว่า ปัจจัยที่มีผลต่อการผลิตจำไวยอดแห้งหั้งเปลือก ได้แก่ ราคาจำไวยสตด และปริมาณเงินทุนที่ใช้ในการผลิต โดยปัจจัยทั้ง 2 ชนิด มีระดับนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99 และร้อยละ 95 ตามลำดับ ส่วนตัวแปร จำนวนแรงงานในการผลิต และ ประสบการณ์ในการผลิต ไม่มีผลต่อการผลิตจำไวยอดแห้งหั้งเปลือก ส่วนขนาดการผลิต พบว่า ขนาดการผลิตอยู่ในระยะผลตอบแทนต่อขนาดการผลิตลดลง โดยมีความของค่าความยึดหยุ่น เท่ากับ -2.33

ทางด้านปัญหา อุปสรรคในการผลิตจำไวยอดแห้งหั้งเปลือก โดยแบ่งเป็นปัญหาในการผลิต และการตลาด พบว่าสมาชิกส่วนใหญ่พบปัญหาในการผลิตคือ วัตถุดินมีราคาสูง คิดเป็นร้อยละ 54.54 ส่วนปัญหาการตลาดส่วนใหญ่ คือราคากองผลผลิตไม่แน่นอน คิดเป็นร้อยละ 75.75

ABSTRACT

Abstract of thesis submitted to the Graduate School Project of Maejo University in partial fulfillment of the requirements for the degree of Master of Science in Cooperative Economics

**COST OF PRODUCTION, RETURN AND FACTORS AFFECTING DRY LONGAN
PRODUCTION BY MEMBERS OF SARAPEE AGRICULTURAL
COOPERATIVE, LIMITED, CHIANGMAI PROVINCE**

By

PANAKARN PUAIM

APRIL 2002

Chairman: Vichien Vanchainavin

Department/ Faculty: Department of Agricultural Economics and Cooperatives, Faculty of Agricultural Business

The objectives of this study were to examined 1)general conditions of members of Sarapee Agricultural Cooperative, Ltd; 2)cost , return and break even point of dry longan production; 3)factors affecting dry longan production; and 4)problems and recommendations for dry longan production.

The data were collected from 33 members of Sarapee Agricultural Cooperative by using structured interview, analyzed by the SPSS/PC⁺ with the use of percentage, mean and regression analysis . Cobb-Douglas production function was used to determine the relation of factors affecting dry longan production.

The results indicated that 75.80%of the members were male and 24.20 % female, 44 years old on average, 64.00 % married, 48.50% had attained a primary level of education, and 75.80 % had 3-4 household members.

The study of cost production and return revealed that variable and fixed costs of dry longan production using diesel gasoline were 36,569.37 and 691.49 baht / stove and those of the production using gas were 35,960.55 and 731.37 baht / stove. Both types of production were found to suffer losses: the production using diesel gasoline suffered a loss of 1,179.85 baht / stove and that using gas, a loss of 1,411.13 baht / stove. The break even points of dry longan production by using diesel gasoline should be 37,260.86 baht / stove and using gas, 36,691.92 baht / stove.

The results of Cobb-Douglas production function model indicated that price of fresh longan and capital investment significantly affected dry longan production at levels of confidence of 99% and 95%, while labor and experience were non – significant. It was found that the size of production was at the stage of decreasing returns to scale with the total elasticity of -2.33 .

Concerning problems in dry longan production, 54.54 % of the members had a problem of high prices of raw materials and 75.75 % had a problem of variable prices of dry longan.

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี จากความกรุณาของอาจารย์วิเชียร วันชัย-นาวิน ประธานกรรมการที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ รองศาสตราจารย์ปะยองค์ สายประเสริฐ และผู้ช่วยศาสตราจารย์จำเนียร บุญมาก กรรมการที่ปรึกษา ที่ได้ให้คำแนะนำตราจแก้ไขข้อบกพร่องต่างๆ ของวิทยานิพนธ์

ขอขอบคุณสมาคมศนกรณ์การเกษตรสารภี จำกัด ทุกท่านที่ให้ความร่วมมือในการรวบรวมข้อมูล และขอบคุณพนักงานฝ่ายการตลาดของศนกรณ์การเกษตรสารภี จำกัด ทุกท่าน ที่ได้ช่วยกรุณานับสนับสนุนด้านข้อมูลที่เป็นประโยชน์ในการศึกษาครั้งนี้

สุดท้ายนี้ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณ คุณพ่อ คุณแม่ ที่กรุณาให้การสนับสนุนทั้งกำลังใจ กำลังทรัพย์ ตลอดจนความรักเข้าใจใส่และความเข้าใจโดยตลอด

ปณกานต์ ภู่เอียน

เมษายน 2545

สารบัญเรื่อง

บทคัดย่อ	(3)
ABSTRACT	(5)
กิตติกรรมประกาศ	(7)
สารบัญเรื่อง	(8)
สารบัญตาราง	(10)
สารบัญภาพ	(12)
บทที่ 1 บทนำ	
ความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	2
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	3
ขอบเขตและข้อจำกัดในการวิจัย	3
นิยามศัพท์	4
บทที่ 2 การตรวจเอกสาร	
แนวคิดและทฤษฎีที่ใช้ในการวิเคราะห์	7
การผลิตจำไวยอบแห้ง	20
ลักษณะการผลิตจำไวยอบแห้งทั้งเปลือกของสมาชิกสหกรณ์การเกษตร สารภี จำกัด	25
การค้าผลจำไวยอบแห้งในต่างประเทศ	26
ปัญหาของผู้ประกอบการแปรรูปจำไวยอบแห้ง	27
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	28
กรอบแนวความคิด	30
สมมติฐานในการวิจัย	30

สารบัญเรื่อง (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 3 วิธีการดำเนินการวิจัย	31
สถานที่ดำเนินการวิจัย	31
ประชากรศึกษา	31
เครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูล	31
การทดสอบแบบสอบถาม	32
วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล	32
การวิเคราะห์ข้อมูล	33
บทที่ 4 ผลการวิจัยและวิจารณ์	36
ตอนที่ 1 ข้อมูลด้านสภาพพื้นฐานของสมาชิก	36
ตอนที่ 2 ข้อมูลด้านทุนการผลิต ผลตอบแทน และจุดคุ้มทุนของการผลิต จำไยอบแห้งหั้งเปลือก	49
ตอนที่ 3 ปัจจัยที่มีผลต่อการผลิตจำไยอบแห้งหั้งเปลือก	59
ตอนที่ 4 ปัจจุบัน อุปสรรค ในการผลิตจำไยอบแห้งหั้งเปลือกของสมาชิก	64
บทที่ 5 สุป อกิปรายผล ข้อเสนอแนะ	68
สุป	68
อกิปรายผล	74
ข้อเสนอแนะ	75
ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป	76
บรรณานุกรม	77
ภาคผนวก	80
ภาคผนวก ก. แบบสอบถาม	81
ภาคผนวก ข. ประวัติผู้วิจัย	91

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1. แสดงจำนวนและร้อยละของสมาชิกจำแนกตามเพศ	37
2. แสดงจำนวนและร้อยละของสมาชิกจำแนกตามอายุ	37
3. แสดงจำนวนและร้อยละของสมาชิกจำแนกตามศาสนา	38
4. แสดงจำนวนและร้อยละของสมาชิกจำแนกตามสถานภาพ	38
5. แสดงจำนวนและร้อยละของสมาชิกจำแนกตามระดับการศึกษา	39
6. แสดงจำนวนและร้อยละของสมาชิกจำแนกตามจำนวนสมาชิกในครัวเรือน	40
7. แสดงจำนวนและร้อยละของสมาชิกจำแนกตามแรงงานในครัวเรือน	40
8. แสดงจำนวนและร้อยละของอาชีพนอกจากการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือก จำแนกตามชนิดของเชื้อเพลิง	41
9. แสดงแหล่งที่มาของเงินทุนที่ใช้ในการผลิตลำไยอบแห้งแห้งทั้งเปลือก จำแนกตามชนิดของเชื้อเพลิง	42
10. แสดงจำนวนและร้อยละของสมาชิกจำแนกตามจำนวนเตาอบลำไยและ ชนิดของเชื้อเพลิง	43
11. แสดงแหล่งที่มาของการรับซื้อลำไยสดจำแนกตามชนิดของเชื้อเพลิง	44
12. แสดงจำนวนและร้อยละของสมาชิกจำแนกตามการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือก	44
13. แสดงจำนวนและร้อยละของประสบการณ์การผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ตามชนิดของเชื้อเพลิง	45
14. แสดงจำนวนและร้อยละของการอบรมเกี่ยวกับลำไยอบแห้งทั้งเปลือกจำแนก ตามชนิดของเชื้อเพลิง	46
15. แสดงจำนวนและร้อยละของสมาชิกจำแนกตามแหล่งจำหน่ายโดยจำแนกตาม ชนิดของเชื้อเพลิง	47
16. แสดงจำนวนและร้อยละของแต่ละแหล่งจำหน่ายลำไยอบแห้ง และเหตุผลที่จำหน่าย	48
17. แสดงจำนวนต้นทุนคงที่ที่จ่ายไม่เป็นตัวเงินของสมาชิกที่ผลิตลำไยอบแห้ง ด้วยน้ำมันดีเซล	50

สารบัญตาราง (ต่อ)

	หน้า
ตารางที่	
18. แสดงจำนวนต้นทุนคงที่ที่จ่ายไม่เป็นตัวเงินของสมาชิกที่ผลิตลำไยอบแห้งด้วย แก๊ซ	51
19. แสดงดอกเบี้ยเงินกู้ (ต้นทุนคงที่) ที่จ่ายเป็นตัวเงินของสมาชิกจำแนกตามชนิด เชื้อเพลิง	51
20. แสดงต้นทุนผันแปรของสมาชิกที่ใช้น้ำมันดีเซลในการอบ	52
21. แสดงต้นทุนผันแปรของสมาชิกที่ใช้แก๊สในการอบ	53
22. แสดงต้นทุนรวมในการผลิตลำไยอบแห้งหั้งเปลือกของสมาชิก	54
23. แสดงรายได้ของสมาชิกที่ผลิตลำไยอบแห้งหั้งเปลือกโดยใช้น้ำมันดีเซล	55
24. แสดงรายได้ของสมาชิกที่ผลิตลำไยอบแห้งหั้งเปลือกโดยใช้แก๊ส	55
25. แสดงขาดสูญจากการผลิตลำไยอบแห้งหั้งเปลือกของสมาชิก	56
26. สรุปต้นทุนการผลิต ผลตอบแทน ของการผลิตลำไยอบแห้งโดยใช้ น้ำมันดีเซล	57
27. สรุปต้นทุนการผลิต ผลตอบแทน ของการผลิตลำไยอบแห้งหั้งเปลือกโดย แก๊ส	58
28. แสดงค่าสถิติต่าง ๆ ของปัจจัยที่มีผลต่อการผลิตลำไยอบแห้งหั้งเปลือกของ สมาชิก	62
29. แสดงค่าสถิติของปัจจัยที่มีผลต่อการผลิตลำไยอบแห้งหั้งหั้งเปลือกของสมาชิก	63
30. แสดงจำนวนและร้อยละของปัญหาและอุปสรรคด้านการผลิตลำไยอบแห้ง ของสมาชิก	65
31. แสดงจำนวนและร้อยละของปัญหาและอุปสรรคด้านการตลาดในการผลิต ลำไยอบแห้งของสมาชิก	66
32. แสดงจำนวนและร้อยละของความต้องการซื้อยเหลือจากเจ้าหน้าที่หรือหน่วย งานที่เกี่ยวข้องในการผลิตลำไยอบแห้งหั้งเปลือก	67

สารบัญภาพ

หน้า

ภาพที่

- | | | |
|---|---|----|
| 1 | ความสัมพันธ์ระหว่างพัฒนาระบบผลิตกับพัฒนาต้นทุนการผลิต | 11 |
| 2 | เส้นรั้งพลาเยของผลิตของผู้ผลิต | 14 |
| 3 | กรอบแนวความคิด | 30 |

บทที่ 1

บทนำ

(INTRODUCTION)

ประเทศไทยนั้น ได้ซื่อว่าเป็นดินแดนที่อุดมสมบูรณ์ด้วยผลไม้นานาชนิด ผลิตออกออกผลให้ได้บริโภคผลัดเปลี่ยนกันไปในแต่ละฤดูกาลตลอดปีซึ่งบรรดาพืชผลที่จัดเป็นพืชเศรษฐกิจสามารถทำรายได้เข้าประเทศ ในรูปของเงินตราต่างประเทศเป็นจำนวนมากในแต่ละปี มีอยู่เพียงไม่กี่ชนิด ลำไยเป็นกลุ่มดังกล่าว ซึ่งทำรายได้จากการส่งออกโดยมีมูลค่าการส่งออกในปี พ.ศ 2542 จำนวน 2,097.50 ล้านบาท โดยแยกเป็นลำไยสด 1,146.97 ล้านบาท ลำไยอบแห้ง 436.72 ล้านบาท ลำไยแข็ง 44.87 ล้านบาท และลำไยกระป่อง 468.93 ล้านบาท และคาดว่าแนวโน้มการส่งออก ลำไยในอนาคตจะมีมูลค่าเพิ่มสูงขึ้น (สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2543)

อย่างไรก็ตาม การที่จะรักษาสภาพการส่งออกลำไยดังกล่าวให้ดำเนินอยู่หรือดีขึ้น ๆ ขึ้นไป จำเป็นต้องมีการพัฒนาลำไยของไทยให้มีผลผลิตสูง ต้นทุนต่ำ และคุณภาพดีขึ้นอย่างสม่ำเสมอ ทั้งนี้ เพราะในตลาดการค้าระหว่างประเทศนั้น ต้องผจญกับคู่แข่งจำนวนมากทั้งที่เป็นผลิตภัณฑ์ที่เหมือนกันหรือทดแทนกัน การที่จะรักษาตลาดไว้ให้ได้จึงจำเป็นจะต้องมีการพัฒนาในเรื่องดังกล่าว อย่างสม่ำเสมอและถูกหลักวิชาการ

ในภาวะการณ์ปัจจุบัน ผลผลิตลำไยมีการออกสู่ห้องตลาดเป็นจำนวนมากและกระจายไปทั่วประเทศ ตลอดจนส่งไปตลาดต่างประเทศ เช่น อินโดนีเซีย สิงคโปร์ จีน เป็นต้น เมื่อลำไยออกสู่ตลาดพร้อมกันมากเช่นนี้ ราคาก็ของลำไยที่เกษตรกรจะขายได้ก็ต้องลดลงไปตามส่วน ตลอดจนการสูญเสียของผลผลิตก็อาจเกิดขึ้นได้ หากมีการนำไปแปรรูปอุดหนากรุ่นโดยการอบแห้ง จะช่วยให้เกษตรกรมีรายได้เพิ่มขึ้นจากการขายผลสดและลดการสูญเสียลง ปัจจุบันลำไยอบแห้งได้เริ่มมีบทบาทสำคัญมากขึ้นทั้งในตลาดภายในประเทศและต่างประเทศ ซึ่งการจำหน่ายลำไยอบแห้งภายในประเทศนั้นแบ่งเป็น จำหน่ายให้แก่นักท่องเที่ยวต่าง ๆ เช่น เชียงใหม่ เชียงราย พัทยา ภูเก็ต ฯลฯ โดยมากเน้นที่ความสวยงามในการบรรจุสินค้า เพื่อจูงใจการซื้อเป็นของฝากที่มีคุณภาพ ลำไยอบแห้งส่วนหนึ่งส่งให้พ่อค้าแม่ค้าที่กรุงเทพจำหน่ายไปทั่วประเทศ อีกที่หนึ่งอาจส่งไปยังร้านขายปลีกเพื่อนำไปทำน้ำลำไย (พนอวัตน์ สิงค์ปราณี, 2533)

ความสำคัญของปัญหา
(Statement of the Problem)

การผลิตจำไยและการส่งออกจำไยอยู่ในช่วงปี 2541-2542 จากมูลค่า 85.457 ล้านบาท เพิ่มเป็น 436.737 ล้านบาท (สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2543) ส่วนหนึ่งเป็นผลจากการณรงค์ส่งเสริมให้เกษตรกรชาวสวนจำไยหันมานำจำไยร่วมมาทำอบแห้ง โดยทางราชการสนับสนุนให้มีเตาอบจำไยประจํามูน้ำบ้านทั่วไปในภาคเหนือ นอกจากนี้ยังดัดแปลงเตาบ่มใบยาสูบมาอบจำไย

จำไยอบแห้งสามารถแบ่งได้เป็น 2 ชนิด คือจำไยอบแห้งหั้งเปลือก จำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อ โดยมีอัตราส่วนการแปรรูปอบแห้งคิดเป็นร้อยละ 35 จำไยสดและจำไยแข็งคิดเป็นร้อยละ 30 และจำไยกระปองคิดเป็นร้อยละ 15 (จำเนียร บุญมาก, 2543) ซึ่งสังเกตเห็นได้ว่าอัตราการแปรรูปเป็นจำไยอบแห้งมีอัตราสูง เนื่องมาจากผู้ประกอบการนิยมแปรรูป อาจสืบเนื่องมาจากขายได้ราคาสูงและสามารถเก็บไว้ได้นาน ผู้ประกอบการแปรรูปจำไยอบแห้งแบ่งเป็น 2 ประเภท ได้แก่ ผู้ประกอบการกลุ่ม และผู้ประกอบการรายบุคคล สำหรับตลาดที่ส่งออกไปยังต่างประเทศมีตลาดหลักที่สำคัญ คือ ยองกง และจีน โดยมีมูลค่าการส่งออกในปี 2542 มีมูลค่า 133.021 และ 213.385 ล้านบาท ในทางด้านคู่แข่งขันที่สำคัญของไทยได้แก่ จีน ไต้หวัน และเวียดนาม ถึงแม้คุณภาพจำไยอบแห้งของจีนและไต้หวัน จะมีคุณภาพที่ดีกว่าแต่ก็มีราคาที่สูงกว่าส่วนจำไยอบแห้งของเวียดนามมีคุณภาพและราคาที่ต่ำกว่าของไทย (จำเนียร บุญมาก, 2543)

ปัจจุบันได้มีนโยบายส่งเสริมจากภาครัฐ โดยกรมส่งเสริมการเกษตรได้สนับสนุนงบประมาณในการจัดซื้อเตาอบจำไยให้แก่เกษตรกร เพื่อสนับสนุนการแปรรูปจำไย สนับสนุนการเกษตรสร้างจังหวัดเรียงใหม่เป็นสหกรณ์หนึ่งที่มีนโยบายในการแปรรูปจำไยสด โดยการแปรรูปเป็นจำไยอบแห้ง เพื่อเพิ่มมูลค่าในตัวสินค้าให้สูงขึ้น และสหกรณ์เน้นนโยบายการตลาดเพื่อการส่งออกโดยมีบทบาทสำคัญในการจัดเตรียมสถานที่ (ตลาดกลางรวมรวมผลิตผลการเกษตร) เครื่องมือ อุปกรณ์ในการคัดขนาดการบรรจุหีบห่อ ไว้ค่อยๆ จำนวนความสะดวกให้แก่สมาชิก และเป็นสื่อกลางในการรวบรวมผลิตภัณฑ์ของสมาชิกเพื่อจำหน่ายให้พ่อค้าส่งออก

แต่เนื่องจากการผลิตจำไยอบแห้งต้องใช้ความรู้ ความเข้าใจ และประสบการณ์ ต่าง ๆ ในการผลิต จึงส่งผลให้ผู้ผลิตหลาย ๆ รายที่ขาดความรู้ ความเข้าใจ ต้องประสบกับภาวะปัญหาต่าง ๆ เช่นต้นทุนการผลิตสูง ผลผลิตไม่ได้มาตรฐาน ซึ่งส่งผลให้ได้รับผลกระทบแทนที่ต่ำ หรือต้องประสบกับภาวะขาดทุน

ดังนั้นการศึกษาต้นทุนการผลิต ผลตอบแทน และปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการผลิต จำaiยobแห่งทั้งเปลือก ของสมาชิกสหกรณ์การเกษตรสารภี จำกัด ในครั้งนี้นับว่าเป็นสิ่งสำคัญอย่างยิ่งที่จะต้องทำการศึกษา เนื่องจากผลของการศึกษาจะช่วยให้ทราบถึง แนวทางในการคิดต้นทุนและผลตอบแทนที่จะได้รับ และปัจจัยการผลิตชนิดใดบ้าง ที่มีผลกระทบต่อปริมาณการผลิต จำaiyobแห่ง ซึ่งจะได้นำผลการศึกษามาเป็นพื้นฐานในการส่งเสริมอาชีพให้สมาชิก โดยใช้ปัจจัย การผลิตอย่างถูกต้องเหมาะสม อันจะเป็นลู่ทางในการเพิ่มผลผลิตให้สูงขึ้น และยังให้เป็นความรู้ พื้นฐานในการตัดสินใจของผู้ที่คิดจะทำการผลิตจำaiyobแห่งทั้งเปลือก

วัตถุประสงค์ของการวิจัย (Objectives of the Study)

1. เพื่อศึกษาสภาพทั่วไป ของสมาชิกสหกรณ์การเกษตรสารภี จำกัด
 2. เพื่อศึกษาด้านทุน ผลตอบแทน และจุดคุ้มทุน ของการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกของ สมาชิกสหกรณ์การเกษตรสารภี จำกัด
 3. เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกของสมาชิกสหกรณ์การเกษตรสารภี จำกัด
 4. เพื่อศึกษาถึงปัญหาและอุปสรรค ในการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกของสมาชิกสหกรณ์การ-เกษตรสารภี จำกัด

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ (Expected Results)

1. ทำให้ทราบถึงต้นทุนการผลิต ผลตอบแทน จุดคุ้มทุน และปัจจัยที่มีผลต่อการผลิตกำไร อบรมแห่งทั้งเปลือก ของสมาชิกสหกรณ์การเกษตรสาวภี จำกัด
 2. ทำให้ทราบถึงลู่ทางในการแก้ไขปัญหา และอุปสรรคที่เกิดขึ้นในการผลิตกำไรโดยอบรมแห่งทั้งเปลือก ของสมาชิกสหกรณ์การเกษตรสาวภี จำกัด
 3. สามารถนำผลการวิจัยครั้งนี้ นำไปเป็นแนวทางการวางแผนหรือปรับปรุงกระบวนการผลิต และใช้ ปัจจัยการผลิตได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้นตามหลักเศรษฐศาสตร์ และผลการศึกษาจะเป็น ประโยชน์ต่อสมาชิกและผู้ประกอบการที่คิดจะผลิตกำไรโดยอบรมแห่ง ซึ่งต้องใช้ข้อมูลเหล่านี้เป็น พื้นฐานในการวางแผนดำเนินงานการผลิตต่อไป

ขอบเขตและข้อจำกัดในการวิจัย
(Scope and Limitation of the Research)

1. การศึกษาวิจัยครั้งนี้มุ่งที่จะวิเคราะห์ด้านทุน ผลตอบแทน จุดคุ้มทุน และปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการผลิตจำไยอบแห้งทั้งเปลือกของสมาคมสหกรณ์การเกษตรสารภี จำกัด จังหวัดเชียงใหม่
2. ในการศึกษาด้านทุน และผลตอบแทน จุดคุ้มทุน และปัจจัยที่มีผลต่อการผลิตจำไยอบแห้งทั้งเปลือก ได้ทำการแยกชนิดเข้าเพลิงในการอบ โดยทำการศึกษาอยู่ 2 ชนิด คือ น้ำมันดีเซล และ แก๊ส
3. การศึกษาสมาชิกที่ผลิตจำไยอบแห้งทั้งเปลือก จะทำการศึกษาผู้ที่มีเดือนจำไยอบแห้งทั้งเปลือก อยู่ในช่วง 1-5 เตา เพราะถือว่ามีจำนวนมาก โดยมีจำนวน 33 ราย
4. ใน การศึกษาถึงปัจจัยที่มีผลต่อการผลิตจำไยอบแห้งของสมาคมสหกรณ์การเกษตรสารภี จำกัดจะกำหนดปัจจัยการผลิตที่จะศึกษาได้แก่
 - ราคาจำไยสด
 - จำนวนแรงงาน
 - ปริมาณเงินทุน
 - ประสบการณ์ในการผลิต
5. การคัดเกรดจำไยอบแห้งทั้งเปลือก โดยใช้เครื่องคัดขนาดผลจำไยออกเป็นขนาดต่าง ๆ ดังนี้

เกรด	XL	หรือ	AA	ขนาดผลจำไย	25	มิลลิเมตรขึ้นไป
	A			ขนาดผลจำไย	22-24	มิลลิเมตร
	B			ขนาดผลจำไย	19-21	มิลลิเมตร
	C			ขนาดผลจำไย	ต่ำกว่า 19	มิลลิเมตร

6. การศึกษาด้านทุน ผลตอบแทน และจุดคุ้มทุน จะศึกษาการผลิตค่าเฉลี่ยต่อการอบ 1 ครั้ง/เตา/2,000 ก.ก

นิยามศัพท์ (Definition of Terms)

นิยามศัพท์ปฏิบัติการ (Operational Definition Terms)

1. จำไยออบแห้งหั้งเปลือก หมายถึง การนำจำไยไปแปรรูปอุดสาหร่ายโดยการอบแห้ง โดยผลจำไยออบแห้งแบ่งเป็น 2 ชนิด ได้แก่ อบแห้งเฉพาะเนื้อ และอบแห้งหั้งเปลือก

2. ปัจจัยการผลิต (factor of production) หมายถึง ปัจจัยการผลิตที่สามารถใช้ในการผลิตจำไยออบแห้งหั้งเปลือก ซึ่งประกอบไปด้วยปัจจัยคงที่ และปัจจัยผันแปร

3. ต้นทุนการผลิต หมายถึง ค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นจากการจัดการ และการดำเนินงานในกระบวนการผลิต โดยจะครอบคลุมถึงค่าใช้จ่ายที่เกิดจากการใช้ปัจจัยการผลิตและบริการต่าง ๆ ใน การผลิต ต้นทุนการผลิตประกอบด้วย

ต้นทุนผันแปร หมายถึง ค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นจากการใช้ปัจจัยผันแปรชนิดต่าง ๆ ที่ใช้ในการผลิตจำไยออบแห้งหั้งเปลือกที่เปลี่ยนแปลงไปตามปริมาณของการผลิตจำไยออบแห้งหั้งเปลือก แบ่งได้เป็น 2 ประเภท

1. ต้นทุนผันแปรที่เป็นตัวเงิน หมายถึง ค่าใช้จ่ายที่สามารถได้จ่ายเป็นตัวเงิน ทั้งในรูปของการจ่ายสด หรือจ่ายเชื่อ เช่น ค่าวัสดุติด ค่าแรงงาน ค่าขนส่ง

2. ต้นทุนผันแปรที่ไม่เป็นตัวเงิน หมายถึง ค่าใช้จ่ายที่สามารถไม่ได้จ่ายในรูปของตัวเงิน เช่น แรงงานในครอบครัว การจ่ายค่าจ้างที่เป็นสิ่งของในการจ้างงาน

ต้นทุนคงที่ หมายถึง ค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นจากการใช้ปัจจัยคงที่ชนิดต่าง ๆ โดยแหล่งที่มาของปัจจัยคงที่ อาจเกิดจากที่สามารถมีปัจจัยอยู่ หรือจ่ายเงินเพื่อซื้อหาปัจจัย ทั้งนี้ปัจจัยคงที่จะไม่เปลี่ยนแปลงไปตามปริมาณของการผลิตจำไยออบแห้งหั้งเปลือก แบ่งได้เป็น 2 ประเภท คือ

1. ต้นทุนคงที่เป็นตัวเงิน หมายถึง ค่าใช้จ่ายที่สามารถต้องจ่ายไปเพื่อซื้อหาปัจจัยการผลิตแบบคงที่ในรูปของตัวเงิน ทั้งแบบสินเชื่อ หรือจ่ายสด เช่น ซื้อเตาอบจำไย

2. ต้นทุนคงที่ที่ไม่เป็นตัวเงิน หมายถึง ค่าใช้จ่ายที่สามารถไม่จ่ายในรูปของตัวเงิน ซึ่งสามารถมีปัจจัยการผลิต วิธีคิดของมานะจะเป็นในรูปของค่าเสื่อมราคา เช่น ค่าเสื่อมราคากล้า

4.รายได้ หมายถึง รายได้ทั้งหมดที่สมาชิกได้รับจากการผลิตจำไยอบแห้งทั้งเปลือก
(บาท/เดา)

5.ผลตอบแทน หมายถึง ผลกำไร หรือผลขาดทุน (รายได้-ต้นทุน) ที่เกิดจากการ
ผลิตจำไยอบแห้งทั้งเปลือก (บาท/เดา) ของสมาชิก

6.ผลผลิต หมายถึง ปริมาณผลผลิตจำไยอบแห้งทั้งเปลือกที่สมาชิกได้รับจาก
การผลิต แบ่งได้ดังนี้

1.ผลผลิตหั้งนมด หมายถึง ปริมาณผลผลิตจำไยอบแห้งทั้งเปลือกที่สมาชิกได้
รับ ต่อปีการผลิต 2544 (ก.ก/ปี)

2.ผลผลิตต่อเดา หมายถึง ปริมาณผลผลิตจำไยอบแห้งทั้งเปลือกที่สมาชิกได้รับ ต่อ
1 เดา (ก.ก/เดา)

7.ราคากลาง หมายถึง ราคาของจำไยอบแห้งทั้งเปลือกที่สมาชิกสหกรณ์ขายได้
(บาท/ก.ก)

8.ปีการผลิต หมายถึง ช่วงฤดูกาลผลิตจำไยอบแห้งทั้งเปลือกคือช่วงเดือน ก.ค- ก.ย
ประจำปี 2544

9.1 วันทำงาน (man-day) หมายถึง จำนวนหนึ่งวันทำงาน เท่ากับ 8 ชั่วโมง

10.เตาอบจำไยอบแห้งทั้งเปลือก หมายถึง เตาอบที่ใช้ในการทำอาหารอบจำไย
อบแห้งทั้งเปลือก เป็นเตาอบแห้งแบบกระเบื้องขนาด $235 \times 235 \times 80$ ลูกบาศก์เซ้นติเมตร ภายในมี
ตะแกรงเหล็กกลม เบอร์ 8 ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2.15 มิลลิเมตร วางอยู่สูงจากพื้นกระเบื้อง
ประมาณ 30.45 ซ.ม.

11.ค่าขนส่ง หมายถึง ค่าขนส่งที่เกิดจากสมาชิกนำผลผลิตจำไยอบแห้งทั้งเปลือก
ไปจำหน่าย

บทที่ 2

การตรวจเอกสาร

(REVIEW OF RELATED LITERATURES)

การวิจัยครั้งนี้ได้ศึกษาจากเอกสารและผลงานวิจัยต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจในการดำเนินการวิจัยได้อย่างถูกต้อง โดยประกอบไปด้วยเนื้อหาดังต่อไปนี้

1. แนวคิดและทฤษฎีที่ใช้ในการวิเคราะห์
2. การผลิตจำไยอบแห้ง
3. ลักษณะการผลิตจำไยอบแห้งทั้งเบื้องต้นของสมาชิกสหกรณ์การเกษตรชาวบ้านจำกัด
4. การค้าผู้ผลิตจำไยอบแห้งในต่างประเทศ
5. ปัญหาของผู้ประกอบการแปรรูปจำไยอบแห้ง
6. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

แนวคิดและทฤษฎีที่ใช้ในการวิเคราะห์

ต้นทุนการผลิต (cost of production)

องค์ประกอบของต้นทุนการผลิตมี 2 ประเภท คือต้นทุนผันแปรและต้นทุนคงที่

1. ต้นทุนผันแปรแบ่งเป็น 2 ประเภท คือ

1.1 ต้นทุนผันแปรที่เป็นตัวเงิน (monetary variable cost) หมายถึง ค่าใช้จ่ายที่สมาชิกจ่ายเป็นเงินสด เช่น ค่าแรงงาน ค่าวัสดุอุดิบ ค่าบรรจุภัณฑ์

1.2 ต้นทุนผันแปรที่ไม่เป็นตัวเงิน (non-monetary variable cost) หมายถึง ค่าใช้จ่ายที่สมาชิกไม่ได้จ่ายไปจริงเป็นเงินสด ปัจจัยเหล่านี้เป็นของสมาชิกเอง เช่น แรงงานในครอบครัว

2. ต้นทุนคงที่ (fixed cost) หมายถึง ค่าใช้จ่ายที่ไม่เปลี่ยนแปลงไปตามปริมาณการผลิตไม่ว่าจะผลิตปริมาณเท่าไร สมาชิกจะต้องเสียต้นทุนเท่าเดิม เช่น ค่าเชื้อโรงเรือน เป็นต้น ต้นทุนคงที่มี 2 ประเภท

2.1 ต้นทุนคงที่ที่เป็นตัวเงิน (monetary fixed cost) หมายถึง ค่าใช้จ่ายที่สมาชิกจะต้องจ่ายในรูปเงินสด เช่น พินเดือน

2.2 ต้นทุนคงที่ที่ไม่เป็นตัวเงิน (non-monetary fixed cost) หมายถึง ค่าใช้จ่ายจำนวนคงที่ที่สามารถไม่ได้จ่ายจริงในรูปเงินสด เช่น ค่าเสื่อมราคาเตาอบล้ำไย
องค์ประกอบของต้นทุนการผลิต

1. ต้นทุนคงที่ทั้งหมด หมายถึง ต้นทุนคงที่ทั้งหมดที่เป็นตัวเงินและไม่เป็นตัวเงิน

$$\text{ต้นทุนคงที่ทั้งหมด} = \text{ต้นทุนคงที่ที่เป็นตัวเงิน} + \text{ต้นทุนคงที่ที่ไม่เป็นตัวเงิน}$$

$$2. \text{ ต้นทุนคงที่ทั้งหมดเฉลี่ยต่อเตา } = \frac{\text{ต้นทุนคงที่ทั้งหมด}}{\text{จำนวนเตาทั้งหมด}}$$

3. ต้นทุนผันแปรทั้งหมด หมายถึง ต้นทุนผันแปรทั้งหมดที่เป็นตัวเงิน และไม่เป็นตัวเงินที่เกิดจากการผลิตลำไยอบแห้งหั่นเปลือก

$$\text{ต้นทุนผันแปรทั้งหมด} = \text{ต้นทุนผันแปรที่เป็นตัวเงิน} + \text{ต้นทุนผันแปรที่ไม่เป็นตัวเงิน}$$

$$4. \text{ ต้นทุนผันแปรทั้งหมดเฉลี่ยต่อเตา } = \frac{\text{ต้นทุนผันแปรทั้งหมด}}{\text{จำนวนเตาทั้งหมด}}$$

5. ต้นทุนหั่นคง หมายถึง ต้นทุนหั่นคงที่เกิดขึ้นหั่นต้นคงที่ และต้นทุนผันแปร

$$\text{ต้นทุนหั่นคง} = \text{ต้นทุนคงที่หั่นคง} + \text{ต้นทุนผันแปรหั่นคง}$$

6. ต้นทุนการผลิตต่อเตา หมายถึง ต้นทุนการผลิตหั่นคงหั่นที่เป็นตัวเงิน และไม่เป็นตัวเงิน เฉลี่ยต่อเตา

$$\text{ต้นทุนการผลิตต่อเตา} = \frac{\text{ต้นทุนหั่นคง}}{\text{จำนวนเตาหั่นคง}}$$

7. ต้นทุนการผลิตต่อหน่วยผลผลิต หมายถึง ต้นทุนการผลิตหั่นคงหั่นที่เป็นตัวเงินและไม่เป็นตัวเงิน คิดเฉลี่ยต่อผลผลิตที่ได้รับ

$$\text{ต้นทุนการผลิตต่อหน่วยผลผลิต} = \frac{\text{ต้นทุนการผลิตหั่นคง}}{\text{ผลผลิตหั่นคง (ก.ก)}}$$

ผลตอบแทน (returns) องค์ประกอบของผลตอบแทนมี ดังนี้

1. ผลผลิตทั้งหมด หมายถึง ปริมาณผลผลิตทั้งหมดที่สมาชิกได้รับต่อการผลิตลำไย อบแห้งทั้งเปลือกใน 1 ปีการผลิต
2. ผลผลิตต่อเตา หมายถึง ผลผลิตทั้งหมดที่สมาชิกได้รับ คิดเฉลี่ยต่อเตา
3. ราคาของผลผลิต หมายถึง ราคาน้ำที่สมาชิกได้รับจากการขายผลผลิต
4. รายได้ หมายถึง รายได้ทั้งหมดที่สมาชิกได้รับ
5. รายได้ต่อเตา หมายถึง รายได้ทั้งหมดที่สมาชิกได้รับคิดเฉลี่ยต่อเตา

$$\text{รายได้ต่อเตา} = \frac{\text{รายได้ทั้งหมด}}{\text{จำนวนเตา}}$$

6. ผลตอบแทน หมายถึง รายได้ทั้งหมดลบด้วยต้นทุนทั้งหมด
7. ผลตอบแทนต่อเตา หมายถึง ผลตอบแทนหารด้วยจำนวนเตา
(สรุป กงวล, 2537:8-10)

จุดคุ้มทุน (break event point)

จุดคุ้มทุน หรือ เท่าทุน หมายถึง จุดที่รายได้จากการลงทุนคุ้มกับค่าลงทุน หรือ อีกนัยหนึ่ง หมายถึง จุดที่แสดงค่าใช้จ่ายกับรายรับเท่ากัน ($TR=TC$) ซึ่งมีความหมายว่าเป็นจุด ซึ่งมีกำไรเป็นศูนย์นั่นเอง (วันชัย ริจิวนิช และ ชุ่ม พลดยมมีค่า, 2527)

ค่าเสื่อมราคา คือ ต้นทุนของการใช้ทรัพย์สินประเภททุนในการผลิตสินค้าและ บริการที่ต้องการ ซึ่งค่าเสื่อมราคานี้อาจแบ่งออกเป็นสองส่วนด้วยกัน คือ

1. ค่าเสื่อมราคานៃองจากการสึกหรอเมื่อมีการใช้หมดสภาพไป
2. ค่าพั่นสมัยสำหรับค่าเสื่อมราคานั้น

เนื่องจากมูลค่าของทุนที่ใช้ในปัจจุบันนั้นได้สะท้อนให้เห็นถึงผลผลิตที่จะผลิตออกมานอนาคต ดังนั้นถ้าเครื่องมือทุนที่มีอายุการใช้งานมากแล้ว ก็จะเหลือเวลาที่จะใช้งานได้ในอนาคต น้อยลง

การหาค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การผลิตในแต่ละปีนั้น จะคำนวณเป็นแบบเส้นตรง ดังนี้

$$\text{ค่าเสื่อมราคาต่อปี} = \frac{\text{มูลค่าแรกสร้างหรือซื้อ (ขาย)}}{\text{อายุการใช้งาน (ปี)}}$$

(สูพันธ์ โภสุนทร, 2525)

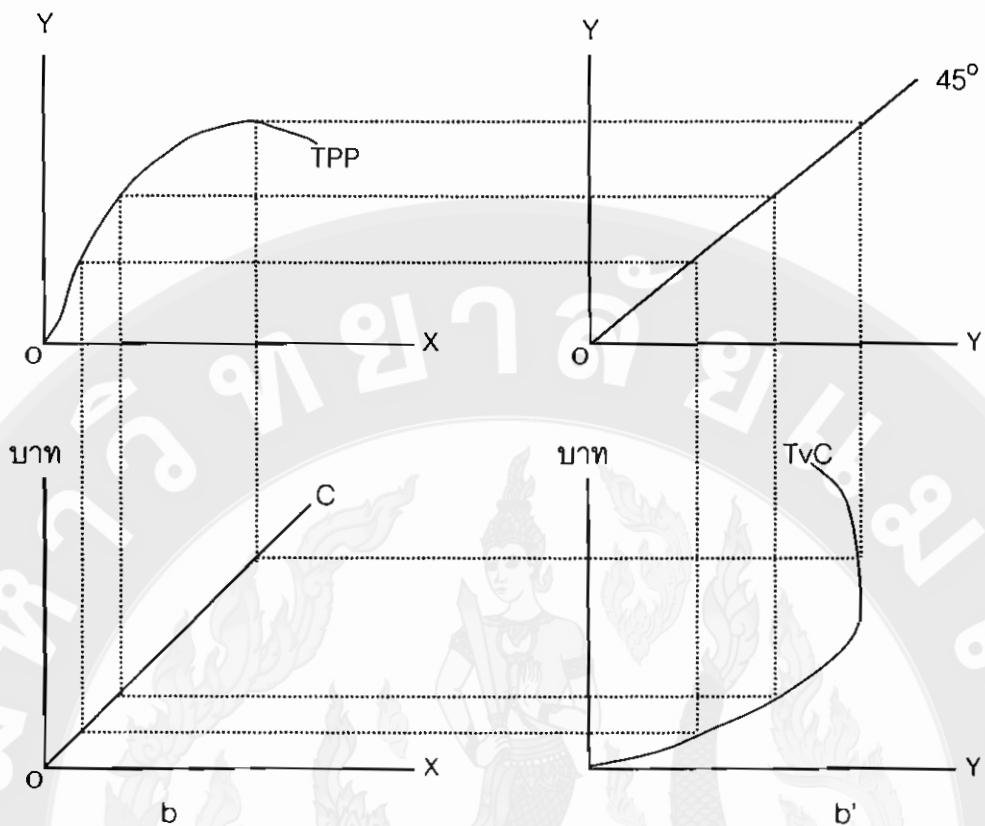
ฟังก์ชันต้นทุนการผลิต (cost of production function)

ฟังก์ชันต้นทุนการผลิต หมายถึง ฟังก์ชันทางคณิตศาสตร์ ที่จะแสดงถึงความสัมพันธ์ระหว่างต้นทุนการผลิตกับจำนวนผลผลิต กล่าวคือ การเปลี่ยนแปลงของต้นทุนการผลิต ซึ่งจะเพิ่มขึ้นหรือลดลงนั้นอยู่กับจำนวนผลผลิตที่จะผลิตขึ้นมาโดยอาจเขียนเป็นสมการทางคณิตศาสตร์ได้ดังนี้

$$C = f(y)$$

เมื่อ C = ต้นทุนการผลิต และ y = จำนวนของผลผลิต

ดังนั้นจะเห็นว่าฟังก์ชันต้นทุนการผลิต และฟังก์ชันการผลิต นั้นมีความสัมพันธ์กันอย่างใกล้ชิดมาก โดยฟังก์ชันการผลิตเป็นความสัมพันธ์ระหว่างผลผลิตกับปัจจัยผันแปร และถ้าหาก ราคาต่อหน่วยของปัจจัยต้นทุนการผลิต ซึ่งสามารถแสดงให้เห็นความสัมพันธ์ดังกล่าวได้โดยใช้กราฟ



ภาพที่ 1 ความสัมพันธ์ระหว่างฟังก์ชันการผลิตกับฟังก์ชันต้นทุนการผลิต

วิธีการคำนวณหาค่าของต้นทุนชนิดต่างๆ จากฟังก์ชันต้นทุนการผลิต ก็สามารถทำได้ดังนี้ ถ้ากำหนดให้

$$TC = 100 + 6Y - 0.4Y^2 + 0.02Y^3$$

ค่าคงที่ “100” นั้น เป็นค่าที่ไม่เปลี่ยนแปลงนั่นหมายถึง ต้นทุนคงที่ทั้งหมดส่วนนอกนั้นที่มีตัวแปร y อยู่ เป็นค่าที่จะเปลี่ยนแปลงได้ ก็จะเป็นต้นทุนผันแปรทั้งหมด

$$TFC = 100 \text{ และ } TVC = 6y - 0.4y^2 + 0.02y^3$$

และต้นทุนชนิดอื่นก็สามารถหาได้ ดังนี้

$$AFC = \frac{100}{y}$$

$$AVC = \frac{TVC}{y} = \frac{6y - 0.4y^2 + 0.02y^3}{y}$$

$$= 6 - 0.4y + 0.02y^2$$

$$ATC = \frac{TC}{y} = AFC + AVC$$

$$= \frac{100}{y} + 6 - 0.4y + 0.02y^2$$

$$MC = \frac{dTC}{dy} = \frac{dTVC}{dy} = 6 - 0.8y + 0.06y^2$$

การหาฟังก์ชันต้นทุนการผลิตจากฟังก์ชันการผลิต

ฟังก์ชันต้นทุนการผลิต จะเป็นความสัมพันธ์ระหว่างต้นทุนกับผลผลิต โดยที่ ผลผลิตเป็นตัวแปรอิสระ และถ้าพิจารณาผลผลิตในแต่ของฟังก์ชันการผลิตแล้ว ผลผลิตจะสัมพันธ์กับปัจจัยการผลิต ส่วนต้นทุนจะเป็นต้นทุนของปัจจัยคงที่ และปัจจัยผันแปร ($TC = TFC + TVC$) ดังนั้นจะเห็นได้ว่าทั้งสองฟังก์ชันมีความสัมพันธ์โดยสามารถแสดงวิธีการหาฟังก์ชันต้นทุนการผลิตจากฟังก์ชันการผลิตนี้

$$Y = f(x)$$

แต่เนื่องจากฟังก์ชันต้นทุนจะมีผลผลิตเป็นตัวแปรอิสระ ดังนั้นจึงต้องเปลี่ยนฟังก์ชันการผลิตให้อยู่ในรูปของฟังก์ชันส่วนกลับ (inverse function) ดังนี้

$$X = f^{-1}(Y)$$

$$\text{จาก } TC = TFC + TVC = TFC + Px \cdot X$$

ดังนั้นจะได้ $TC = TFC + Px \cdot f^{-1}(Y)$ ซึ่งเป็นฟังก์ชันต้นทุนการผลิตที่นำมาได้จากฟังก์ชันการผลิต และลักษณะของฟังก์ชันต้นทุนการผลิต จะเป็นอย่างไรจะขึ้นอยู่กับลักษณะของฟังก์ชันการผลิต ดังนี้

1. ถ้าฟังก์ชันการผลิตเป็นเส้นตรงจะได้ฟังก์ชันต้นทุนการผลิตเป็นเส้นตรง ดังนี้

$$y = 2x$$

$$x = \frac{1}{2}y$$

2

$$TC = TFC + TVC = TFC + Px \cdot X$$

$$= TFC + Px (\frac{1}{2}Y)$$

2

$$\text{ดังนั้น } TC = TFC + \frac{1}{2}Px \cdot Y$$

2

2. ถ้าฟังก์ชันการผลิตเป็นแบบยกกำลัง ก็จะได้ฟังก์ชันต้นทุนการผลิตเป็นแบบยกกำลังด้วย

$$Y = 6^2X$$

$$X = (1/Y) = \frac{1}{Y}$$

$$6^2 = 36$$

$$\text{ดังนั้น } TC = TFC + TVC + Px (\frac{1}{Y})$$

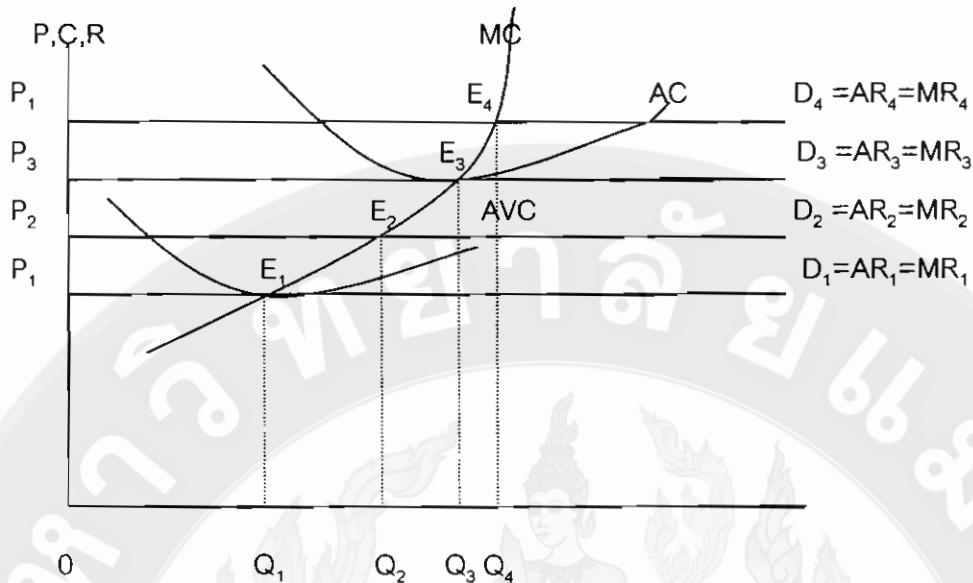
36

โดยที่ค่าของ TFC และ Px ของห้องสองแบบเป็นค่าคงที่

(กฎศักดิ์ จันทนพศิริ, 2532 : 40-45)

ปริมาณดุลยภาพของผู้ผลิต

เป็นการมองในแง่ของผู้ผลิตว่าจะผลิตสินค้าออกมาราคาในจำนวนเท่าใด เมื่อราคานิรค้าในห้องตลาดเปลี่ยนแปลงไป ในตลาดแข่งขันสมบูรณ์ราคานิรค้าสามารถเปลี่ยนแปลงได้ ซึ่งมีสาเหตุเนื่องมาจากการเปลี่ยนแปลงในดีมานด์ตลาดหรือข้อพลาญตลาด อย่างไรก็ตามผู้ผลิตแต่ละรายก็จะผลิตสินค้าออกมาราคาโดยคำนึงถึงจุดที่ $MC=MR$ เช่นเดียวกันเพื่อรับกำไรสูงสุดหรือถ้าขาดทุนก็ให้ขาดทุนน้อยที่สุด



ภาพที่ 2 เส้นซับพลอยของการผลิตของผู้ผลิต

จากวุป เมื่อกำหนดให้แกนตั้งคือราคา (P) ต้นทุน (C) และรายรับ (R) ส่วนแกนนอนคือปริมาณสินค้า (Q) เส้น AC คือเส้นต้นทุนเฉลี่ยต่อหน่วย เส้น AVC คือเส้นต้นทุนผันแปรเฉลี่ยต่อหน่วย เส้น MC คือเส้นต้นทุนส่วนเพิ่มหน่วยสุดท้าย และเส้น D = AR = MR คือเส้นเดiman หรือเส้นรายรับเฉลี่ย หรือเส้นรายรับส่วนเพิ่มหน่วยสุดท้าย เมื่อราคานิ่นค้าเปลี่ยนแปลงไปผู้ผลิตก็จะเปลี่ยนแปลงปริมาณการผลิตหรือปริมาณขายไปด้วย ซึ่งสามารถแยกพิจารณาดังนี้

1. ถ้าระดับราคานิดลดอยู่ที่ OP_1 , เส้น MR , ตัดกับ MC ที่จุด E_1 , ผู้ผลิตจะทำการผลิตหรือไม่ก็ได้ เพราะมีค่าเท่ากัน รายที่ได้เท่ากับรายจ่ายที่ใช้ในการดำเนินการผลิต (ต้นทุนผันแปรรวม) หากผู้ผลิตยังทำการผลิตอยู่จะผลิตและขายในปริมาณ OQ_1 , ณ. จุด E_1 , เรียกว่า "จุดหยุดกิจการ" หรือ "จุดยกเลิกกิจการ" (shut – down point)

2. ถ้าระดับราคานิดเพิ่มขึ้นเป็น OP_2 , ผู้ผลิตจะขาดทุนน้อยที่สุด ณ ที่ $MC = MR_2$, หรือ E_2 จุดผู้ผลิตจะทำการผลิตและขายปริมาณ OQ_2 , ซึ่งผู้ผลิตจะมีรายได้บางส่วนเพื่อชดเชยต้นทุนคงที่รวม

3. ถ้าระดับราคานิดเพิ่มขึ้นอีกเป็น OP_3 , ผู้ผลิตจะทำการผลิต ณ ที่ $MC = MR_3$ หรือ จุด โดยผลิตสินค้าออกมากขาย OQ_3 , ซึ่งรายรับรวมของผู้ผลิตจะเท่ากับรายจ่ายรวมพอดี คือเท่ากับ OP_3 , E_3 , Q_3 ผู้ผลิตได้รับกำไรปกติ (normal profit) หรือเรียกว่า E_3 จุดเสมอตัว (break-even point)

4. ถ้าระดับราคาตลาดยังเพิ่มขึ้นต่อไปอีกเป็น OP_4 ผู้ผลิตจะได้รับกำไรสูงสุดเมื่อผลิตที่ $MC = MR_4$ หรือจุด E_4 โดยผลิตสินค้าออกมากข่าย OQ_4 ซึ่งผู้ผลิตจะได้รับกำไรเกินปกติ (extra profit) (ธเนศ ศรีวิชัย ลำพันธุ์, 2541 :210-211)

การวิเคราะห์การผลิต

ทฤษฎีการผลิต

การวิเคราะห์เชิงเศรษฐศาสตร์ เป็นการวิเคราะห์เกี่ยวกับระดับการใช้ปัจจัยการผลิต แต่ละชนิด โดยใช้แนวคิดทฤษฎีทางด้านเศรษฐศาสตร์การผลิต (production economics) ทางการเกษตรมาประยุกต์ใช้ในการแก้ปัญหาทางการเกษตร เพื่อให้มีการจัดสรรทรัพยากรในการผลิตที่มีอยู่ในทางที่ก่อให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุด ดังนั้นการศึกษาดังกล่าวจึงเป็นการศึกษาถึงความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยการผลิตและผลผลิต (factor product relationship) โดยพิจารณาถึงความเหมาะสมของการใช้ปัจจัยการผลิตในระดับต่าง ๆ ร่วมกับปัจจัยคงที่ในการทำการผลิต

โดยทั่วไปความสัมพันธ์ระหว่างผลผลิตกับปัจจัยการผลิตในขบวนการผลิตจะแบ่งออกเป็น 3 ลักษณะ คือ

1. ลักษณะผลตอบแทนคงที่ (constant returns) คือ ลักษณะการผลิตที่เกิดขึ้น เมื่อมีการเพิ่มการใช้ปัจจัยการผลิตชนิดหนึ่งเพิ่มขึ้นเท่าๆ กัน ปรากฏว่าทำให้จำนวนผลผลิตที่ได้รับเพิ่มขึ้นในจำนวนคงที่เสมอ

2. ลักษณะผลตอบแทนเพิ่มขึ้น (increasing returns) คือ ลักษณะการผลิตที่เกิดขึ้น เมื่อมีการเพิ่มการใช้ปัจจัยการผลิตชนิดหนึ่งเพิ่มขึ้นเท่าๆ กัน ปรากฏว่าทำให้จำนวนผลผลิตที่ได้รับเพิ่มขึ้นในจำนวนที่มากกว่าผลผลิตที่ได้รับในหน่วยที่แล้วมา

3. ลักษณะผลตอบแทนลดลง (decreasing returns) คือลักษณะการผลิตที่เกิดขึ้น เมื่อมีการเพิ่มการใช้ปัจจัยการผลิตขึ้นเท่าๆ กัน ปรากฏว่าทำให้ได้รับผลผลิตเพิ่มในจำนวนที่น้อยกว่าผลผลิตที่ได้รับในหน่วยที่แล้วมา (ฐานะ จันทนพศิริ, 2532:16-18)

รูปแบบทางคณิตศาสตร์ที่สามารถแสดงความสัมพันธ์ ระหว่างผลผลิต และปัจจัยการผลิตในขบวนการผลิตหนึ่ง คือ พงก์ชั้นการผลิต ซึ่งสามารถแบ่งได้ดังนี้ (ศานิต เก้าอี้ยน, 2530:15-20)

แบบเส้นตรง (Linear function) เป็นการแสดงผลผลิตว่า มีความสัมพันธ์กับปัจจัยการผลิตเป็นแบบเส้นตรง ซึ่งเป็นพงก์ชั้นการผลิตที่แสดงถึงผลตอบแทนจากการใช้ปัจจัยการผลิตชนิดนั้นคงที่ ลักษณะสมการมีดังนี้

$$Y = a + bx$$

แบบ Cobb - Douglas เป็นฟังก์ชันการผลิตที่สามารถแสดงผลตอบแทนจากการผลิตได้ทั้งแบบคงที่ แบบผลตอบแทนเพิ่มขึ้น และผลตอบแทนลดลง ลักษณะสมการมีดังนี้

$$y = ax_1^{b1} x_2^{b2} x_3^{b3} \dots x_n^{bn}$$

แบบ Quadratic Function ฟังก์ชันการผลิตแบบยกกำลังสองของสามารถแสดงได้ทั้งผลตอบแทนเพิ่มขึ้น และผลตอบแทนลดลง ลักษณะของสมการมีดังนี้

$$y = a + bx + cx^2$$

แบบ Cubic Function ฟังก์ชันการผลิตเป็นแบบยกกำลังสามเป็นฟังก์ชันการผลิตที่สามารถแสดงถึงระดับการผลิตทั้งสามระดับได้ เพราะเป็นฟังก์ชันการผลิตที่สามารถหาจุดผลผลิตเฉลี่ย (APP) และผลผลิตรวม (TPP) สูงสุดได้ ลักษณะสมการมีดังนี้

$$y = a + bx + cx^2 + dx^3$$

รูปแบบฟังก์ชันการผลิตที่นิยมใช้ในการหาความสัมพันธ์ระหว่างผลผลิตและปัจจัยการผลิต คือ แบบ Cobb - Douglas ซึ่งเป็นผลมาจากการคุณสมบัตินายประภาของฟังก์ชันการผลิต ดังกล่าวซึ่งแตกต่างจากฟังก์ชันการผลิตรูปแบบอื่น ลักษณะพิเศษของฟังก์ชันการผลิตแบบ Cobb - Douglas สามารถสรุปได้ดังนี้ (พรศิริ เมืองปิง, 2540 อ้างถึง Heady and John, 1969 และ Smith, 1981)

1. ค่ากำลัง หรือ สัมประสิทธิ์ (b) ที่ได้จากการประมาณสมการในรูปของ natural logarithms จะแสดงถึงค่าความยืดหยุ่นในการผลิต
2. ผลรวมของค่าสัมประสิทธิ์ของปัจจัยการผลิตแต่ละชนิดจะแสดงถึงผลตอบแทนต่อขนาดการผลิต (returns to scale) โดยแยกพิจารณาได้ คือ

หากผลรวมของค่าสัมประสิทธิ์ปัจจัยการผลิตมีค่ามากกว่านึง แสดงว่า การผลิตอยู่ในระยะผลตอบแทนต่อขนาดการผลิตเพิ่มขึ้น (increasing returns to scale)

หากผลรวมของค่าสัมประสิทธิ์ปัจจัยการผลิตมีค่าเท่ากับหนึ่ง แสดงว่า การผลิตอยู่ในระยะตอบแทนต่อขนาดการผลิตคงที่ (constants returns to scale)

หากผลรวมของค่าสัมประสิทธิ์ปัจจัยการผลิตมีค่าน้อยกว่านึง แสดงว่า การผลิตอยู่ในระยะตอบแทนต่อขนาดการผลิตลดลง (decreasing returns to scale)

3. ค่าความคลาดเคลื่อนมาตรฐาน (standard error) ต่าง ๆ จะมีค่าน้อยลง เพราะต้องเปลี่ยนข้อมูลต่าง ๆ ให้อยู่ในรูปของ Logarithm ก่อนทำการคำนวณ ซึ่งเป็นการลดขนาดของข้อมูล ดังนั้นความผิดพลาดต่าง ๆ ของข้อมูลที่นำมาใช้ในการคำนวณ จึงมีค่าน้อยลงด้วย

4. ลักษณะเส้นแสดงความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยการผลิต (production surface) ของฟังก์ชันการผลิตแบบ Cobb - Douglas ถูกกำหนดโดยข้อมูลซึ่งอาจจะเป็นแบบใดแบบหนึ่ง ได้แก่ ผลตอบแทนต่อขนาดเพิ่มขึ้น ลดลง หรือเท่ากับหนึ่ง ผิดกับสมการผลิตแบบ Linear Function หรือ Quadratic Function ซึ่งลักษณะเส้นการผลิตถูกกำหนดไว้แน่นอนแล้ว

5. สามารถนำข้อมูลเกี่ยวกับการใช้ปัจจัยการผลิตและผลผลิตได้รับ มาประมาณการฟังก์ชันการผลิตได้ โดยไม่จำเป็นต้องรวมข้อมูลหรือบุบข้อมูล และสามารถใช้ตัวแปรได้มากกว่า 2 ตัวแปร ซึ่งผิดกับสมการผลิตแบบ constant elasticity of substitution

6. สมการฟังก์ชันการผลิตแบบ Cobb - Douglas ไม่วรุ่มເຂາເທອນຂອງຜລກຮບນ່ວມ (interaction terms) ໄວໃນຟັງກີ່ນໍາການຜລິດ ທຳໄສສູງເສີຍອົງຄາແໜ່ງຄວາມອີສະຮະເພີຍ 1 ຕັ້ງ ເມື່ອເພີ່ມຕົວແປຣີສະຮະເຂົ້າໄປໃນຟັງກີ່ນໍາການຜລິດ 1 ຕັ້ງແປຣີ ຊື່ຜິດຈາກສມກາຮແບບ Quadratic Function ອີ່ອ Translog Function ທີ່ວຽມເຂາເທອນຂອງຜລກຮບນ່ວມເຂົ້າໄວ້ດ້ວຍ ແລະຫາກເພີ່ມຕົວແປຣີສະຮະເຂົ້າໄປອີກ 1 ຕັ້ງແລ້ວ ຈະທຳໄຫ້ອົງຄາແໜ່ງຄວາມອີສະຮະລດລົງມາກວ່າ 1 ຕັ້ງ

นอกจากนี้ Bruce and Taylor (1985) ຍັງໄດ້ກຳນົດข้อมຸດເພີ່ມເຕີມສໍາຫຼວກການໃໝ່ຟັງກີ່ນໍາການຜລິດແບບ Cobb - Douglas ໄວດັ່ງນີ້

1. ກາຣີເຄຣະໜີສມກາຮການຜລິດແບບ Cobb - Douglas ຕ້ອງສົມມຸດໃຫ້ການຜລິດນັ້ນອູ່ໃນຊ່ວງຮະຍະເວລາສັ້ນ (short run)

2. ກຳນົດໃຫ້ທີ່ດີນເປັນປັດຈຸການຜລິດຄົງທີ່ ເພະນີ້ມາຈະມີຄວາມເປັນຈິງການເພີ່ມປັດຈຸກີ່ທີ່ດີນຂອງເກະຕຽກສາມາດກະທຳໄດ້ຢາກໃນຮະຍະສັ້ນ

3. ໃນຊ່ວງເວລາຂອງກາຣີເຄຣະໜີກຳນົດໃຫ້ການປັດຈຸການຜລິດຄົງທີ່

4. ສປາວະຕລາດປັດຈຸການຜລິດທີ່ເກະຕຽກເພື່ອຍູ້ອູ່ ອີ່ອ ຕລາດແຂ່ງຂັນສົມນູ້ຮົນ

5. ຜລຕອບແທນທີ່ເກີດຂຶ້ນຈາກການໃໝ່ປັດຈຸການຜລິດຕ່າງໆ ຈະເປັນໄປຕາມກົງຜລໄດ້ລັດນ້ອຍຄອຍລົງຂອງຜລຕອບແທນ (Law of Diminishing Returns)

ຖື່ງແມ່ວ່າຟັງກີ່ນໍາການຜລິດແບບ Cobb - Douglas ຈະມີລักษณะພິເສດຕັ້ງກ່າວ ແຕ່ກີ່ຍັງມີຂ້າເສີຍເຫັນກັນ ອີ່ອ (ພຣະຕີ ເມື່ອປິງ, 2540 ຈ້າງຖື່ງ Heady and John 1969 ແລະ Smith 1981)

1. ຂໍ້ມູນຂອງປັດຈຸກັນແປມື່ມີຄ່າເທົ່າກັນ 0 ໂນໄດ້ ເນື່ອຈາກຮູບປັບສາມາດອູ່ໃນຮູບປັບ ພລຄູນ ແຕ່ໃນຄວາມຈິງຍັງພວກວ່າຂໍ້ມູນປັດຈຸກັນແປມື່ມີຄ່າເທົ່າກັນ 0

2. จากสมการการผลิตที่ได้รับไม่สามารถวิเคราะห์หาจุดสูงสุดของผลผลิตจากการใช้ปัจจัยการผลิตแต่ละชนิดได้ เนื่องจากคุณสมบัติทางคณิตศาสตร์ของสมการเอง

3. เนื่องจากพึงขั้นการผลิตเริ่มต้นจากจุดเริ่มต้น จึงทำให้ไม่สามารถที่จะศึกษาหาความสัมพันธ์ระหว่างผลผลิตกับปัจจัยคงที่ได้

4. เนื่องจากค่าความยืดหยุ่นของการทดแทนกันของปัจจัย (elasticity of factor substitution) ไม่เปลี่ยนแปลง แม้ว่าราคาและปัจจัยการผลิตจะเปลี่ยนแปลง (ดูสิต กิติประสาท, 2539 ข้างถึง Garrod, 1977)

พึงขั้นการผลิตสามารถเขียนเป็นสมการเบื้องต้นได้ดังนี้

$$Y = f(L, N, K)$$

โดย

Y = หมายถึง จำนวนผลผลิต

L = หมายถึง จำนวนที่ดินที่ใช้ในการผลิต

N = หมายถึง จำนวนแรงงานที่ใช้ในการผลิต

K = หมายถึง เงินทุนที่ใช้ในการผลิต ซึ่งอาจอยู่ในรูปของปัจจัยการผลิตอื่น ๆ เช่น ปุ๋ย สารเคมี พันธุ์ เครื่องจักร อุปกรณ์การเกษตร ฯลฯ

จากสมการการผลิตดังกล่าว แสดงให้เห็นว่า ปริมาณผลผลิตขึ้นอยู่กับปริมาณการใช้ปัจจัยการผลิตชนิดนั้น โดยพื้นฐานปัจจัยการผลิตจะแบ่งออกเป็น 4 ชนิด คือ ปัจจัยที่ดิน ปัจจัยแรงงาน ปัจจัยทุน และผู้ประกอบการ ซึ่ง ณ เศศ ศรีวิชัยล้ำพันธ์ (2541:146) ได้กล่าวไว้ดังนี้

ปัจจัยที่ดิน หมายถึง เนื้อที่ที่ใช้ในการเพาะปลูกหรือใช้ประกอบกิจกรรมต่าง ๆ เช่น ใช้เป็นที่ตั้งของโรงงาน และยังรวมไปถึงสิ่งที่มีอยู่ในดิน เช่น แร่ธาตุ และทรัพยากรธรรมชาติต่าง ๆ

ปัจจัยแรงงาน หมายถึง ผู้ที่นำพลังกำลังและความคิดของตนไปใช้ทำกิจกรรมต่าง ๆ เพื่อให้เกิดสิ่งของที่เรียกว่า เศรษฐกิจพัฒนา และบริการต่าง ๆ ที่เป็นประโยชน์ทั้งแก่ตนเอง แก่บุคคลอื่นและแก่ระบบเศรษฐกิจของประเทศ นอกจากนี้แรงงานยังรวมไปถึงแนวความคิดของบุคคลต่าง ๆ ที่ใช้ในการดำเนินการทางธุรกิจ เช่น เสมียน พนักงานบัญชี นักคำนวณ เป็นต้น

ปัจจัยทุน หมายถึง เครื่องไม้เครื่องมือต่าง ๆ และเงินทุนซึ่งใช้ในการซื้อขายปัจจัยการผลิตอื่น ๆ ทุนอาจแบ่งออกเป็น 2 ชนิดใหญ่ ๆ คือ ทุนที่อยู่ในรูปของเครื่องมือ เครื่องจักร และทุนที่อยู่ในรูปของเงินทุน

ผู้ประกอบการ หมายถึง ผู้ที่ดำเนินการหรือผู้ที่จัดให้มีการผลิตโดยการนำเอาปัจจัยการผลิตชนิดต่าง ๆ มารวมกันเข้าเพื่อผลิตเป็นสินค้าสำเร็จรูปหรือบริการให้มีประสิทธิภาพมากที่สุด

ทฤษฎีที่ใช้ในการวิเคราะห์ปัจจัยที่มีผลผลกระทบต่อการผลิตสำหรับห้องเปลือก

เป็นการวิเคราะห์โดยใช้ฟังก์ชันการผลิต (production function) โดยฟังก์ชันการผลิตจะให้รายละเอียดของปริมาณผลผลิตที่ได้รับ เมื่อใช้ปัจจัยร่วมกันจำนวนหนึ่งร่วมกันในระยะเวลาหนึ่ง โดยมีคุณสมบัติต่างๆทางเคมี พลิกิส์ และชีววิทยาของปัจจัยการผลิตเหล่านั้นเป็นตัวกำหนดชนิดและปริมาณผลผลิตที่คาดว่าจะได้รับ ซึ่งเป็นสมการคณิตศาสตร์ ได้ดังนี้ (Heady and Dillon, 1969: 228-232)

$$Y = f(x_1, x_2, \dots, x_n)$$

กำหนดให้ Y = ผลผลิตสำหรับห้องเปลือก

x_1, x_2, \dots, x_n = ปัจจัยการผลิตที่มีผลผลกระทบต่อการผลิตสำหรับห้องเปลือก

รูปแบบของสมการการผลิตทางคณิตศาสตร์ ที่แสดงถึงความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยการผลิตที่ใช้กับผลผลิตที่ได้รับมีหลายแบบ เช่น linear function, power function, Cobb-Douglas function, quadratic function เป็นต้น แต่ในการศึกษานี้ได้เลือกฟังก์ชันการผลิตแบบ Cobb-Douglas function ซึ่งมีรูปแบบของสมการลักษณะดังนี้

$$Y = Ax_1^{b_1} x_2^{b_2} x_3^{b_3} \dots x_n^{b_n}$$

หรือเขียนให้อยู่ในรูป linear logarithms ได้ว่า

$$\ln Y = \ln A + b_1 \ln x_1 + b_2 \ln x_2 + \dots + b_n \ln x_n$$

กำหนดให้ Y = ปริมาณการผลิตสำหรับห้องเปลือก

$x_1, x_2, x_3, \dots, x_n$ = ปัจจัยการผลิต

$b_1, b_2, b_3, \dots, b_n$ = ค่าสัมประสิทธิ์ของปัจจัยการผลิตต่างๆ ซึ่งก็คือความยึดหยุ่นของปัจจัยการผลิตในแต่ละชนิดนั้น ๆ ด้วย

A = ค่าคงที่

e = 2.71828

การผลิตลำไยอบแห้ง

นายยา ถายศ (2541:45) ได้กล่าวไว้ว่าดังนี้ คือการผลิตและการส่งออกลำไยอบแห้งในประเทศไทยได้มีการดำเนินงานมานานและขยายตัวเพิ่มขึ้นเป็นอย่างมากในช่วงระยะเวลาห่วงปี พ.ศ 2539-2540 เป็นผลให้ประเทศไทยเป็นผู้ผลิตและการส่งออกลำไยอบแห้งเป็นอันดับหนึ่งของโลก ในปี พ.ศ. 2539 มีการส่งออกลำไยอบแห้ง 26,800 ตัน และเพิ่มขึ้นเป็น 38,000 ตัน ในปี พ.ศ. 2540 การผลิตและการส่งออกลำไยอบแห้งเกือบทั้งหมดอยู่ในรูปผลิตภัณฑ์อุปโภคบริโภคแห้งโดยผลผลิตตัวอย่าง 90% ส่งออกไปประเทศไทยชาวต่างประเทศ (กรมการค้าภายใน, 2541)

ปัจจัยที่ทำให้การผลิตและการส่งออกลำไยขยายตัวสูงขึ้นมาก คือตลาดส่งออกมีความต้องการสูง และรัฐบาลได้มีการสนับสนุนการผลิตลำไยแห้ง พร้อมหาดูทั่วทางการขยายตลาด ส่งออกในปี พ.ศ. 2539 และ 2540 คณะกรรมการนโยบายและมาตรการการช่วยเหลือเกษตรกร (คชก) ได้ออนุมัติงบประมาณทุนหมุนเวียนปลูกดอกเบี้ย เพื่อให้เกษตรกรซื้อเครื่องอบลำไย โดยผ่านหน่วยงานราชการ ได้แก่ กรมส่งเสริมการเกษตรและกรมส่งเสริมสหกรณ์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และกรมการค้าภายใน กระทรวงพาณิชย์ พบว่า ทำให้สามารถเก็บปัญหาลำไย ลับคลาด และเก็บปัญหารากลำไยตอกต่อได้เป็นอย่างดี

เนื่องจากการอบแห้งลำไย เป็นสิ่งใหม่ต่อเกษตรกร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์โดย กรมส่งเสริมการเกษตร กรมส่งเสริมสหกรณ์ กรมวิชาการเกษตร และกระทรวงพาณิชย์ โดยกรมการค้าภายในรวมทั้งมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ได้จัดฝึกอบรมหลักสูตรการอบแห้งลำไย และการบริหารการให้เครื่องอบลำไย เพื่อให้เจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตร และเกษตรกรได้มีโอกาสศึกษาเทคโนโลยีการอบแห้งที่ถูกต้องและใช้เครื่องอบแห้งให้มีประสิทธิภาพ ซึ่งในปี พ.ศ. 2539 พบปัญหาที่ต้องรับแก้ไขอย่างเร่งด่วน คือการเกิดเชื้อรากปนเปื้อนในผลลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ดังนั้นต่อมาในปี พ.ศ. 2540 ส่วนราชการต่างๆ ดังกล่าวข้างต้น ได้ดำเนินการระดมความคิดเห็น สาเหตุและวิธีการแก้ปัญหา การฝึกอบรมเพิ่มเติมเพื่อให้มีการปฏิบัติการอบแห้งเป็นที่ยอมรับของลูกค้าต่างประเทศ และเพิ่มปริมาณการส่งออกให้มากขึ้น ซึ่งจะส่งผลดีต่อเกษตรกร ผู้ประกอบการ และประเทศไทยต่อไป

ในอดีตการผลิตลำไยอบแห้งมีไม่มากนัก เป็นการผลิตในครัวเรือนโดยการนำลำไยที่ร่วงที่จำหน่ายได้ราค่าต่ำมาก มาตากแดดให้แห้ง เพื่อเก็บถนอมไว้บริโภคในครัวเรือนในช่วงฤดูหนาว จนกระทั่งปี 2533 ผลผลิตลำไยได้เพิ่มมากขึ้น ประกอบกับกระทรวงพาณิชย์ได้เล็งเห็นโอกาสในการขยายตลาดลำไยอบแห้ง จึงได้ส่งเสริมการผลิตลำไยอบแห้ง เพื่อรองรับผลผลิตลำไยสด คุณภาพดี และลำไยที่มีมากเกินความต้องการของตลาดซึ่งมักเป็นสาเหตุของปัญหารากต่อ

คุณภาพดีๆ และจำไยที่มีมากเกินความต้องการของตลาดซึ่งมักเป็นสาเหตุของปัญหาราคาตกต่ำ การดำเนินการนับว่าประสบผลสำเร็จ การผลิตจำไยอบแห้งได้เปลี่ยนจากการผลิตเพื่อกีบไว้บริโภค ในครัวเรือน มาเป็นการผลิตเพื่อการค้า จนถึงปัจจุบันการผลิตและการส่งออกจำไยอบแห้งได้ขยายตัวอย่างต่อเนื่อง

การผลิตจำไยอบแห้งมี 2 วิธี แบ่งตามลักษณะของจำไยที่ใช้การอบ ดังนี้

1. จำไยอบแห้งหั้งเปลือก
2. จำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อ (อบสีทอง)

สัดส่วนการแปรสภาพจำไยอบแห้ง เป็นดังนี้

จำไยสด : จำไยอบแห้งหั้งเปลือก = 3 : 1

จำไยสด : จำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อ = 10 : 1

1. จำไยอบแห้งหั้งเปลือก

การผลิตจำไยอบแห้งหั้งเปลือก แต่ก่อนเป็นการนำจำไยร่วงที่มีคุณภาพดี และราคากูกมาทำการผลิต แต่ในปัจจุบันผู้ผลิตได้นำจำไยร่วงที่มีคุณภาพดีมาทำการผลิต เพราะตลาดต้องการจำไยอบแห้งที่ได้มาตรฐาน จำไยพันธุ์ต่าง ๆ สามารถนำมาทำอบแห้งได้จำไยที่นิยมนำมาอบแห้ง คือ พันธุ์ข้อดอ เพราะมีเนื้อหนาน รสหวาน กรอบ ลักษณะของเนื้อไม่แข็งและเป็นน้ำ การอบจำไย แต่ละเตาจะใช้จำไยชนิดสายพันธุ์เดียวกันเท่านั้น เพราะจำไยแต่ละสายพันธุ์ จะใช้เวลาอบต่างกัน

ขั้นตอนการอบจำไยอบแห้งหั้งเปลือก

การอบแห้งผลจำไยหั้งเปลือก มีขั้นตอนดังนี้

1. การคัดขนาดและคุณภาพผลจำไย แยกผลจำไยที่จะนำมาอบแห้งออกเป็น 3 ขนาดคือ เล็ก กลาง ในญี่ เนื่องจากใช้เวลาในการอบแห้งไม่เท่ากัน ขนาดเล็กใช้เวลาอย่างน้อย 40 ชั่วโมง ขนาดใหญ่ใช้เวลา 48 ชั่วโมง ที่อุณหภูมิ 70-80° ๗ ให้จำไยได้ทุกสายพันธุ์ ควรเลือกจำไยพันธุ์ข้อดอที่มีความสดใหม่ ไม่มีผลเน่าเสีย ผลแตกປะปัน

2. การจำเลียงผลจำไยเข้าอบ ควรเลียงผลจำไยขนาดใหญ่ลงก่อนเพื่อให้ผลจำไยอยู่ใกล้ความร้อนมากที่สุด และใช้ตากาย หรือตะแกรงรูกรุ่มแบ่งชั้นระหว่างจำไยแต่ละขนาด เพื่อให้

การพลิกกลับเป็นไปอย่างสะดวก การบรรจุผลลำไยใส่กระباء ต้องไม่สูงเกินแนวของกระباء และน้ำหนักบรรจุไม่ควรเกิน 2,000 กิโลกรัม

3. การอบผลลำไย ผลลำไยมีความชื้นประมาณ 70 % ของน้ำหนักผลสด การอบแห้งผลลำไยให้สามารถเก็บรักษาได้นานโดยไม่เกิดปัญหาเรื่องรา จะต้องลดความชื้นให้เหลือต่ำกว่า 18 % ผลลำไยสด 1 กิโลกรัม เมื่ออบแห้งให้มีความชื้น 17% จะได้ผลลำไยแห้ง 361 กรัม หรือผลลำไยทั้งเปลือกประมาณ 3 ส่วน อบแห้งแล้วจะเหลือน้ำหนักประมาณ 1 ส่วน อุณหภูมิที่เหมาะสมในการอบแห้งลำไยอยู่ในช่วง 70-80 °C การควบคุมอุณหภูมิลงร้อนให้คงที่อยู่ในช่วงดังกล่าวเป็นสิ่งสำคัญ ถ้าอุณหภูมิลงร้อนต่ำกว่านี้จะระยะเวลาในการอบแห้งจะนานมากขึ้น ถ้าใช้อุณหภูมิสูงกว่าจะทำให้เนื้อลำไยมีกลิ่นไม่หอมและมีสีดำ ผลลำไยที่อยู่ด้านล่างสุดติดตะแกรงจะแห้งก่อน แล้วจึงทยอยแห้งจากด้านล่างขึ้นด้านบน ดังนั้น จึงจำเป็นต้องมีการพลิกกลับลำไยอยู่ระหว่างการอบแห้งประมาณ 2 ครั้ง คือ ครั้งแรกพลิกกลับผลลำไยขึ้นบนสลับลงไว้ข้างล่างเมื่ออบไปได้ 15 ชั่วโมง อีก 15 ชั่วโมง ต่อไปพลิกกลับผลลำไยขึ้นบนสลับลงข้างล่าง แล้วเอาข้างล่างขึ้นไปไว้ข้างบน จากนั้นจึงทำการอบต่อไปครบกำหนด 40-48 ชั่วโมง ชื่นอยู่กับความชื้น พันธุ์ และขนาด ของผลลำไย การพลิกกลับผลลำไยมี ทั้งการใช้เครนยกตาก่อน แล้วเปลี่ยนถ่านลำไย หรือใช้วิธีการโกยผลลำไยจากกระbehne ไปใส่อกกระbehne กรณีการใช้ตะแกรงหรือตาก่อนจะทำให้การสลับเปลี่ยนขั้นได้ง่ายและทำให้ผลลำไยทุกๆ ผล มีความแห้งใกล้เคียงกันให้มากที่สุด เมื่ออบแห้งครบตามกำหนดเวลาแล้ว ควรตรวจดูความชื้นผล ลำไย หากไม่มีเครื่องตรวจความชื้นผลลำไยแห้งหรือไม่ โดยการตรวจสอบเมล็ดในของผลลำไย หากไม่มีเครื่องตรวจความชื้นผลลำไยผลใหญ่กว่าแห้งหรือไม่ โดยการตรวจสอบเมล็ดในของผลลำไย ซึ่งเมื่อแห้งสนิท กัดแตกได้ง่าย เพราะความชื้นจากเมล็ดจะถ่ายเทไปที่เนื้อลำไย ทำให้เกิดเรื่องราขึ้นในระหว่างเก็บรักษา เมื่ออบแห้งได้ที่แล้วควรเบ้าลมให้ผลลำไยเย็นตัวลงประมาณ 1 ชั่วโมง หรือทิ้งไว้ให้เย็น แล้วจึงบรรจุใส่ถุงพลาสติก ปิดปากถุงให้แน่นเพื่อป้องกันผลลำไยดูดความชื้นจากอากาศทำให้ผลลำไยมีความชื้นเพิ่มขึ้น ควรเก็บรักษาในที่เย็นและแห้ง

ในช่วงฤดูกาลผลิตลำไย (เดือนกรกฎาคม-กันยายน) การอบลำไยสามารถอบได้ประมาณ 20 ครั้ง/เดา ใช้ลำไยร่องสด 2,000-2,500 กิโลกรัม ในเวลาอบ 40-50 ชั่วโมง (ระยะเวลาการอบขึ้นอยู่กับขนาดและชนิดพันธุ์ของลำไย) จะได้ลำไยอบแห้งทั้งเปลือกประมาณ 750 กิโลกรัม (ลำไยสด 1,000 กิโลกรัม อบแห้งสนิทแล้วจะมีน้ำหนักคงเหลือ 300 กิโลกรัม)

การเตรียมลำไยอบแห้งเปลือกก่อนจำหน่าย

การพัฒนาคุณภาพลำไยอบแห้งให้มีคุณภาพดีสม่ำเสมอ ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค ผู้ผลิตจะได้ราคาดีตามคุณภาพสินค้า จึงควรมีการเตรียมลำไยอบแห้งก่อนจำหน่ายดังนี้

1. การคัดขนาด ในขณะที่ยังไม่มีมาตรฐานผลผลิตลำไยอบแห้งจึงใช้เกณฑ์ของผู้ส่งออก เป็นหลัก โดยใช้เครื่องคัดขนาดผลผลิตลำไยออกเป็นขนาดต่าง ๆ ดังนี้

เกรด XL หรือ AA ขนาดผลลำไย 25 มิลลิเมตรขึ้นไป

เกรด A ขนาดผลลำไย 22-24 มิลลิเมตร

เกรด B ขนาดผลลำไย 19-21 มิลลิเมตร

เกรด C ขนาดผลลำไยต่ำกว่า 19 มิลลิเมตร

จากนั้นคัดแยกผลผลิตลำไยที่แตกและมีชำนิออกให้หมด และทำความสะอาดเศษดินโดยใช้ลมเป่าออกให้หมด

2. การปรับความชื้น ถ้าพบว่าลำไยที่เก็บไว้มีความชื้น เนื่องจากการอบแห้งไม่สม่ำเสมอ ลำไยแต่ละผลได้รับความชื้นสูงกว่าด้านนอกทำให้ความชื้นด้านในถ่ายเทมาสู่ด้านนอกจึงควรอบแห้งอีกครั้งเพื่อให้ความชื้นลดลง โดยใช้อุณหภูมิ 40-50 °C

3. การบรรจุ บรรจุลงในถุงพลาสติกชนิดหนากันความชื้นบรรจุสารดูดความชื้นไว้ด้วย และปิดปากถุง ใส่ในกล่องกระดาษลูกฟูก รัดให้แน่น หรือบรรจุภายในตู้สูญญากาศ หรือภาชนะบรรจุกาศของก้าวเขียว เช่น ก้าวในตอรเจนหรือก้าวcarbอนไดออกไซด์ เพื่อป้องกันการเจริญเติบโตของเชื้อราต้องการอากาศในการเจริญเติบโต น้ำหนักบรรจุกล่องละ 21 กิโลกรัม จะติดเชือ ผู้ผลิต วันที่ผลิต เกรด ของผลผลิตลำไยอบแห้ง ไว้ที่ด้านข้างกล่องด้วย เพื่อประกันคุณภาพ

4. การเก็บรักษาลำไยอบแห้ง ในสภาพอุณหภูมิห้อง จะทำให้เนื้อลำไยมีสีคล้ำเร็วมาก เป็นสีดำ ผู้ส่งออกจึงควรเก็บรักษาผลผลิตลำไยแห้งในห้องเย็น เพื่อรักษาคุณภาพ

2. ลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อ

การผลิตลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อแต่เดิมเป็นการนำลำไยร่วงที่มีคุณภาพต่ำมากมาผลิต เช่น มีลักษณะเปลือกนอกแตก มีรูและแมลงเจาะ เนื้อของลำไยไม่ได้คุณภาพ ทำให้มีความสามารถขยับสูญห้องตลาดได้ นำมาแกะเปลือกแล้วคั่วในเตาเมล็ดออก และนำมาอบจะได้ลำไยที่หวานอร่อย ลำไยที่ใช้มักนิยมพันธุ์อีกด้วย แห้ว เพราะมีเนื้อหนา และใช้เวลาในการอบไม่นาน เป็นที่นิยมของห้องตลาด

การผลิตลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อ

มีขั้นตอนดังนี้

1. การคัดเลือกลำไย ผลลำไยที่เหมาะสมควรมีเนื้อหนา สีขาวใส คุณภาพดี ไม่เน่า ใช้ได้ทุกสายพันธุ์ พันธุ์ที่เหมาะสมที่สุดคือ พันธุ์อีกด้วย
2. การคั่วในเตาเมล็ด และแกะเปลือกออก ล้างน้ำให้สะอาด
3. การแช่ในสารละลายโพแทสเซียมเมต้าไบซัลไฟต์ ละลายสารเคมี 30 กรัม ต่อน้ำ 10 ลิตร แช่นึ่อลำไย 10 กิโลกรัม นาน 5 นาที เพื่อให้นึ่อลำไยมีสีเหลืองทอง ไม่เปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล และเก็บรักษาไว้ได้นาน
4. การลามเลียงผลลำไยเข้าอบ โดยจัดเรียงผลลำไยบนตะแกรง วางเป็นชั้นเดียวอย่าช้อนกัน ผึ้งแห้งหมวดโดยใช้พัดลม
5. การอบเนื้อลำไย โดยอบที่อุณหภูมิ 60-70 ° ฯ จนเนื้อลำไยมีความชื้นต่ำกว่า 17 % ผลลำไย 1 กิโลกรัม ได้เนื้อลำไย 681 กรัม อบแห้งเหลือเนื้อลำไยแห้ง 100 กรัม คิดเป็นสัดส่วนผลลำไยต่อลำไยแห้งประมาณ 10 : 1 ใช้เวลาอบประมาณ 12-15 ชั่วโมง ขึ้นไป ขึ้นอยู่กับความหนาและขนาดของเนื้อไม่ควรใช้อุณหภูมิสูงกว่า 70 ° ฯ เพราะจะทำให้เนื้อลำไยมีสีเข้มถึง สีดำ เครื่องอบแห้งที่มีการกระจายความร้อนไม่ทั่วถึง จะต้องหมุนพลิกกลับถ้า เพื่อให้เนื้อลำไยมีความแห้งใกล้เคียงกัน เมื่อบแห้งครบตามกำหนดเวลาแล้ว ควรตรวจสอบความแห้ง โดยสัมผัสมิ่งเทียบติดมือ และตรวจสอบภายในเนื้อลำไยแห้งสนิทดี เมื่อบแห้งได้ที่แล้วควรเป้าลมเย็นให้เนื้อลำไยเย็นตัวลงหรือทิ้งไว้ให้เย็น ลามเลียงเนื้อลำไยแห้งออกจากตะแกรงใส่ถุงพลาสติกหนา

การเตรียมลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อก่อนจำหน่าย
**การพัฒนาเนื้อลำไยอบแห้งให้มีคุณภาพดีสม่ำเสมอ จึงควรมีการเตรียมเนื้อลำไยก่อน
 จำหน่าย ดังนี้**

1. การคัดขนาดคุณภาพในขบวนี้ ยังไม่มีมาตรฐานเนื้อลำไยอบแห้งจึงใช้หลักเกณฑ์ พิจารณาด้วยสายตาจากขนาด สี และความสมบูรณ์ของเนื้อโดยแบ่งออกเป็น

เกรด A ขนาดสม่ำเสมอ สีเหลืองทอง และเนื้อมีรูปร่างถ้วง ไม่ฉีกขาด แห้งสนิทไม่มีสิ่งเจือปนอื่น ๆ บริโภคได้ทันที

เกรดคละ ขนาดไม่สม่ำเสมอ ฉีกขาดบ้างเล็กน้อย สีเหลืองทอง แห้ง ไม่มีสิ่งเจือปน ใช้บริโภคได้ทันที

2. การบรรจุ บรรจุในถุงพลาสติกชนิดหนา ใส่สารดูดซับออกซิเจน ปิดปากถุงให้สนิท หรือบรรจุในสภาพสูญญากาศ หรือในบรรยากาศของก๊าซเจือย แล้วใส่ลงในกล่องกระดาษ รัดให้แน่น

3. การเก็บรักษา การเก็บรักษาเนื้อลำไยอบแห้งที่อุณหภูมิห้อง จะทำให้เนื้อลำไยมีสีน้ำตาลเข้มขึ้นตามระยะเวลาที่เก็บรักษา

ลักษณะการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกของสมาคมหอกรรณ์การเกษตรสารภี จำกัด

การอบแห้งผลลำไยทั้งเปลือกให้มีคุณภาพ มีขั้นตอนดังนี้

1. การคัดขนาดและคุณภาพของผลลำไยสด ควรแยกผลลำไยที่จะนำมาอบแห้งออก เป็น 3 ขนาดคือ เล็ก กลาง ในใหญ่ เมื่อจากใช้เวลาในการอบแห้งไม่เท่ากัน ขนาดเล็กใช้เวลาอย่างน้อย 40 ชั่วโมง ขนาดใหญ่ใช้เวลาอย่างน้อย 48 ชั่วโมง ที่อุณหภูมิ 70-80 องศาเซลเซียส ให้ลำไยได้ทุกstyleพันธุ์ ควรเลือกลำไยพันธุ์อีกด้วยที่มีความสดใหม่ ไม่มีผลเน่าเสีย ผลแตกປะปน

จากนั้นคัดแยกผลลำไยที่แตกและมีตำหนิออกให้หมดและทำความสะอาดเดชดิน โดยใช้ลมเป่าออกให้หมด

2. การปรับความชื้น ถ้าพบว่าลำไยที่เก็บไว้มีความชื้นเพิ่มขึ้น เนื่องจากการอบรมแห้งไม่สม่ำเสมอ ลำไยแต่ละผลได้รับความชื้นสูงกว่าด้านนอก ทำให้ความชื้นด้านในถ่ายเทมาสู่ด้านนอก จึงควรอบแห้งอีกครั้งเพื่อให้ความชื้นลดลง โดยใช้อุณหภูมิ 40-50 องศาเซลเซียส

3. การบรรจุ บรรจุลงในถุงพลาสติกชนิดหนา กันความชื้น บรรจุสารดูดความชื้นไว้ด้วยแล้วปิดปากถุง ใส่ในกล่องกระดาษลูกฟูก รัดให้แน่น หรือบรรจุภายในตู้สูญญากาศ หรือภายในบรรยากาศของก๊าซเจือย เช่น ก๊าซในตอร์เจนหรือก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ เพื่อป้องกันการเจริญเติบโต

โดยองค์กรฯ เนื่องจากเห็นว่าต้องการภาคภูมิในการเจริญเติบโต น้ำหนักบรรจุกล่องละ 20 กิโลกรัม ควรติดชื่อผู้ผลิต วันที่ผลิต เกรดของผลิตภัณฑ์อยู่ด้านข้างกล่องไว้ด้วย เพื่อประกันคุณภาพ

4. การเก็บรักษาลำไยอบแห้ง ในสภาพอุณหภูมิห้องจะทำให้นีโอลำไยสีคล้ำเร็วมาก เป็นสีดำ จึงควรเก็บรักษาลำไยอบแห้งในห้องเย็น เพื่อรักษาคุณภาพและลดการเปลี่ยนแปลงทางเคมีภายในเนื้อลำไย

การค้าผลิตภัณฑ์ในต่างประเทศ

อุบลรัตน์ บางยี่ขัน (2542:90) ได้กล่าวไว้ว่าดังนี้ ประเทศไทยเป็นตลาดผลิตภัณฑ์ที่สำคัญมากที่สุด การส่งออกผลิตภัณฑ์ไปยังประเทศไทยสามารถทำได้ 4 ช่องทางคือ

1. ส่งออกทางท่าเรืออำเภอเชียงแสน จังหวัดเชียงราย
2. ส่งออกทางท่าเรือคลองเตยหรือแหลมฉบัง
3. ส่งออกทางท่าเรือคลองเตยผ่านประเทศไทยส่องกง
4. ส่งออกทางท่าเรือคลองเตยผ่านประเทศไทยได้หวน

เนื่องจากการส่งออกผลิตภัณฑ์ไปประเทศไทยซึ่งการค้าถูกควบคุมโดย "รัฐวิสาหกิจ ของจีน" และมีภาษีการนำเข้าสูง การนำเข้าจึงไม่เป็นทางการ เมื่อผลผลิตแปรรูปดังกล่าวถูกนำเข้าถึงประเทศไทยแล้ว ผู้นำเข้าจะเปิดโรงเรມเป็นสำนักงานชั่วคราว ผู้ซื้อต้องมาทำการซื้อขายกันที่โรงเรມเหล่านี้

กฎระเบียบ ข้อบังคับ และกฎหมายเกี่ยวกับการนำเข้าสินค้าลำไยแปรรูปของต่างประเทศกับการค้าผลิตภัณฑ์ลำไยแปรรูปของไทย ประเทศไทยนำเข้าผลิตภัณฑ์ลำไย เช่น จีน เกาหลี และไต้หวัน จะมีการเก็บภาษีนำเข้าในอัตราที่สูง บางประเทศเก็บภาษีสูงถึง ร้อยละ 65 สำหรับผลิตภัณฑ์อบแห้งและร้อยละ 60 สำหรับลำไยกระปอง สำหรับมาตรการด้านที่ไม่ใช่ภาษี ประเทศไทยและไต้หวันจะกำหนดให้การนำเข้าผลิตภัณฑ์อบแห้งต้องได้รับอนุญาตจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องประเทศไทยและสนธิสัมพันธ์กำหนดด้านคุณภาพ และการตรวจสอบ สินค้าลำไยแปรรูปที่เข้มงวด ซึ่งข้อกำหนดด้านคุณภาพและมาตรฐานมีการเจรจาต่อรองกับประเทศไทย เพื่อให้ปฏิบัติตามระเบียบการค้าขององค์กรการค้าโลก ในเรื่องการเปิดตลาดต่ำสุด

ปัญหาของผู้ประกอบการรายย่อยในเมืองแห่งนั้น

1.ปัญหาด้านเงินทุน ได้แก่ การขาดแคลนเงินทุน รองลงมาคือ มีเงินทุนหมุนเวียนน้อย ผู้ประกอบการทั้งหมดต้องการให้นำร่วมงานของรัฐช่วยเหลือโดยเพิ่มเงินสนับสนุนต่อเตา หรือให้กู้ยืมในอัตราดอกเบี้ยต่ำ

2.ปัญหาด้านแรงงานที่สำคัญคือ แรงงานไม่เพียงพอ โดยเฉพาะต้องใช้แรงงานจำนวนมากในการคิวานเนื้อสำลัก มีผู้ประกอบการร้อยละ 59 ที่ต้องการความช่วยเหลือ โดยเฉพาะการเสนอให้มีการพัฒนาเครื่องคิวานสำลักเพื่อทดแทนแรงงานคน

3.ปัญหาด้านความรู้ในการประกอบการ ผู้ประกอบการร้อยละ 65 มีประสบการณ์ในการแบกรับผลลัพธ์อยู่แห่งเพียง 1-2 ปีเท่านั้น จึงต้องการความช่วยเหลือจากหน่วยงานของรัฐ โดยจัดให้มีการอบรมความรู้เรื่องการอบรมผลลัพธ์เพิ่มเติมเพื่อขัดปัญหาต่าง ๆ เหล่านี้ คือ

- การเกิดเรื่องราวนผลลำไยอบแห้งทั้งเปลือก
 - การเปลี่ยนสีของเนื้อลำไยอบแห้ง
 - การเกิดรอยเปื้อนบนเปลือกของผลลำไยอบแห้ง

4. ปัญหาด้านวัตถุดิบ ตั้งแต่ปี 2538 เป็นต้นมา ผลผลิตลำไยร่วงที่ใช้อบแห้งมีราคาสูงขึ้น บริมาณผลผลิตลำไยสดมีไม่เพียงพอและมีการปลอมปนมาก ผู้ประกอบการกว่า ร้อยละ 60 ที่ต้องการให้นำวิจัยงานรัฐช่วยเหลือโดยให้มีการควบคุมราคากำหนดเกรดผลผลิตลำไยสดให้มีมาตรฐานแน่นอน

5. ปัญหาด้านเตาอบผลลัพธ์ สามารถแบ่งเป็น 2 ส่วนคือ

1.ปัญหาเรื่องคุณภาพเดาตู้ เนื่องจากมีการเร่งการผลิตเตาอบออกจำหน่ายเพิ่มมากขึ้น เตาอบจึงไม่มีคุณภาพและไม่สามารถปรับอุณหภูมิได้ตามต้องการ ผู้ประกอบการต้องเสียเวลาในการปรับอุณหภูมิ

2.ปัญหาเรื่องจำนวนเตาไม่เพียงพอ สำหรับปัญหานี้ร้อยละ 16 ของผู้ประกอบการต้องการให้หน่วยงานของรัฐเพิ่มการสนับสนุนทางด้านเตา พร้อมกับปรับปรุงเตาอบให้มี คุณภาพ

6.ปัญหาด้านการขยายผลผลิต ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ไม่มีปัญหาเรื่องตลาด ทั้งนี้
เพราะมีการส่งซึ่งจากจีนอย่างต่อเนื่อง มีเพียงผู้ประกอบการรายย่อยที่รอให้ผู้ซื้อมาซื้อบ้านและ
ถูกกดราคาอีกด้วย วิธีที่ดีคือหน่วยงานของรัฐควรเข้ามาช่วยในด้านการเป็นแหล่งเผยแพร่ความรู้ด้าน⁴
การตลาดหรือข่าวสาร เจริญแหล่งซื้อขายลำไย kob แห้งเพื่อช่วยให้ผู้ประกอบการรายย่อยสามารถ
ตัดสินใจและมีทางเลือกมากขึ้น

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

สำรองค์ อุ่นแก้ว (2527) ได้ทำการสำรวจ เรื่อง ต้นทุนและรายได้ของเกษตรกร ชาวสวนลำไยตำบลหนองช้างคืน อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน โดยเริ่มดำเนินการตั้งแต่เดือน มีนาคม 2527 ถึงเดือน สิงหาคม 2527 โดยการสัมภาษณ์และออกแบบสอบถามสุ่มตัวอย่างเกษตรกรชาวสวนลำไย ทั้ง 6 หมู่บ้านในตำบลหนองช้างคืน จำนวน 30 ราย ผลที่ได้จากการสำรวจครั้นนี้พบว่า ต้นทุนและรายได้ของเกษตรกรชาวสวนลำไยมีดังต่อไปนี้

ต้นทุนโดยเฉลี่ยต่อไร่ของเกษตรกร เสียต้นทุนการปลูก 11,650.97 บาท ต้นทุนรวมทั้งหมวดเป็นเงิน 349,529 บาท ในที่นี้ผู้ศึกษาได้แยกให้เห็นค่าใช้จ่ายระยะ 4 ปี แรก ซึ่งลำไยยังไม่ให้ผล และในปีที่ 5 เป็นต้นไป ซึ่งลำไยให้ผลแล้ว

สำหรับด้านรายได้ของเกษตรกร มีรายได้ทั้งหมด 789,300 บาท และรายได้เฉลี่ยต่อไร่ คิดเป็นจำนวนเงิน 26,310 บาท

ในการสำรวจนี้พบว่าเกษตรกรประสบปัญหาทางด้านต่าง ๆ คือ ศัตรูของลำไย ได้แก่พอกโรคและแมลง ทำให้ต้นทุนในการผลิตสูงขึ้น และที่สำคัญคือเกษตรกรยังขาดความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับการปลูก การดูแลรักษา โดยเฉพาะอย่างยิ่งปัญหาด้านการตลาดลำไย

ศิริพร ภูมิวัฒน์ (2527) ศึกษาถึงต้นทุนการผลิตและรายได้ของการทำสวนลำไยในปี พาหนะปี 2525/2526 โดยการออกแบบสอบถามและสัมภาษณ์ชาวสวนลำไยที่ได้เลือกด้วยแบบเจาะจงจำนวน 50 ราย ในแต่ละรายเป็นสวนที่มีเนื้อที่เพาะปลูกประมาณ 20 ไร่ และทำการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยการหาค่าเฉลี่ยสำหรับต้นลำไยที่มีอายุต่าง ๆ กัน ตามขนาดเนื้อที่เพาะปลูก 2 ขนาด คือ เนื้อที่เพาะปลูกมากกว่า 5 ไร่ แต่ไม่เกิน 12 ไร่ ผลการวิเคราะห์ค่าใช้จ่ายผลประโยชน์ตอบแทนปีก่อน ประมาณ ว่าการทำสวนลำไยจะเริ่มมีรายได้จากการขายผลผลิตตั้งแต่สิบปีที่ 5 สวนลำไยที่มีเนื้อที่เพาะปลูกตั้งแต่ 5 ไร่ จนถึง 12 ไร่ มีระยะเวลาภายใน 12-16 ปี และภายนหลังระยะคืนทุนแล้วจะ剩เงินสดเข้ามาเพิ่มทุกปี สำหรับเนื้อที่เพาะปลูก 5 ไร่ และ 12 ไร่ ซึ่งเป็น ตัวอย่างที่ใช้ในการคำนวณจะมีมูลค่าในปัจจุบันสูงเป็น倍กเมื่ออัตราผลตอบแทนขั้นต่ำที่กำหนดเท่ากับร้อยละ 11 และ 14 แต่มีมูลค่าปัจจุบันสูงเป็นลบ เมื่อใช้อัตราผลตอบแทนขั้นต่ำที่กำหนดเท่ากับร้อยละ 18 และได้รับอัตราผลตอบแทนที่แท้จริงเท่ากับร้อยละ 15.74 สำหรับเนื้อที่เพาะปลูก 5 ไร่ และร้อยละ 14.92 สำหรับเนื้อที่เพาะปลูก 12 ไร่ ซึ่งสรุปได้ว่า การลงทุนทำสวนลำไยในปัจจุบันได้รับผลตอบแทนคุ้มกับการลงทุนเมื่อชาวสวนมีเงินทุนของตนเองหรือกู้เงินจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตรจะได้รับผลตอบแทนไม่คุ้มกับการลงทุนถ้าชาวสวนกู้เงินจากธนาคารพาณิชย์ ปัญหาสำคัญในการทำสวน

จำได้คือ ชาวสวนยังขาดความรู้เกี่ยวกับการปลูกลำไยที่ถูกวิธี ปัญหาทางด้านเงินทุน เนื่องจากลำไยเป็นไม้ผลที่ให้ผลผลิตเมื่อมีอายุ 5 ปี ตั้งนั้น ในปีที่ 1-4 จะเป็นการลงทุนโดยไม่ได้รับผลตอบแทน นอกจากนี้ยังมีปัญหาทางด้านราคาและการส่งออก

พวทพย. เอียรธีรวิทย์ (2529) ได้ศึกษาการตลาดและรายได้ของชาวสวนในจังหวัดเชียงใหม่และลำพูน เพื่อมุ่งตอบคำถาม 2 ข้อ คือ พฤติกรรมทางการตลาดของชาวสวนลำไยและปัจจัยที่สำคัญที่ชาวสวนใช้ในการตัดสินใจทำการขายเหมาสวนปีต่อปี หรือทำการเก็บขายเอง ข้อมูลที่ใช้ศึกษาช่วง 3 ปี ระหว่างปี 2526-2528 จากการสัมภาษณ์ชาวสวนในตำบลท่ากวัง อำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่ และตำบลหนองช้างคืน อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน จำนวน 74 ราย และชาวสวนขนาดใหญ่ที่ทำการผลิตเพื่อส่งออกอีก 3 ราย และพ่อค้าผู้ส่งออกทั้งหมด 15 ราย สอดคล้องที่ใช้ในการศึกษาได้ทำการทดสอบค่าต่าง ๆ ด้วยการใช้ F-test ผลการศึกษาสรุปได้ดังนี้

1) การที่ชาวสวนประมาณครึ่งหนึ่ง ของกลุ่มตัวอย่างทำการขายแบบเหมาสวน เพราะเนื่องจากต้องการหลีกเลี่ยงภาระในการจัดการแรงงานในการเก็บเกี่ยวลำไย ไม่ใช่ปัญหาการขาดแรงงานในครอบครัว

2) ชาวสวนคำนึงถึงค่าเสียโอกาสของเงินโดยอัตราดอกเบี้ยที่ทำให้รายได้จากการเหมาสวนเท่ากับรายได้จากการเก็บขายเองในช่วง 3 ปีที่ศึกษาประมาณร้อยละ 4 ต่อเดือน ในขณะที่อัตราดอกเบี้ยเงินกู้ยืมจากแหล่งเงินทุนในท้องถิ่นประมาณร้อยละ 5 ต่อเดือน ดังนั้นในกรณีที่ชาวสวนมีความต้องการใช้เงินสดอย่างรีบด่วน จึงทำการขายเหมาสวนโดยมีค่าเสียโอกาสของเงินมีเพียงร้อยละ 4 ต่อเดือน ซึ่งถือได้ว่าเป็นทางเลือกที่ดีที่สุดของชาวสวน

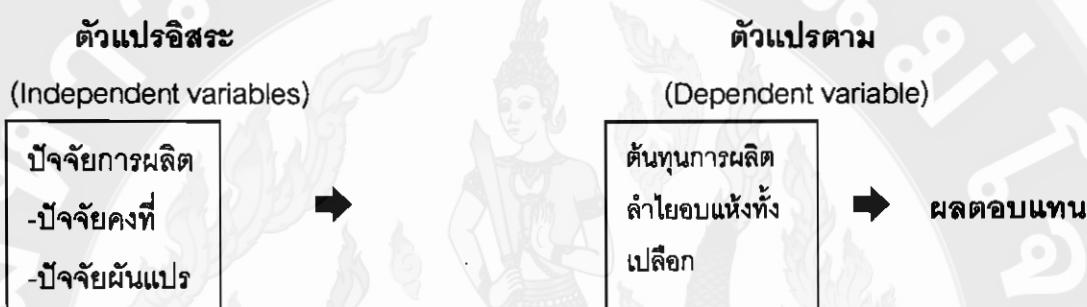
3) การรับรู้ข่าวสารทางการตลาดข้าและน้อยมาก ไม่น่าจะเป็นเหตุผลที่แท้จริงที่ทำให้ชาวสวนทำการขายแบบเหมาสวนในขณะนั้น

4) ถึงแม้ตลาดลำไยภายในประเทศยังเป็นตลาดลำไยสดที่มีความสำคัญที่สุด เพราะประชาชนนิยมบริโภคถึงร้อยละ 51 ของปริมาณผลผลิตทั้งหมด แต่ตลาดลำไยสดส่งออกเริ่มมีสัดส่วนสูงขึ้นมาก ประมาณร้อยละ 42 ของปริมาณผลผลิตทั้งหมด และจำกัดอยู่เฉพาะตลาดหลักที่สำคัญ 3 ตลาด คือ ฮ่องกง สิงคโปร์ และมาเลเซีย เนื่องจากตลาดลำไยสดยังเป็นตลาดใหม่ สำหรับผู้บริโภคในตลาดยุโรป อเมริกา และกลุ่มประเทศตะวันออกกลาง

**กรอบแนวความคิด
(Conceptual Framework)**

จากการตรวจสอบที่เสนอมาได้ สามารถใช้เป็นกรอบแนวความคิดในการวิเคราะห์ได้ โดยแบ่งออกเป็น 2 กรอบแนวความคิด ได้แก่

1. ศึกษาต้นทุนการผลิตจำไยอบแห้งทั้งเปลือก



2. ปัจจัยที่มีผลต่อการผลิตจำไยอบแห้งทั้งเปลือก



ภาพที่ 3 กรอบแนวความคิด

**สมมติฐานในการวิจัย
(Research Hypotheses)**

1. การผลิตจำไยอบแห้งทั้งเปลือก โดยใช้เชื้อเพลิงในการอบที่แตกต่างกัน จะส่งผลให้ต้นทุนการผลิต และผลตอบแทน แตกต่างกันมากกว่า 10 %
2. ถ้าราคาจำไยสดมีราคาที่ต่ำลง จะส่งผลให้ปริมาณการผลิตจำไยอบแห้งทั้งเปลือกเพิ่มขึ้น
3. จำนวนแรงงาน ปริมาณเงินทุน และประสบการณ์ในการผลิต มีความสัมพันธ์ในทิศทางเดียวกันกับปริมาณการผลิตจำไยอบแห้งทั้งเปลือก

บทที่ 3
วิธีการดำเนินการวิจัย
(RESEARCH METHODOLOGY)

สถานที่ดำเนินการวิจัย
(Locale of the Study)

สหกรณ์การเกษตรสารภี จำกัด ตั้งอยู่ 29 หมู่ 2 ต.ยางเน็ง อำเภอสารภี จังหวัด เชียงใหม่ อำเภอสารภีมีสภาพภูมิประเทศเป็นพื้นที่ราบไม่มีภูเขา สหกรณ์การเกษตรสารภี จำกัด มี สมาชิกทั้งหมด 2,178 คน แบ่งออกเป็น 28 กลุ่ม

ประชากรศึกษา
(The Population)

ประชากรในการวิจัยครั้งนี้ คือ สมาชิกสหกรณ์การเกษตรสารภี จำกัด ที่ทำการผลิต ลำไยอบแห้งทั้งเปลือกจำนวน 1-5 เ教材 ใน การวิจัยครั้งนี้เก็บข้อมูลจากสมาชิกทั้งหมดที่ทำการผลิต ลำไยอบแห้งทั้งเปลือก มีจำนวนทั้งสิ้น 33 ราย

เครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูล
(Instrument of the Study)

เครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูลของการวิจัยในครั้งนี้ได้แก่ แบบสอบถามที่ใช้ใน การวิจัย ซึ่งมีลักษณะคำ답เป็นแบบปลายเปิด และปลายปิด จำนวนหนึ่งชุด แบ่งออกเป็น 3 ตอน คือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลที่นำไปเกี่ยวกับลักษณะส่วนบุคคล ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา สถานภาพการสมรส จำนวนสมาชิกในครอบครัว เป็นต้น

ตอนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนการผลิต ผลตอบแทน และปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการผลิตลำไยอ่อนแห้งหั้งเปลือก ได้แก่ ต้นทุนคงที่ ต้นทุนผันแปร บริมาณผลผลิต (ก.ก) ราคาวัสดุดิบ จำนวนแรงงานที่ใช้ บริมาณเตาที่มีอยู่ ประสบการณ์ในการผลิต บริมาณเงินทุน เป็นต้น

ตอนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับปัญหาและอุปสรรคในการผลิตลำไยอ่อนแห้งหั้งเปลือกของสมาชิก

การทดสอบแบบสอบถาม

(Pre - testing of the Study Instrument)

การทดสอบแบบสอบถาม ผู้วิจัยได้นำแบบสอบถามที่สร้างขึ้น ที่ใช้ในการเก็บข้อมูลเสนอต่ออาจารย์ที่ปรึกษา เพื่อตรวจสอบความถูกต้อง และนำมาแก้ไขปรับปรุงข้อมูลพร่อง เมื่อได้ผ่านการตรวจสอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา ได้นำไปทดสอบกับสมาชิกสหกรณ์การเกษตรสาวภี จำกัด ซึ่งเป็นผู้ให้ข้อมูลจำนวน 10 คน เพื่อทดสอบความเข้าใจในเนื้อหาของแบบสอบถาม หลังจากนั้นนำแบบสอบถามดังกล่าวมาปรับปรุงแก้ไข เพื่อให้ได้แบบสอบถามที่ถูกต้องและสมบูรณ์มากยิ่งขึ้น

วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

(Data collection)

ข้อมูลปฐมภูมิ เก็บข้อมูลจากการใช้แบบสอบถาม โดยทำการสอบถามกับสมาชิกที่ผลิตลำไยอ่อนแห้งหั้งเปลือก ของสหกรณ์การเกษตรสาวภี จำกัด จำนวน 33 ราย

ข้อมูลทุติยภูมิ เก็บรวมรวมข้อมูลจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในเรื่องนี้ ได้แก่ สำนักงานพัฒนาชุมชนหัวดเชียงใหม่ กรมการค้าภายใน สหกรณ์การเกษตรสาวภี จำกัด

การวิเคราะห์ข้อมูล (Analysis of Data)

1. การวิเคราะห์เชิงพื้นฐาน คือการวิเคราะห์สมาชิกที่ผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือก โดยจะวิเคราะห์โดยใช้ตารางเพื่อขอรายสภาพพื้นฐานทั่วไปของผู้ให้ข้อมูล ปัญหาและอุปสรรคต่างๆ ในการผลิตลำไยอบแห้ง ค่าสถิติที่ใช้ คือค่าเฉลี่ย และร้อยละ

2. การวิเคราะห์เชิงปริมาณ โดยแบ่งออกเป็น 4 ส่วน คือ

2.1 การวิเคราะห์ต้นทุนการผลิต เขียนเป็นสมการได้ดังนี้

$$TC = TFC + TVC$$

โดยกำหนดให้ TC = ต้นทุนรวม (บาท/เดา)

$$TFC = \text{ต้นทุนคงที่ (บาท/เดา)}$$

$$TVC = \text{ต้นทุนผันแปร (บาท/เดา)}$$

2.2 การวิเคราะห์รายได้จากการผลิต เขียนเป็นสมการได้ดังนี้

$$TR = P \cdot Q$$

โดยกำหนดให้ TR = รายได้รวม (บาท/เดา)

$$P = \text{ราคาต่อหน่วยของผลผลิต (บาท/เดา)}$$

$$Q = \text{ปริมาณของผลผลิต (ก.ก /เดา)}$$

2.3 การวิเคราะห์ผลตอบแทนจากการประกอบการ เขียนเป็นสมการได้ดังนี้

$$\pi = TR - TC$$

$$\pi = \text{ผลตอบแทน}$$

$$TR = \text{รายได้รวม (บาท/เดา)}$$

$$TC = \text{ต้นทุนรวม (บาท/เดา)}$$

2.4 การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน

การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน เป็นการวิเคราะห์เพื่อหาความสัมพันธ์ระหว่างรายได้จากการผลิต ต้นทุนการผลิต และผลตอบแทนจากการประกอบการ (กำไรหรือขาดทุน) เพื่อกำหนดปริมาณการผลิตที่เหมาะสม หรือเรียกว่า การวิเคราะห์ต้นทุน ปริมาณผลผลิต ผลกำไร (Cost - Volum - Profit Analysis)

วิธีการวิเคราะห์คุณทุนนี้ โดยอาศัยคณิตศาสตร์ (วิธีพีชคณิต) เพื่อหาปริมาณผลผลิตเสมอตัว ซึ่งหมายถึง ปริมาณการผลิต ณ ระดับรายรับรวมของหน่วยผลิตมีจำนวนเท่ากับต้นทุนรวมพอดี ซึ่งเรียนเป็นสูตรได้ดังนี้

TR	=	TC
P.Q	=	TFC + TVC
P.Q	=	TFC + (AVC .Q)
(P - AVC).Q	=	TFC
Q	=	<u>TFC</u> (P - AVC) = <u>TFC</u> d
กำหนด	TR	รายได้รวม (บาท/เตา)
	TC	ต้นทุนรวม (บาท /เตา)
	P	ราคาต่อหน่วยของผลิตที่ขาย (บาท / กก.)
	Q	จำนวนผลผลิตที่ผลิตได้ (กก./ เตา)
	TFC	ต้นทุนคงที่ทั้งหมด (บาท /เตา)
	TVC	ต้นทุนผันแปรทั้งหมด (บาท /เตา)
	AVC	ต้นทุนผันแปรเฉลี่ยต่อหน่วย (บาท/กก.)
	d	ส่วนเหลือมารยา (บาท)

2.5 การวิเคราะห์หาค่าความสัมพันธ์ของปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการผลิตลำไยบนแท่งทั้งเปลือก โดยใช้วิเคราะห์ถดถอย (regression analysis) ซึ่งการวิเคราะห์ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการผลิตลำไยบนแท่ง ให้สมการผลิตแบบ Cobb - Douglas production function ซึ่งมีรูปแบบของสมการลักษณะ ดังนี้

$$Y = A x_1^{b1} x_2^{b2} x_3^{b3} x_4^{b4}$$

หรือเรียนให้อยู่ในรูปสมการ linear logarithms ได้ว่า

$$\ln Y = \ln A + b_1 \ln x_1 + b_2 \ln x_2 + b_3 \ln x_3 + b_4 \ln x_4$$

โดยกำหนดให้

- $Y =$ ผลผลิตจำไยอับแห้งที่สามารถก่อให้เกิดมีน่วย
 เป็นกิโลกรัม
 $A =$ ค่าคงที่
 $b_1, b_2, \dots, b_4 =$ ค่าสัมประสิทธิ์ของปัจจัยการผลิตแต่ละชนิด ตามลำดับ
 $x_1 =$ ราคาจำไยสด (บาท)
 $x_2 =$ จำนวนแรงงาน (man-day)
 $x_3 =$ ปริมาณเงินทุนที่ใช้ในการดำเนินการผลิต (บาท)
 $x_4 =$ ประสบการณ์ในการผลิต (ปี)

บทที่ 4

ผลการวิจัยและวิจารณ์ (RESULTS AND DISCUSSION)

การศึกษาเรื่องต้นทุนการผลิต ผลตอบแทน และปัจจัยที่มีผลต่อการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกของสมาชิกสหกรณ์การเกษตรสาวภี จำกัด จังหวัดเชียงใหม่ ปีการผลิต 2544 มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาต้นทุนการผลิต ผลตอบแทน และจุดคุ้มทุน ของการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกของสมาชิกสหกรณ์การเกษตรสาวภี จำกัด โดยรวมรวมข้อมูลจากสมาชิกสหกรณ์การเกษตรสาวภี จำกัด จำนวน 6 ครอบครัว จังหวัดเชียงใหม่ ที่ทำการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือก จำนวน ตัวอย่างที่ทำการศึกษาทั้งหมด 33 คน ผลการวิจัยได้นำเสนอในรูปของตารางข้อมูลประกอบคำบรรยาย โดยแบ่งเป็น 4 ตอน ได้แก่

ตอนที่ 1 การวิเคราะห์เชิงพรรณนา เพื่ออธิบายลักษณะส่วนบุคคลและสภาพทั่วไปของสมาชิกสหกรณ์การเกษตรสาวภี จำกัด จำนวน 6 ครอบครัว จังหวัดเชียงใหม่

ตอนที่ 2 การวิเคราะห์เกี่ยวกับ ต้นทุนการผลิต ผลตอบแทนและจุดคุ้มทุนจากการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกของสมาชิก

ตอนที่ 3 การวิเคราะห์เชิงปริมาณ โดยใช้สมการการผลิตแบบ Cobb-Douglas เพื่ออธิบายลักษณะของการใช้ปัจจัยการผลิตที่มีผลกระทบต่อการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกของสมาชิก

ตอนที่ 4 การวิเคราะห์เกี่ยวกับปัญหาและอุปสรรคในการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกของสมาชิก

ตอนที่ 1 ข้อมูลด้านสภาพพื้นฐานของสมาชิก

เพศ

ผลการศึกษาพบว่า สมาชิกส่วนใหญ่เป็นเพศชาย จำนวน 25 คน คิดเป็นร้อยละ 75.80 รองลงมาเป็นเพศหญิงจำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 24.20 ตามลำดับ (ตารางที่ 1)

ตารางที่ 1 แสดงจำนวนและร้อยละของสมาชิกจำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ชาย	25	75.80
หญิง	8	24.20
รวม	33	100.00

อายุ

ผลการศึกษาพบว่า สมาชิกส่วนใหญ่มีอายุระหว่าง 40-50 ปี จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 45.50 รองลงมาอายุต่ำกว่า 40 ปี จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 36.40 อายุระหว่าง 51-60 ปี จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 15.20 และอายุมากกว่า 60 ปี จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 3.00 ตามลำดับ โดยสมาชิกมีอายุน้อยที่สุด 32 ปี อายุมากที่สุด 64 ปี สมาชิกมีอายุเฉลี่ย 44 (ตารางที่ 2)

ตารางที่ 2 แสดงจำนวนและร้อยละของสมาชิกจำแนกตามอายุ

อายุ	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ต่ำกว่า 40 ปี	12	36.40
40-50 ปี	15	45.50
51-60 ปี	5	15.20
มากกว่า 60 ปี	1	3.00
รวม	33	100.00

หมายเหตุ : อายุน้อยที่สุด 32 ปี อายุมากที่สุด 64 ปี อายุเฉลี่ย 44 ปี S.D. = 7.56

ศาสนา

หมายถึง การนับถือศาสนาต่างๆ ซึ่งได้แก่ พุทธ คริสต์ อิสลาม ฝี และอื่นๆ ผลการศึกษาพบว่า สมาชิกทั้งหมดนับถือศาสนาพุทธ จำนวน 33 คน คิดเป็นร้อยละ 100.00 (ตารางที่ 3)

ตารางที่ 3 แสดงจำนวนและร้อยละของสมาชิกจำแนกตามศาสนา

ศาสนา	จำนวน(คน)	ร้อยละ
พุทธ	33	100.00
รวม	33	100.00

สถานภาพ

ผลการศึกษาพบว่า สถานภาพส่วนใหญ่ของสมาชิกคือ แต่งงาน จำนวน 31 คน คิดเป็นร้อยละ 64.00 รองลงมา คือ โสด จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 3.00 และหม้าย จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 3.00 ตามลำดับ (ตารางที่ 4)

ตารางที่ 4 แสดงจำนวนและร้อยละของสมาชิกจำแนกตามสถานภาพ

สถานภาพ	จำนวน(คน)	ร้อยละ
โสด	1	3.00
แต่งงาน	31	64.00
หม้าย	1	3.00
รวม	33	100.00

ระดับการศึกษา

ผลการศึกษาพบว่า สมาชิกส่วนใหญ่มีระดับการศึกษาอยู่ที่ระดับ ป.1-ป.6 จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 48.50 รองลงมา rate ที่ระดับ ม.4-ม.6 จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 30.30 ระดับ ม.1-ม.3 จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 15.20 และระดับปริญญาตรี จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 6.10 ตามลำดับ (ตารางที่ 5)

ตารางที่ 5 แสดงจำนวนและร้อยละของสมาชิกจำแนกตามระดับการศึกษา

ระดับการศึกษา	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ระดับ ป.1-ป.6	16	48.50
ระดับ ม.1-ม.3	5	15.20
ระดับ ม.4-ม.6	10	30.30
ระดับปริญญาตรี	2	6.10
รวม	33	100.00

จำนวนสมาชิกในครัวเรือน

ผลการศึกษาพบว่า สมาชิกส่วนใหญ่มีจำนวนสมาชิกในครัวเรือน 3 – 4 คน จำนวน 25 คน คิดเป็นร้อยละ 75.80 รองลงมา มีจำนวนสมาชิกในครัวเรือน 1 – 2 คน จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 12.10 และมีสมาชิกในครัวเรือน 5 – 6 คน จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 12.10 ตามลำดับ (ตารางที่ 6)

ตารางที่ 6 แสดงจำนวนและร้อยละของสมาชิกจำแนกตามจำนวนสมาชิกในครัวเรือน

จำนวนสมาชิกในครัวเรือน	จำนวน(คน)	ร้อยละ
1-2 คน	4	12.10
3-4 คน	25	75.80
5-6 คน	4	12.10
รวม	33	100.00

แรงงานในครัวเรือน

ผลการศึกษาพบว่าสมาชิกส่วนใหญ่มีแรงงานในครัวเรือน 2 คน จำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 63.60 รองลงมา มีแรงงานในครัวเรือน 3 คน จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 18.20 มีแรงงานในครัวเรือน 1 คน จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 12.10 และมีแรงงานในครัวเรือน 4 คน จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 6.10 ตามลำดับ (ตารางที่ 7)

ตารางที่ 7 แสดงจำนวนและร้อยละของสมาชิกจำแนกตามแรงงานในครัวเรือน

แรงงานในครัวเรือน	จำนวน(คน)	ร้อยละ
1 คน	4	12.10
2 คน	21	63.60
3 คน	6	18.20
4 คน	2	6.10
รวม	33	100.00

อาชีพนอกจากการผลิตสำหรับห้องเปลือก

ผลการศึกษาพบว่า อาชีพนอกจากการผลิตสำหรับห้องเปลือก โดยใช้น้ำมันดีเซล สมาชิกส่วนใหญ่ทำสวน จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 70.00 รองลงมาค้าขาย จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00 และรับจ้าง จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 10.00 ตามลำดับ ทางด้านสมาชิกที่ใช้แก๊สเป็นเครื่องเพลิงในการอบ ส่วนใหญ่สมาชิกมีอาชีพทำสวน จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 34.78 รองลงมาค้าขาย จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 39.13 เลี้ยงสัตว์ จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 13.04 รับจ้าง จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 8.70 และทำนา จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 4.35 ตามลำดับ (ตารางที่ 8)

ตารางที่ 8 แสดงจำนวนและร้อยละของอาชีพนอกจากการผลิตสำหรับห้องเปลือกจำแนกตามชนิดของเชื้อเพลิง

อาชีพ	ชนิดเชื้อเพลิง		รวม
	น้ำมันดีเซล	แก๊ส	
ทำนา	-	1 (4.35%)	1
ค้าขาย	2 (20%)	9 (39.13%)	11
รับจ้าง	1 (10%)	2 (8.70%)	3
ทำสวน	7 (70%)	8 (34.78%)	15
เลี้ยงสัตว์	-	3 (13.04%)	3
รวม	10	23	33
ร้อยละ	100	100	

แหล่งที่มาของเงินทุน

ผลการศึกษาพบว่า สมาชิกส่วนใหญ่ได้เงินทุนของตน จำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 40.82 รองลงมาภูมิภาคชนบท จำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 36.73 และภูมิภาคกรุงเทพฯ จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 16.32 และภูมิภาคเงินกองทุนหมู่บ้าน จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 6.12 ตามลำดับ (ตารางที่ 9)

ตารางที่ 9 แสดงแหล่งที่มาของเงินทุนที่ใช้ในการผลิตจำไยคอมแห้งทั้งเปลือกจำแนกตามชนิดของเชื้อเพลิง

แหล่งที่มาของเงินทุน	ชนิดเชื้อเพลิง		รวม	ร้อยละ
	น้ำมันดีเซล	แก๊ส		
เงินทุนของตนเอง	4	20	20	40.82
กู้จากธนาคารพาณิชย์	2	8	8	16.32
กู้จากสหกรณ์	6	18	18	36.73
กู้จากกองทุนหมู่บ้าน	-	3	3	6.12

หมายเหตุ : ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

ชนิดของเชื้อเพลิงที่ใช้อบและจำนวนเตาอบจำไย

ผลการศึกษาพบว่าสมาชิกส่วนใหญ่ใช้เชื้อเพลิงในการอบคือแก๊ส จำนวน 23 คน คิดเป็นร้อยละ 69.40 รองลงมาใช้น้ำมันดีเซล จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 30.30 ตามลำดับ ทางด้านจำนวนเตาอบจำไยสมาชิกส่วนใหญ่มีเตาอบจำไย 2 เตา จำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 33.30 รองลงมามี 3 เตา จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 27.30 มี 1 เตา จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 15.20 มี 5 เตา จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 15.20 และมี 4 เตา จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 9.10 ตามลำดับ (ตารางที่ 10)

ตารางที่ 10 แสดงจำนวนและร้อยละของสมาชิกจำแนกตามจำนวนเตาอบลำไยและชนิดของเรือเพลิง

จำนวนเตาอบลำไย	ชนิดเรือเพลิง			รวม	ร้อยละ
	น้ำมันดีเซล	แก๊ส			
1 เตา	2	3		5	15.20
2 เตา	2	9		11	33.30
3 เตา	3	6		9	27.30
4 เตา	1	2		3	9.10
5 เตา	2	3		5	15.20
รวม	10	23		33	
ร้อยละ	30.30	69.40		100	100

แหล่งที่มาของการรับซื้อลำไยสด

ผลการศึกษาพบว่า แหล่งที่มาของการรับซื้อลำไยสดโดยใช้น้ำมันดีเซลเป็นเรือเพลิงในการอบ สมาชิกส่วนใหญ่รับซื้อจากเกษตรกร จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 50.00 รองลงมา สมาชิกปลูกเอง จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 30.00 และสมาชิกปลูกเองและรับซื้อจากเกษตรกร จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00 ตามลำดับ ทางด้านสมาชิกที่ใช้แก๊สเป็นเรือเพลิงในการอบ พบว่าสมาชิกส่วนใหญ่รับซื้อจากเกษตรกร จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 43.48 รองลงมาปลูกเอง จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 34.78 และสมาชิกปลูกเองจำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 21.74 ตามลำดับ (ตารางที่ 11)

ตารางที่ 11 แสดงแหล่งที่มาของการรับซื้อจำไยสดจำแนกตามชนิดของเรือเพลิง

การรับซื้อจำไยสด	ชนิดเชื้อเพลิง		รวม
	น้ำมันดีเซล	แก๊ส	
ปลูกเอง	3 (30%)	5 (21.74%)	8
ซื้อจากเกษตรกร	5 (50%)	10 (43.48%)	15
ปลูกเอง+ซื้อจากเกษตรกร	2 (20%)	8 (34.78%)	10
รวม	10	23	33
ร้อยละ	100	100	

การผลิตจำไยอบแห้ง

ผลการศึกษาพบว่า สมาชิกทั้งหมดมีการผลิตจำไยอบแห้งแบบคัดเกรด จำนวน 33

คน คิดเป็นร้อยละ 100.00 (ตารางที่ 12)

ตารางที่ 12 แสดงจำนวนและร้อยละของสมาชิกจำแนกตามการผลิตจำไยอบแห้งทั้งเปลือก

การผลิตจำไยอบแห้ง	จำนวน(คน)	ร้อยละ
คัดเกรด	33	100.00
คละเกรด	0	0.00
รวม	33	100.00

ประสบการณ์การผลิตจำไยอบแห้งทั้งเปลือก

ผลการศึกษาพบว่าประสบการณ์การผลิตจำไยอบแห้งทั้งเปลือกโดยใช้น้ำมันดีเซลเป็นเชื้อเพลิงในการอบ สมาชิกส่วนใหญ่มีประสบการณ์ช่วง 2-4 ปี จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 50.00 รองลงมาต่ำกว่า 2 ปี จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00 ช่วง 5-7 ปี จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00 และมากกว่า 7 ปี ขึ้นไปจำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 10.00 ตามลำดับ ทางด้านสมาชิกที่ใช้แก๊สเป็นเชื้อเพลิงในการอบ พบร่วมกันในภูมิภาค เช่นเดียวกัน คิดเป็นร้อยละ 47.83 รองลงมา 5-7 ปี จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 30.43 ประสบการณ์ 2-4 ปี จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 17.39 และมากกว่า 7 ปี ขึ้นไป จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 4.35 ตามลำดับ (ตารางที่ 13)

ตารางที่ 13 แสดงจำนวนและร้อยละของประสบการณ์การผลิตจำไยอบแห้งทั้งเปลือกจำแนกตามชนิดของเชื้อเพลิง

ประสบการณ์การผลิตจำไย	ชนิดเชื้อเพลิง		รวม
	น้ำมันดีเซล	แก๊ส	
ต่ำกว่า 2 ปี	2 (20%)	11 (47.83%)	13
2-4 ปี	5 (50%)	4 (17.39%)	9
5-7 ปี	2 (20%)	7 (30.43%)	9
มากกว่า 7 ปี	1 (10%)	1 (4.35%)	2
รวม	10	23	33
ร้อยละ	100	100	

การอบรมเกี่ยวกับลำไยอบแห้งทั้งเปลือก

ผลการศึกษาพบว่าการอบรมเกี่ยวกับลำไยอบแห้งทั้งเปลือกโดยใช้น้ำมันดีเซลเป็นเชื้อเพลิงในการอบสามารถสูงในญี่ปุ่น เคยได้รับการอบรม จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 70.00 รองลงมาไม่เคยได้รับการอบรม จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 30.00 ตามลำดับ ทางด้านสมาชิกที่ใช้แก๊สเป็นเชื้อเพลิงในการอบพบว่าสมาชิกส่วนใหญ่เคยได้รับการอบรม จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 56.52 และไม่เคยได้รับการอบรมจำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 43.48 ตามลำดับ (ตารางที่ 14)

ตารางที่ 14 แสดงจำนวน และร้อยละของการอบรมเกี่ยวกับการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือก จำแนกตามชนิดของเชื้อเพลิง

การอบรมเกี่ยวกับการ อบลำไยอบแห้ง	ชนิดเชื้อเพลิง		รวม
	น้ำมันดีเซล	แก๊ส	
ไม่เคย	3 (30%)	10 (43.48%)	13
เคย	7 (70%)	13 (56.52%)	20
รวม	10	23	33
ร้อยละ	100	100	

แหล่งจำหน่ายลำไยอบแห้งทั้งเปลือก

ผลการศึกษาพบว่า สมาชิกที่ใช้น้ำมันดีเซลเป็นเชื้อเพลิงในการอบ ส่วนใหญ่จำหน่ายให้กับสหกรณ์จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 12.12 และจำหน่ายให้กับพ่อค้าคนกลางจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 12.12 ตามลำดับ ทางด้านสมาชิกที่ใช้แก๊สเป็นเชื้อเพลิงในการอบ ส่วนใหญ่สมาชิกจำหน่ายให้กับพ่อค้าคนกลาง จำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 33.33 รองลงมา จำหน่ายให้กับสหกรณ์จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 24.24 และจำหน่ายทั้ง 2 แหล่ง (สหกรณ์+ พ่อค้าคนกลาง) จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 12.12 ตามลำดับ (ตารางที่ 15)

**ตารางที่ 15 แสดงจำนวนและร้อยละของสมาชิกจำแนกตามแหล่งจ้างน่วยโดยจำแนกตามชนิด
ของเชื้อเพลิง**

แหล่งจ้างน่วย	ชนิดเชื้อเพลิง		รวม
	น้ำมันดีเซล	แก๊ส	
สหกรณ์	4(40%)	8(34.78%)	12
พ่อค้าคนกลาง	4(40%)	11(47.82%)	15
สหกรณ์+พ่อค้าคน-	2(20%)	4(17.40%)	6
กลาง			
รวม	10	23	33
ร้อยละ	100	100	

แหล่งจ้างน่วยสำหรับแหล่งเชื้อเพลิงที่จ้างน่วย

ผลการศึกษาพบว่าสมาชิกส่วนใหญ่มีแหล่งจ้างน่วยสำหรับแหล่งเชื้อเพลิงให้กับพ่อค้าคนกลาง จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 45.45 รองลงมาจ้างน่วยให้กับสหกรณ์ จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 36.36 และจ้างน่วยให้ทั้ง 2 แห่ง จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 18.19 ตามลำดับ ทางด้านเหตุผลที่จ้างน่วยส่วนใหญ่คือการจ้างน่วยให้กับพ่อค้าคนกลางให้ราคากิว่าและมีการรับซื้ออยู่ตลอดเวลา จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 39.39 และพ่อค้ารับซื้อตามบ้าน สมาชิกได้รับความสะดวก จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 6.06 ทางด้านเหตุผลที่สมาชิกจ้างน่วยให้กับสหกรณ์ คือ สมาชิกต้องการอุดหนุนในบริการของสหกรณ์ และต้องการได้รับเงินปันผล จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 36.36 และทางด้านสมาชิกที่จ้างน่วยให้ทั้ง 2 แห่ง เพราะสมาชิกจ้างน่วยให้กับที่ได้ ราคากิโลลังกังกัน จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 18.19 ตามลำดับ (ตารางที่ 16)

ตารางที่ 16 แสดงจำนวนและร้อยละของแต่ละแหล่งสำหรับนักเรียนและเหตุผลที่สำหรับนักเรียน

เหตุผลที่สำหรับนักเรียน	แหล่งสำหรับนักเรียนแบบแห้ง				รวม	ร้อยละ
	สหกรณ์	พ่อค้าคนกลาง	สหกรณ์+พ่อค้าคนกลาง	รวม		
●พ่อค้าให้ราคาดีกว่าและรับซื้อตลอดเวลา	13			13	39.39	
●ต้องการอุดหนุนสหกรณ์+ได้รับเงินปันผล	12			12	36.36	
●พ่อค้าคนกลางรับซื้อตามบ้าน สามารถได้รับความสะดวก	2			2	6.06	
●จำนวนน้ำยี่ห้อราคากลั่นเคียงกัน		6		6	18.19	
	รวม	12	15	6	33	100.00
	ร้อยละ	36.36	45.45	18.19	100	

ตอนที่ 2 ข้อมูลต้นทุนการผลิต ผลตอบแทน และจุดคุ้มทุนของการผลิตสำหรับหัวหงายเปลือก

ต้นทุนการผลิตสามารถนำไปใช้ในการคำนวณกำไร และขาดทุนในการผลิต อีกทั้งนำไปประกอบพิจารณาหาสูตรทาง การลดต้นทุนการผลิต เพื่อเพิ่มกำไร การวิเคราะห์ต้นทุนการผลิต แบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ

1. ต้นทุนในการผลิตสำหรับหัวหงายเปลือก โดยใช้น้ำมันดีเซล โดยแยกเป็นต้นทุนคงที่ และต้นทุนผันแปร

2. ต้นทุนในการผลิตสำหรับหัวหงายเปลือก โดยใช้แก๊ส โดยแยกเป็นต้นทุนคงที่ และต้นทุนผันแปร

ต้นทุนคงที่ของสมาชิกที่ใช้น้ำมันดีเซล

ต้นทุนคงที่ของสมาชิกที่ใช้น้ำมันดีเซลได้ใช้วิธีคิดค่าเสื่อมราคابนแบบสมการเส้นตรง คือ
ค่าเสื่อมราคาก = มูลค่าอุปกรณ์ (บาท)

อายุการใช้งาน (ปี)

โดยการศึกษาพบว่าต้นทุนคงที่ของสมาชิกที่ใช้น้ำมันดีเซล สมาชิกมีต้นทุนคงที่เฉลี่ย 9,434.96 บาท/คน โดยเป็นค่าเสื่อมราคากองโรงเรือนเฉลี่ย 1,607.50 บาท ค่าเสื่อมราคาก่อสร้างเฉลี่ย 2,761.90 บาท ค่าเสื่อมราคาก่อสร้างห้องแมตรฐานเฉลี่ย 78.80 บาท ค่าเสื่อมราคาก่อสร้างคัดล้าไยเฉลี่ย 3,946.66 บาท ค่าเสื่อมราคาก่อสร้างห้องรักษาเฉลี่ย 877 บาท ค่าเสื่อมราคากุ้งกี๊เฉลี่ย 55.70 บาท และค่าเสื่อมราคากะสอบเฉลี่ย 107.40 บาท (ตารางที่ 17)

จากการศึกษาพบว่า บริษัทการผลิตสำหรับหัวหงายเปลือกของสมาชิกสหกรณ์ การเกษตรสารภี จำกัด 2544 พบร่วมนิติภาพผลิตสำหรับหัวหงายเปลือกสามารถทำการอบเฉลี่ย คนละ 15 ครั้ง ต่อการอบ 1 เตา ดังนั้นในการคำนวณค่าเสื่อมราคาก่อสร้างต้นทุนและผลตอบแทนในการผลิตสำหรับหัวหงายเปลือก จะนำตัวเลขค่าเสื่อมราคาก่อสร้างต่อครั้งไปใช้ในการคำนวณ ซึ่งหาได้ดังนี้ = 9,434.96 = 628.99 บาท/เตา/ครั้ง

ตารางที่ 17 แสดงจำนวนต้นทุนคงที่ที่ไม่เป็นตัวเงินของสมาชิกที่ผลิตลำไยอบแห้งด้วยน้ำมันดีเซล

อุปกรณ์	น้ำมันดีเซล		
	มูลค่า (บาท)	อายุใช้งาน (ปี)	ต้นทุนคงที่ (บาท)
โรงเรือน	32,150.00	20	1,607.50
เตาอบ	41,428.57	15	2,761.90
เครื่องคัดลำไย	59,200.00	15	3,946.66
เครื่องซั่งมาตรฐาน	788.88	10	78.80
ตะกร้า	2,631.11	3	877
ปุ๋ยกี้	167.20	3	55.70
กระสอบ	322.22	3	107.40
รวม	-	-	9,434.96

ต้นทุนคงที่ของสมาชิกที่ใช้แก๊ส

ค่าเสื่อมราคาของโรงเรือนเฉลี่ย 1,717.86 บาท ค่าเสื่อมราคาเตาอบเฉลี่ย 2,906.89 บาท ค่าเสื่อมราคาเครื่องคัดลำไยเฉลี่ย 4,032 บาท ค่าเสื่อมราคาเครื่องซั่งมาตรฐานเฉลี่ย 73.44 บาท ค่าเสื่อมราคータะกร้าเฉลี่ย 906.05 บาท ค่าเสื่อมราคปุ๋ยกี้เฉลี่ย 54.51 บาท และค่าเสื่อมราคกระสอบเฉลี่ย 108 บาท (ตารางที่ 18)

เพริมาณน้ำมันต้นทุนคงที่ของลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ได้ประมาณ 15 ครั้ง ต่อเตาอบ 1 เตา ดังนั้นในการคำนวณค่าเสื่อมราคไปคิดหาต้นทุนเฉลี่ยต่อครั้งไปให้ในการคำนวณซึ่งหาได้ดังนี้
 $=9,798.75 = 653.25 \text{ บาท/เตา/ครั้ง}$

ตารางที่ 18 แสดงจำนวนต้นทุนคงที่ที่ไม่เป็นตัวเงินของสมาชิกที่ผลิตจำไวยอนแห้งด้วยแก๊ซ

อุปกรณ์	มูลค่า (บาท)	อายุใช้งาน (ปี)	ต้นทุนคงที่ (บาท)
โรงเรือน	34,357.14	20	1,717.86
เตาอบ	43,603.47	15	2,906.89
เครื่องคัดลำไย	60,480.00	15	4,032
เครื่องซั่งมาตรฐาน	734.40	10	73.44
ตะกร้า	2,718.16	3	906.05
ปุ๋งกี	163.54	3	54.51
กระสอบ	324.00	3	108
รวม			9,798.75

ต้นทุนคงที่ที่เป็นตัวเงิน

ผลการศึกษาพบว่าสมาชิกที่ใช้น้ำมันดีเซลเป็นเชื้อเพลิงในการอบ มีดอกเบี้ยเงินกู้ที่ต้องจ่าย 62.50 บาท/เดา คิดเป็นร้อยละ 44.50 ของดอกเบี้ยเงินกู้รวม ทางด้านสมาชิกที่ใช้แก๊ซเป็นเชื้อเพลิงในการอบ มีดอกเบี้ยเงินกู้ที่ต้องจ่าย 78.12 บาท/เดา คิดเป็นร้อยละ 55.50 ของดอกเบี้ยเงินกู้รวม (ตารางที่19)

ตารางที่ 19 แสดงดอกเบี้ยเงินกู้(ต้นทุนคงที่)ที่เป็นตัวเงินของสมาชิกจำแนกตามชนิดเชื้อเพลิง

หน่วย:บาท/เดา

ชนิดเชื้อเพลิง	จำนวน	ร้อยละ
น้ำมันดีเซล	62.50	44.50
แก๊ซ	78.12	55.50
รวม	140.62	100.00

ต้นทุนผันแปรของสมาชิกในการอบรมคำอ่านแห่งห้องเปลือก

ต้นทุนคำอ่านแห่งห้องเปลือกที่ใช้น้ำมันดีเซล

ผลการศึกษาต้นทุนผันแปรของสมาชิกที่ใช้น้ำมันดีเซลเป็นเชื้อเพลิงในการผลิต ซึ่งพิจารณาโดยแยกต้นทุนที่เป็นตัวเงิน และไม่เป็นตัวเงิน ซึ่งการศึกษาพบว่าต้นทุนที่เป็นตัวเงิน ได้แก่ ค่าลำไส้สดเฉลี่ย 32,102.40 บาท/เตา คิดเป็นร้อยละ 87.78 ค่าเชื้อเพลิงเฉลี่ย 2,062.50 บาท/เตา คิดเป็นร้อยละ 5.63 ค่าไฟฟ้าเฉลี่ย 52.50 บาท/เตา คิดเป็นร้อยละ 0.14 ค่าใช้จ่ายในการบรรจุเฉลี่ย 1,577.77 บาท/เตา คิดเป็นร้อยละ 4.31 ค่าขนส่ง 21.20 บาท/เตา คิดเป็นร้อยละ 0.08 ค่าแรงงาน ที่เป็นตัวเงินเฉลี่ย 417 บาท/เตา คิดเป็นร้อยละ 1.14 ทางด้านต้นทุนที่ไม่เป็นตัวเงิน ได้แก่ ค่าแรงงานในครอบครัวที่ไม่ได้เป็นตัวเงิน เฉลี่ย 336 บาท/เตา คิดเป็นร้อยละ 0.92 และผลการศึกษาพบว่าสมาชิกมีต้นทุนผันแปรรวม 36,569.37 บาท /เตา (ตารางที่ 20)

ตารางที่ 20 แสดงต้นทุนผันแปรของสมาชิกที่ใช้น้ำมันดีเซลในการอบรม

หน่วย:บาท/เตา

ชนิดของต้นทุน	น้ำมันดีเซล			
	เป็นตัวเงิน	ไม่เป็นตัวเงิน	รวม	ร้อยละ
คำอ่าน	32,102.40	-	32,102.40	87.78
เชื้อเพลิง	2,062.5	-	2,062.5	5.63
ค่าไฟฟ้า	52.50	-	52.50	0.14
ค่าใช้จ่ายในการบรรจุ	1,577.77	-	1,577.77	4.31
แรงงาน	417	336	753	2.06
ค่าขนส่ง	21.20	-	21.20	0.08
รวม	36,233.37	336	36,569.37	100

ต้นทุนจำไยคบแห้งทั้งเปลือกที่ใช้แก๊ซ

ผลการศึกษาต้นทุนผันแปรของสมาชิกที่ใช้แก๊ซเป็นเชื้อเพลิงในการผลิตซึ่งพิจารณาโดยแยกต้นทุนที่เป็นตัวเงิน และไม่เป็นตัวเงิน ซึ่งการศึกษาพบว่าต้นทุนที่เป็นตัวเงินได้แก่ ค่าลำไยสดเฉลี่ย 32,170 บาท/เตา คิดเป็นร้อยละ 89.45 ค่าเชื้อเพลิงเฉลี่ย 1,146.21 บาท/เตา คิดเป็นร้อยละ 3.18 ค่าไฟฟ้าเฉลี่ย 89.60 บาท/เตา คิดเป็นร้อยละ 0.25 ค่าใช้จ่ายในการบรรจุ เฉลี่ย 1,684.44 บาท/เตา คิดเป็นร้อยละ 4.68 ค่าแรงงาน ที่เป็นตัวเงินเฉลี่ย 472.22 บาท/เตา คิดเป็นร้อยละ 1.31 และค่าน้ำสูบ 43.30 บาท/เตา คิดเป็นร้อยละ 0.15 ทางด้านต้นทุนที่ไม่เป็นตัวเงินได้แก่ ค่าแรงงานในครอบครัวที่ไม่ได้เป็นตัวเงิน เฉลี่ย 354.78 บาท/เตา คิดเป็นร้อยละ 0.98 และผลการศึกษาพบว่าสมาชิกมีต้นทุนผันแปรรวม 35,960.55 บาท/เตา (ตารางที่ 21)

ตารางที่ 21 แสดงต้นทุนผันแปรของสมาชิกที่ใช้แก๊ซในการอบ

หน่วย:บาท/เตา

ชนิดของต้นทุน	แก๊ซ			
	เป็นตัวเงิน	ไม่เป็นตัวเงิน	รวม	ร้อยละ
ลำไยสด	32,170	-	32,170	89.45
เชื้อเพลิง	1,146.21	-	1,146.21	3.18
ค่าไฟฟ้า	89.60	-	89.60	0.25
ค่าใช้จ่ายในการบรรจุ	1,684.44	-	1,684.44	4.68
แรงงาน	472.22	354.78	827	2.29
ค่าน้ำสูบ	43.30	-	43.30	0.15
รวม	35,605.77	354.78	35,960.55	100

ต้นทุนรวม

ผลการศึกษาพบว่า สมาชิกที่ใช้น้ำมันดีเซลมีต้นทุนคงที่เฉลี่ย 691.49 บาท/เตา มีต้นทุนผันแปรเฉลี่ย 36,569.37 บาท/เตา โดยสมาชิกที่ใช้น้ำมันดีเซลมีต้นทุนรวม 37,260.86 บาท /เตา สำหรับสมาชิกที่ใช้แก๊สมีต้นทุนคงที่เฉลี่ย 731.37 บาท/เตา มีต้นทุนผันแปรเฉลี่ย 35,960.55 บาท /เตา โดยสมาชิกที่ใช้แก๊สมีต้นทุนรวม 36,691.92 บาท/เตา (ตารางที่ 22)

ตารางที่ 22 แสดงต้นทุนรวมในการผลิตลำไยอบแห้งหั่นเปลือกของสมาชิก

หน่วย : บาท/เตา

ต้นทุนรวม	น้ำมันดีเซล	แก๊ส
ต้นทุนคงที่	691.49	731.37
ต้นทุนผันแปร	36,569.37	35,960.55
ต้นทุนรวม	37,260.86	36,691.92

รายได้ของสมาชิกที่ผลิตลำไยอบแห้งหั่นเปลือกโดยใช้น้ำมันดีเซล

ผลการศึกษาพบว่า สมาชิกที่ใช้น้ำมันดีเซลผลิตลำไยอบแห้งเกรด AA มีรายได้ 14,841.68 บาท/เตา เกรด A มีรายได้ 15,606.81 บาท/เตา เกรด B มีรายได้ 4,880 บาท และ เกรด C มีรายได้ 752.52 บาท/เตา โดยสมาชิกที่ใช้น้ำมันดีเซลมีรายได้จากการผลิตลำไยอบแห้ง จำนวน 36,081.01 บาท/เตา (ตารางที่ 23)

ตารางที่ 23 แสดงรายได้ของสมาชิกที่ผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกโดยใช้น้ำมันดีเซล

เกรด	จำนวน(ก.ก)	ราคา(บาท/ก.ก)	มูลค่า(บาท)	ร้อยละ
AA	167.40	88.66	14,841.68	27.78
A	219.32	71.16	15,606.81	36.40
B	152.79	31.94	4,880	25.36
C	62.92	11.96	752.52	10.44
รวม	602.43		36,081.01	100.00

รายได้ของสมาชิกที่ผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกโดยใช้แก๊ส

ผลการศึกษาพบว่า สมาชิกที่ใช้แก๊สผลิตลำไยอบแห้งเกรด AA มีรายได้ 15,026.10 บาท/เตา เกรด A มีรายได้ 14,646.63 บาท/เตา เกรด B มีรายได้ 4,950.38 บาท และเกรด C มีรายได้ 675.44 บาท/เตา โดยสมาชิกที่ใช้แก๊ส มีรายได้จากการผลิตลำไยอบแห้ง จำนวน 35,280.79 บาท/เตา (ตารางที่ 24)

ตารางที่ 24 แสดงรายได้ของสมาชิกที่ผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกโดยใช้แก๊ส

เกรด	จำนวน(ก.ก)	ราคา(บาท/ก.ก)	มูลค่า(บาท)	ร้อยละ
AA	169.48	88.66	15,026.10	28.87
A	207.43	71.16	14,646.63	35.34
B	154.99	31.94	4,950.38	26.42
C	54.97	11.96	675.44	9.37
รวม	586.87	-	35,280.79	100.00

ผลตอบแทนของสมาชิกที่ใช้น้ำมันดีเซลและแก๊ส

ผลการศึกษาพบว่า สมาชิกที่ใช้น้ำมันดีเซลมีรายได้ 36,081.01 บาท/เตา มีต้นทุนรวม 37,260.86 บาท/เตา โดยสมาชิกที่ใช้น้ำมันดีเซลขาดทุนจากการผลิตจำไยอบแห้งหั้งเปลือก 1,179.85 บาท/เตา สำหรับสมาชิกที่ใช้แก๊สมีรายได้ 35,280.79 บาท/เตา มีต้นทุนรวม 36,691.92 บาท/เตา โดยสมาชิกขาดทุนจากการผลิตจำไยอบแห้งหั้งเปลือก 1,411.13 บาท/เตา (ตารางที่ 25)

ตารางที่ 25 แสดงขาดทุนสุทธิจากการผลิตจำไยอบแห้งหั้งเปลือกของสมาชิก

หน่วย : บาท/เตา

ต้นทุน ผลตอบแทน	น้ำมันดีเซล	แก๊ส
รายได้	36,081.01	35,280.79
ต้นทุนรวม	37,260.86	36,691.92
ขาดทุนสุทธิ	1,179.85	1,411.13

**ตารางที่ 26 สรุปต้นทุนการผลิต ผลตอบแทน ของการผลิตจำไวยอบแห้งหั่งเปลือกโดย
ใช้น้ำมันดีเซล**

หน่วย : บาท/เดา

รายการ	ต้นทุนที่เป็น ^{ตัวเงิน (บาท)}	ต้นทุนที่ไม่เป็น ^{ตัวเงิน (บาท)}	รวมค่าใช้จ่าย	ร้อยละ
1.ต้นทุนผันแปร				
1.1 กำไรสด	32,102.40		32,102.40	86.88
1.2 เชื้อเพลิง	2,062.5		2,062.5	5.58
1.3 ค่าไฟฟ้า	52.5		52.5	0.14
1.4 ค่าใช้จ่ายในการขาย	1,577.77		1,577.77	4.27
คงเหลือ				
1.5 แรงงาน	417	336	753	2.03
1.6 ค่าน้ำส่ง	21.20		21.20	0.07
รวมต้นทุนผันแปร	36,233.37	336	36,569.37	98.97
2.ต้นทุนคงที่				
2.1 โรงเรือน		1,607.50	1,607.50	
2.2 เตาอบ		2,761.90	2,761.90	
2.3 เครื่องคัดจำไย		3,946.66	3,946.66	
2.4 เครื่องซั่งมาตรฐาน		78.8	78.8	
คงเหลือ				
2.5 ตะกร้า		877	877	
2.6 ปุ๋ยกี้		55.7	55.7	
2.6 กระสอบ		107.4	107.4	
รวมค่าเสื่อมราคา		$9,434.96/15 =$ 628.99	$9,434.96/15 =$ 628.99	0.94
2.7 ดอกเบี้ยเงินกู้	62.5		62.5	0.09
รวมต้นทุนคงที่	62.5	628.99	691.49	1.03
3.รวมต้นทุน (1+2)	36,295.87	964.99	37,260.86	100
4.รายได้			36,081.01	
5.ขาดทุนสุทธิต่อเตา			1,179.85	
6.ขาดทุนสุทธิต่อ ก.ก			1.95	

ตารางที่ 27 สรุปต้นทุนการผลิต ผลตอบแทน ของการผลิตจำไวยอดหนังหั้งเปลือกโดยใช้
แก๊ซ

หน่วย : บาท/เตา

รายการ	ต้นทุนที่เป็น [*] ตัวเงิน (บาท)	ต้นทุนที่ไม่เป็น [*] ตัวเงิน (บาท)	รวมค่าใช้จ่าย	ร้อยละ
1.ต้นทุนผันแปร				
1.1 จำไวยอด	32,170		32,170	88.36
1.2 เทือเพลิง	1,146.21		1,146.21	3.14
1.3 ค่าไฟฟ้า	89.6		89.6	0.24
1.4 ค่าใช้จ่ายในการ บรรจุ	1,684.44		1,684.44	4.62
1.5 แรงงาน	472.22	354.78	827	2.27
1.6 ค่าน้ำส่ง	43.30		43.30	0.15
รวมต้นทุนผันแปร	35,605.77	354.78	35,960.55	98.78
2.ต้นทุนคงที่				
2.1 โรงเรือน		1,717.86	1,717.86	
2.2 เตาอบ		2,906.89	2,906.89	
2.3 เครื่องคัดจำไวย		4,032	4,032	
2.4 เครื่องซั่งมาตรฐาน		73.44	73.44	
2.5 ตะกร้า		906.05	906.05	
2.6 ปุ่งกี		54.51	54.51	
2.6 กะระยะ		108.00	108.00	
รวมค่าเสื่อมราคา	9,787.75/15	9,787.75/15	1.09	
		= 653.25	= 653.25	
2.7 ดอกเบี้ยเงินกู้	78.12		78.12	0.13
รวมต้นทุนคงที่	78.12	653.25	731.37	1.22
3.รวมต้นทุน (1+2)	35,683.89	653.25	36,691.92	100
4.รายได้			35,280.79	
5.ขาดทุนสูทธิต่อเตา			1,411.13	
6.ขาดทุนสูทธิต่อ ก.ก			2.40	

จุดคุ้มทุนของการผลิตจำไวยอบแห่งทั้งเปลือก

จากผลการศึกษาข้อมูลของสมาชิกในด้าน ต้นทุนการผลิต ผลตอบแทน ซึ่งได้รับมา วิเคราะห์ และคำนวณจุดคุ้มทุน ซึ่งสามารถคำนวณออกมาได้คือ จุดคุ้มทุนของการศึกษางานวิจัย สมาชิกควรจะผลิตจำไวยอบแห่งทั้งเปลือกให้ได้มูลค่ารายรับ = มูลค่ารายจ่าย ของเรือเพลิงทั้ง 2 ชนิด คือน้ำมันดีเซล ความมูลค่ารายรับ = มูลค่ารายจ่าย เท่ากับ 37,260.86 บาท/เตา และแก๊ส เท่ากับ 36,691.92 บาท/เตา

ตอนที่ 3 ปัจจัยที่มีผลต่อการผลิตจำไวยอบแห่งทั้งเปลือก

ปัจจัยที่มีผลต่อการผลิตจำไวยอบแห่งทั้งเปลือก

การวิเคราะห์ ความสัมพันธ์ระหว่างผลผลิตกับปัจจัยการผลิตของสมการการผลิต จำไวยอบแห่งทั้งเปลือกของสมาชิกสหกรณ์การเกษตรสาวภี จำกัด อำเภอสาวภี จังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งเป็นการทำความสัมพันธ์ ระหว่างปริมาณการผลิตจำไวยอบแห่งทั้งเปลือก กับปัจจัยการผลิต คือ ราคากำไยสด จำนวนแรงงาน ปริมาณเงินทุนที่ใช้ในการผลิต และประสบการณ์ในการผลิต โดยนำข้อมูลที่ได้จากการสำรวจจากสมาชิกสหกรณ์การเกษตรสาวภี จำกัด จำนวน 33 ราย มาวิเคราะห์หาความสัมพันธ์ในรูปของสมการ Cobb-Douglas Production Function โดยใช้วิธี พหุคุณ (Multiple Regression) ในรูปแบบเส้นตรง (Linear Function) โดยกำหนดรูปแบบ พึงกันและสมการไว้ดังนี้

$$Y = -875.865x_1^{2.424^{**}} x_2^{-5.130} x_3^{0.204^*} x_4^{1.107}$$

หรือเขียนให้อยู่ในรูป Linear logarithms ได้ว่า

$$\ln Y = -12.091 - 2.424 \ln x_1^{**} - 5.130 \ln x_2^{ns} + 0.204 \ln x_3^* + 0.107 \ln x_4^{ns}$$

$$(1.286) \quad (0.135) \quad (0.165) \quad (0.090) \quad (0.099)$$

ค่าในวงเล็บ หมายถึง ค่าความคลาดเคลื่อนมาตรฐาน (Standard Error) ของตัวแปรแต่ละตัว

Multiple R = 0.976

R Square = 0.952

Adjusted R Square	= 0.945
Std Error	= 0.2536
F	= 138.23
ค่าในวงเล็บหมายถึง	= ค่าความคลาเดเคลื่อนมาตรฐานของตัวแปรแต่ละตัว (Standard error of coefficient)
**	= มีความสัมพันธ์ในระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.01
*	= มีความสัมพันธ์ในระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.05
ns	= ไม่มีความสัมพันธ์กัน
y	= ผลผลิตจำไยอบแห้งหั้งเปลือก (กก.)
X ₁	= ราคาจำไยสด (บาท)
X ₂	= จำนวนแรงงาน (man – day)
X ₃	= ปริมาณเงินทุนที่ใช้ในการผลิต (บาท)
X ₄	= ประสบการณ์ในการผลิต (ปี)
a	= ค่าคงที่
b _{1..b₄}	= ค่าสัมประสิทธิ์

จากสมการการผลิตข้างต้น เมื่อทดสอบนัยสำคัญค่าสัมประสิทธิ์ของตัวแปรในสมการ พบว่า ค่าสัมประสิทธิ์ ราคาจำไยสด (x_1) และปริมาณเงินทุนที่ใช้ในการผลิต (x_3) มีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99 และร้อยละ 95 ตามลำดับ ส่วนจำนวนแรงงาน (x_2) และประสบการณ์ในการผลิต (x_4) ไม่มีนัยสำคัญทางสถิติในระดับความเชื่อมั่นที่ยอมรับได้

เมื่อพิจารณาสัมประสิทธิ์แห่งการตัดสินใจ (Coefficient of determination ,R²) มีค่าเท่ากับ 0.952 ซึ่งแสดงว่าการเปลี่ยนแปลงของปริมาณการผลิตจำไยอบแห้งหั้งเปลือกสามารถอธิบายได้ด้วยปัจจัย ราคาจำไยสด จำนวนแรงงาน ปริมาณเงินทุนที่ใช้ในการผลิต และประสบการณ์ในการผลิต ประมาณร้อยละ 95.2 ส่วนที่เหลืออีกร้อยละ 4.8 เป็นอิทธิพลของปัจจัยอื่น ๆ ที่ไม่ได้นำมาระบุไว้ในสมการนี้

จากสมการการผลิตจำไยอบแห้งหั้งเปลือกของスマชิกสหกรณ์การเกษตรสารภี จำกัด จะเห็นได้ว่าค่า MultipleR = 0.976 สูงไปกว่า ตัวแปรตาม (ปริมาณการผลิตจำไยอบแห้งหั้งเปลือก) มีความสัมพันธ์ในทางบวกกับกลุ่มของตัวแปรอิสระ คือ ราคาจำไยสด (x_1) ปริมาณเงินทุนที่ใช้ในการผลิต(x_3) มีค่าความสัมพันธ์ค่อนข้างสูง คือ คิดเป็นร้อยละ 97.6 ส่วนค่า Adjusted

R Square (R^2) = 0.945 หมายถึงเป็นค่า R Square (R^2) ที่ปรับแก้ให้เหมาะสมกับข้อมูล คือหลังจากปรับค่าแล้วอิทธิพลของตัวแปรอิสระยังคงมีอยู่ ร้อยละ 94.5 ค่า Standard Error (ความคลาดเคลื่อนมาตรฐาน) 0.2536 หมายถึง ค่าความคลาดเคลื่อนของการประมาณค่าปริมาณการผลิตจำไวยอุบแห้งหั้งเปลือก โดยปัจจัยการผลิตหั้ง 4 ชนิด ได้มีความคลาดเคลื่อนของการประมาณน้อย (0.2536)

ปัจจัยที่มีผลต่อการผลิตจำไวยอุบแห้งหั้งเปลือก ได้แก่ ราคาจำไวยสด และปริมาณเงินทุน โดยราคาจำไวยสดมีความสัมพันธ์ในทิศทางตรงกันข้ามกับปริมาณการผลิตจำไวยอุบแห้งหั้งเปลือก หมายถึง ถ้าราคาจำไวยสดเพิ่มขึ้น 1 บาท จะมีผลทำให้การผลิตมีปริมาณการผลิตจำไวยอุบแห้งหั้งเปลือกลดลง 2.424 กก. ในระดับนัยสำคัญที่ 0.01 บริมาณเงินทุนในการผลิต มีความสัมพันธ์ในทิศทางเดียวกันกับการผลิตจำไวยอุบแห้งหั้งเปลือก หมายถึง ถ้าให้ปริมาณเงินทุนเพิ่มขึ้น 1 บาท จะมีผลทำให้ปริมาณการผลิตจำไวยอุบแห้งหั้งเปลือกเพิ่มขึ้น 0.204 กก. ในระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.05 (ตารางที่ 28)

สำหรับค่าสัมประสิทธิ์การทดถอยมาตรฐาน (Beta) จะซึ่งให้เห็นว่าปัจจัยการผลิตจำไวยอุบแห้งหั้งเปลือกต่าง ๆ มีผลต่อผลผลิตจำไวยอุบแห้งหั้งเปลือก ซึ่งสามารถอธิบายได้ดังนี้ ค่าสัมประสิทธิ์การทดถอยมาตรฐาน ของราคาจำไวยสด จำนวนแรงงาน ปริมาณเงินทุนที่ใช้ในการผลิต และประสบการณ์ในการผลิต มีค่าเท่ากับ -0.906, -0.014, 0.108 และ 0.049 ตามลำดับ ซึ่งแสดงให้เห็นว่า ตัวแปรอิสระที่มีความสัมพันธ์ต่อปริมาณการผลิตจำไวยอุบแห้งหั้งเปลือกมากที่สุด คือตัวแปรราคาจำไวยสด คือ 0.906 (โดยพิจารณาจากค่าสัมประสิทธิ์การทดถอยมาตรฐาน โดยไม่คำนึงถึงเครื่องหมาย) แต่มีผลในทางตรงกันข้ามคือทำให้ปริมาณการผลิตลดลง และตัวแปรอิสระที่มีผลต่อปริมาณการผลิตจำไวยอุบแห้งหั้งหั้งเปลือกน้อยที่สุด ได้แก่ จำนวนแรงงานในการผลิต โดยมีค่า 0.014

ตารางที่ 28 แสดงค่าสถิติต่างๆ ของปัจจัยที่มีผลต่อการผลิตจำไยอบแห้งหั้งเปลือกของสมาชิก

ปัจจัย	B	Std.Error	Beta	t	Sig.
ราคางาน (x ₁)	-2.424	0.135	-0.906	-17.957	.000**
จำนวนแรงงานในการผลิต (x ₂)	-5.130	0.165	-0.014	-0.310	.759 ^{ns}
ปริมาณเงินทุนในการผลิต (x ₃)	0.204	0.090	0.108	2.265	.031*
ประสบการณ์ในการผลิต (x ₄)	0.107	0.099	0.049	1.083	.288 ^{ns}
ค่าคงที่	12.091	1.289		9.401	.000

หมายเหตุ ** มีความสัมพันธ์ในระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.01

* มีความสัมพันธ์ในระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.05

ns ไม่มีความสัมพันธ์กันในระดับนัยสำคัญทางสถิติ

เมื่อทำการตัดตัวแปรที่ไม่มีผลต่อการผลิตจำไยอบแห้งหั้งเปลือก จะได้สมการดังนี้

$$Y = 883.170 - 2.457^{**} x_1 + 0.125^* x_3$$

$$(1.117) \quad (0.123) \quad (0.087)$$

ค่าในวงเล็บ หมายถึง ค่าความคลาดเคลื่อนมาตรฐาน (Standard Error) ของตัวแปรแต่ละตัว

R = 0.974

R Square = 0.949

Adjusted R Square = 0.946

Std Error = 0.2513

F = 280.820

สำหรับความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยที่มีผลกระทำต่อการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือก อริบายได้ดังนี้ เมื่อตัดตัวแปรที่ไม่มีความสัมพันธ์ต่อบริมาณการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกออกจาก จำสูตรการผลิต มีค่า R Square = 0.949 หมายถึง ราคาลำไยสด และประสบการณ์ในการ ผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกมีผลต่อบริมาณการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือก 94.90 % ส่วนที่เหลือ 5.10 % เป็นผล มาจากตัวแปรอื่น ๆ ที่ไม่ได้เข้ามากำหนดในสมการ ค่า Standard Error 0.2513 หมายถึง ค่าความคลาดเคลื่อนของการประมาณค่าผลผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือก โดยปัจจัยทั้ง 2 ตัว มีความคลาดเคลื่อน 25.13 % ค่าสมประสิทธิ์ของราคาลำไยสด และประสบการณ์ในการผลิตมีค่า เท่ากับ -2.457 และ 0.125 ตามลำดับ สามารถอธิบายได้ว่า ราคาลำไยสด มีความสัมพันธ์ในทิศ ทางตรงกันข้ามกับปริมาณการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือก โดยถ้าราคาลำไยสดเพิ่มขึ้น 1 บาท จะ มีผลทำให้ปริมาณการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกลดลง 2.457 กก. ในระดับนัยสำคัญที่ 0.01 ส่วน ในด้านปริมาณเงินทุนในการผลิต มีความสัมพันธ์ในทิศทางเดียวกับการผลิตลำไยอบแห้งทั้ง เปลือก โดยถ้าใช้ปริมาณเงินทุนเพิ่มขึ้น 1 บาท จะมีผลทำให้ปริมาณการผลิตลำไยอบแห้งทั้ง เปลือกเพิ่มขึ้น 0.125 กก. ในระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.05 (ตารางที่ 29)

ตารางที่ 29 แสดงค่าสถิติกของปัจจัยที่มีผลต่อการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกของスマชิก

ปัจจัย	B	Std.Error	Beta	t	Sig.
ราคาลำไยสด (x_1)	-2.457	0.123	-0.919	-20.018	.000**
ปริมาณเงินทุนในการผลิต (x_3)	0.125	0.087	0.113	2.467	.020*
ค่าคงที่	12.128	1.117		10.862	.000

หมายเหตุ ** มีความสัมพันธ์ในระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.01

* มีความสัมพันธ์ในระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.05

ผลตอบแทนต่อขนาด (Return to Scale) การผลิต

เมื่อได้ค่าสัมประสิทธิ์ของแต่ละปัจจัยการผลิต เราก็สามารถนำค่าสัมประสิทธิ์ (b_1, \dots, b_n) มาคำนวณเพื่อศูนย์รวมการผลิตสำหรับห้องทั้งเปลี่ยน ของสมาชิกสหกรณ์การเกษตร สารภี จำกัด ที่คำนวนได้นั้นอยู่ในระยะผลตอบแทนในระยะใด โดยการนำค่าสัมประสิทธิ์ของปัจจัยแต่ละชนิดมารวมกัน ซึ่งจะชี้ให้เห็นถึงอัตราการเปลี่ยนแปลงของผลผลิต ซึ่งเกิดจากการเปลี่ยนแปลงของปัจจัยในอัตราที่คงที่ โดยแยกพิจารณาได้ คือถ้าหากผลรวมของค่าสัมประสิทธิ์ ปัจจัยการผลิตอยู่ในระยะผลตอบแทนต่อขนาดการผลิตเพิ่มขึ้น (Increasing returns to scale) หมายความว่า ถ้าหากเพิ่มปัจจัยผันแปรแต่ละชนิดเข้าไปร้อยละ 1 จะทำให้ผลผลิตที่ได้รับมากกว่าร้อยละ 1 ในกำหนดเดียวกันถ้าค่าผลรวมของค่าความยึดหยุ่นในการผลิตมีค่าเท่ากับ 1 ($b_1 + b_n = 1$) แสดงว่า การผลิตอยู่ในระยะผลตอบแทนต่อขนาดคงที่ (Constant returns to scale) และถ้าผลรวมของค่าความยึดหยุ่นในการผลิตมีค่าน้อยกว่า 1 ($b_1 + b_n < 1$) แสดงว่าการผลิตอยู่ในระยะผลตอบแทนต่อขนาดการผลิตลดลง (Decreasing returns to scale) จากสมการการผลิต เมื่อร่วมค่าสัมประสิทธิ์ทุกชนิดแล้วจะได้ค่า เท่ากับ -2.33 แสดงว่า ขบวนการผลิตสำหรับห้องทั้งเปลี่ยนของสมาชิกสหกรณ์การเกษตรสารภี มีการผลิตอยู่ในระยะผลตอบแทนต่อขนาดการผลิตลดลง (Decreasing returns to scale) เป็นระยะที่ไม่เหมาะสมในการผลิตต่อไป เนื่องจากถ้าเพิ่มปัจจัยการผลิตผันแปรเข้าไปในกระบวนการผลิตจะทำให้ผลผลิตสำหรับห้องทั้งเปลี่ยนที่ได้รับเพิ่มขึ้นในอัตราที่ลดลง หรือเรียกว่า การลดน้อยถอยลง ซึ่งอัตราการเพิ่มขึ้นของผลผลิตจะน้อยกว่าอัตราการเพิ่มขึ้นของปัจจัยการผลิตผันแปร

ตอนที่ 4 ปัญหา อุปสรรค ในการผลิตสำหรับห้องทั้งเปลี่ยนของสมาชิก

ปัญหาด้านการผลิต

ผลการศึกษาพบว่า สมาชิกส่วนใหญ่มีปัญหาด้านการผลิตสำหรับห้องทั้งในด้านราคาวัสดุดิบมีราคาสูง จำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 54.54 รองลงมา มีปัญหาด้านสำหรับห้องทั้งเปลี่ยนส่วนใหญ่ใส่สารโพแทสเซียมคลอเรตมีคุณภาพต่ำ จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 15.15 เวลาอบให้ความร้อนสูงทำให้ลามไฟ จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 9.10 เมื่ออบสำหรับห้องทั้งเปลี่ยนไม่เท่ากัน จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 9.10 ไม่มีการคัดเกรดสำหรับห้องทั้งเปลี่ยน จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 9.10 มีความยุ่งยากในการคัดเกรดสำหรับห้องทั้งเปลี่ยน จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 6.06 มีความยุ่งยากในการสับເเอกสารด้านล่างขึ้นด้านบน เพื่อให้ลามไฟ จำนวน 2 คน คิดเป็น

ร้อยละ 6.06 และต้องซื้อสำเนาให้ครบตามจำนวนก่อนจึงจะตอบได้ จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 3.03 ตามลำดับ (ตารางที่ 30)

ตารางที่ 30 แสดงจำนวนและร้อยละของปัญหาและอุปสรรคด้านการผลิตสำหรับแห่งของ
สมาชิก

ปัญหาและอุปสรรค	จำนวน	ร้อยละ
1. วัตถุคิดมีราคาสูง	18	54.54
2. สำเนาสุดโดยเฉพาะสำเนาใส่สารพอแทลเชี่ยมคลอ – เรตมีคุณภาพต่ำ	5	15.15
3. เวลาอบใช้ความร้อนสูงทำให้สำเนาไหม้	3	9.1
4. เมื่ออบสำเนาอย่างมากสำเนาจะไหม้เสียหาย	3	9.1
5. ไม่มีการคัดเกรดสำเนาสุดก่อนอบ	3	9.1
6. มีความยุ่งยากในการคัดเกรดสำเนาหลังการอบ	2	6.06
7. มีความยุ่งยากในการสลับเอกสารด้านล่างขึ้นด้านบน เพื่อให้สำเนาไหม้เสียหาย	2	6.06
8. ต้องซื้อสำเนาให้ครบตามจำนวนก่อนจึงจะตอบได้	1	3.03

หมายเหตุ : ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

ปัญหาด้านการตลาด

ผลการศึกษาพบว่า สมาชิกส่วนใหญ่มีปัญหาด้านการตลาดในด้านราคามิ่งแนวอน จำนวน 25 คน คิดเป็นร้อยละ 75.75 รองลงมาไม่มีตลาดรองรับ จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 30.30 ราคากลูกกำหนดโดยพ่อค้าคนกลาง จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 24.24 และถูกกดราคา เพราะสำเนาไม่มีคุณภาพต่ำ จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 21.21 ตามลำดับ (ตารางที่ 31)

**ตารางที่ 31 แสดงจำนวนและร้อยละของปัญหาและอุปสรรคด้านการตลาดในการผลิตจำไย
อบแห้งทั้งเปลือกของสมาชิก**

ปัญหาและอุปสรรค	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. ราคามีแต่ต้นน้ำ	25	75.75
2. ไม่มีตลาดรองรับ	10	30.30
3. ราคากลูกกำหนดโดยพ่อค้าคนกลาง	8	24.24
4. ถูกกดราคา เพราะจำไยอบมีคุณภาพดี	7	21.21

หมายเหตุ : ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

ความต้องการการซ่วยเหลือจากเจ้าหน้าที่หรือนวัตกรรมที่เกี่ยวข้อง ผลการศึกษาพบว่า สมาชิกส่วนใหญ่อยากให้นำวิถีชีวิตรักษ์สันบสนุนด้านเงินทุน เช่น กรมส่งเสริมการเกษตร จำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 60.60 และอยากรับมีการประกันราคา จำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 60.60 รองลงมาอย่างให้รัฐบาลกำหนดนโยบายรับจำนำผลผลิต จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 30.30 และอยากรับซ่วยเหลือด้านข้อมูลข่าวสาร และ คำปรึกษาในการผลิตและการตลาด จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 15.15 ตามลำดับ (ตารางที่ 32)

ตารางที่ 32 แสดงจำนวนและร้อยละของความต้องการช่วยเหลือจากเจ้าหน้าที่รือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการผลิตจำไยอนแห้งทั้งเปลือก

ความต้องการการช่วยเหลือจากเจ้าหน้าที่รือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. ให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องสนับสนุนด้านเงินทุน	20	60.60
2. ให้มีการประกันราคา	20	60.60
3. ให้รัฐบาลกำหนดนโยบายรับจำนำผลผลิต	10	30.30
4. ให้ความช่วยเหลือด้านข้อมูลข่าวสารและคำปรึกษาใน การผลิตและการตลาด	5	15.15
รวม	55	100.00

หมายเหตุ : ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

บทที่ 5

สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ (SUMMARY IMPLICATION AND RECOMMENDATIONS)

การวิจัยเรื่องต้นทุนการผลิต ผลตอบแทนและปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการผลิตสำหรับหัวห้องเปลือกของสมาชิกสหกรณ์การเกษตรสาวภี จำกัด อำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่ ปีการผลิต 2544 โดยมีวัตถุประสงค์ที่สำคัญ คือ เพื่อศึกษาต้นทุน ผลตอบแทน จุดคุ้มทุน และปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการผลิตสำหรับหัวห้องเปลือก ได้แก่ ราคาจำไยสด จำนวนแรงงาน ปริมาณเงินทุน และประสบการณ์ในการผลิต การวิจัยครั้งนี้ได้ใช้สมการการผลิตแบบ Cobb-Douglas มาประมาณค่าความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณผลิตสำหรับหัวห้องเปลือกกับปัจจัยการผลิตทั้ง 4 ชนิด ซึ่งข้อมูลที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ ได้รวบรวมข้อมูลจากสมาชิกสหกรณ์การเกษตรสาวภี จำกัด อำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่ ที่ทำการอบจำไยอบแห้งหัวห้องเปลือกจำนวนตัวอย่างที่ทำการศึกษาทั้งหมด 33 คน ซึ่งมีผลการวิจัยดังต่อไปนี้

สรุป (Summary)

ผลการวิจัยด้านสภาพทั่วๆ ไปของสมาชิก

สมาชิกสหกรณ์การเกษตรสาวภี จำกัด ผู้ให้ข้อมูลในการผลิตสำหรับหัวห้องเปลือก ส่วนใหญ่เป็นเพศชายคิดเป็นร้อยละ 75.80 และเป็นเพศหญิงคิดเป็นร้อยละ 24.20 โดยมีอายุเฉลี่ย 44 ปี สถานภาพส่วนใหญ่แต่งงานมีครอบครัว โดยคิดเป็นร้อยละ 64.00 ส่วนทางด้านการศึกษาสมาชิกส่วนใหญ่จบระดับ ป.1-ป.6 คิดเป็นร้อยละ 48.50 และนับถือศาสนาพุทธคิดเป็นร้อยละ 100 จำนวนสมาชิกในครัวเรือนส่วนใหญ่ มีจำนวน 3-4 คน คิดเป็นร้อยละ 75.80 ซึ่งเป็นแรงงานในครอบครัวประมาณ 2 คน คิดเป็นร้อยละ 63.60 ในด้านอาชีพที่นักเรียนนี้จากการอบจำไยแห้งหัวห้องเปลือก สมาชิกที่ใช้น้ำมันดีเซลเป็นเชื้อเพลิงในการอบพบว่าส่วนใหญ่ทำสวน คิดเป็นร้อยละ 70.00 และสมาชิกที่ใช้แก๊สส่วนใหญ่ค้ายาคิดเป็นร้อยละ 39.13

ส่วนทางด้านแหล่งที่มาของเงินทุน ส่วนใหญ่สมาชิกได้จากเงินทุนของตนเองคิดเป็นร้อยละ 40.82 ทางด้านจำนวนเตาอบจำไยพบว่าสมาชิกส่วนใหญ่มีเตาอบจำไยจำนวน 2 เตา คิดเป็นร้อยละ 33.30 และสมาชิกที่ส่วนใหญ่ใช้แก๊สเป็นเชื้อเพลิงในการอบคิดเป็นร้อยละ 69.40

ทางด้านแหล่งที่มาของการรับซื้อจำไยสด โดยสมาชิกที่ใช้น้ำมันดีเซลเป็นเชื้อเพลิงในการรอบส่วนใหญ่รับซื้อจากเกษตรกรคิดเป็นร้อยละ 50.00 ส่วนทางด้านสมาชิกที่ใช้แก๊สรับจากเกษตรกรคิดเป็นร้อยละ 43.48 และสมาชิกส่วนใหญ่ขายผลผลิตจำไยอบแห้งแบบคัดเกรดคิดเป็น 100

ประสบการณ์ในการผลิตจำไยอบแห้งทั้งเปลือกพบว่าสมาชิกที่ใช้น้ำมันดีเซลเป็นเชื้อเพลิงในการอบ ส่วนใหญ่มีประสบการณ์ช่วง 2-4 ปี คิดเป็นร้อยละ 50.00 ทางด้านสมาชิกที่ใช้แก๊ส่วนใหญ่ต่ำกว่า 2 ปี คิดเป็นร้อยละ 47.83 ทางด้านการอบรวมเกี่ยวกับการอบจำไยอบแห้งพบว่าสมาชิกส่วนใหญ่เคยได้รับการอบรม โดยน้ำมันดีเซลคิดเป็นร้อยละ 70.00 และแก๊สคิดเป็นร้อยละ 56.52 แหล่งจำหน่ายจำไยอบแห้งทั้งเปลือก พบว่าสมาชิกส่วนใหญ่จำหน่ายให้กับพ่อค้าคนกลาง โดยน้ำมันดีเซลคิดเป็นร้อยละ 40.00 และแก๊สคิดเป็นร้อยละ 47.82 และเหตุผลที่จำหน่ายส่วนใหญ่พ่อค้าให้ราคาต่ำกว่า และรับซื้อตลอดเวลา คิดเป็นร้อยละ 39.39 ซึ่งส่วนใหญ่ที่จำหน่ายให้กับพ่อค้าคนกลางเป็นสมาชิกที่ใช้แก๊สเป็นเชื้อเพลิงในการอบโดยคิดเป็นร้อยละ 47.82

ผลการศึกษา ต้นทุนการผลิต ผลตอบแทน และจุดคุ้มทุน ของการผลิตจำไยอบแห้ง ทั้งเปลือก

ใช้น้ำมันดีเซลเป็นเชื้อเพลิงในการอบ

ผลการศึกษาปรากฏว่าต้นทุนทั้งหมดในการผลิตจำไยอบแห้งทั้งเปลือกเท่ากับ 37,260.86 บาท/เตา โดยแยกเป็นต้นทุนคงที่เท่ากับ 691.49 บาท/เตา โดยต้นทุนคงที่ไม่เป็นตัวเงินได้แก่ ค่าเสื่อมราคาโรงเรือน 1,607.50 บาท ค่าเสื่อมราคากาลบอน 2,761.90 บาท ค่าเสื่อมราคากล่องคัดจำไย 3,946.66 บาท ค่าเสื่อมราคากล่องซึ่งมาตรฐาน 78.8 บาท ค่าเสื่อมราคายางร้า 877 บาท ค่าเสื่อมราคางูงี่ 55.7 บาท และค่าเสื่อมราคากะระยะ 107.4 บาท เมื่อนำค่าเสื่อมราคากันหารด้วยจำนวนที่ใช้อบไม่เกิน 15 ครั้ง/ปี จะได้ค่าเสื่อมราคาน้ำที่ไม่ได้เป็นตัวเงินเท่ากับ 628.99 บาท/เตา ส่วนทางด้านต้นทุนคงที่ที่เป็นตัวเงินได้แก่ ดอกเบี้ยเงินกู้เท่ากับ 62.50 บาท/เตา ทางด้านต้นทุนผันแปรเท่ากับ 36,569.37 บาท/เตา โดยแยกเป็นต้นทุนผันแปรที่เป็นตัวเงินได้แก่ จำไยสด 32,102.40 บาท/เตา เชื้อเพลิง (น้ำมันดีเซล) 2,062.5 บาท/เตา ค่าไฟฟ้า 52.5 บาท/เตา ค่าใช้จ่ายในการบริรุํ 1,577.77 บาท/เตา ค่าแรงงานที่เป็นตัวเงิน 417 บาท/เตา ค่าขนส่ง 21.20 บาท/เตา ส่วนต้นทุนผันแปรที่ไม่ได้เป็นตัวเงินได้แก่แรงงานครอบครัว 336 บาท/เตา

รายได้ที่สมาชิกได้รับรวมทั้งหมด 36,081.01 บาท/เตา โดยแยกเป็นผลผลิตจำไยเกรด AA 14,841.68 บาท/เตา เกรด A 15,606.81 บาท/เตา เกรด B 4,880 บาท/เตา เกรด C

752.52 บาท/เตา ส่วนทางด้านผลตอบแทนปรากฏว่าสมาชิกที่ผลิตสำหรับห้องเปลี่ยนชุดทุน 1,179.85 บาท/เตา และขาดทุนต่อกิโลกรัมละ 1.95 บาท และจุดคุ้มทุนที่สมาชิกจะทำการผลิต ณ.ระดับกำไร = 0 (รายรับ=รายจ่าย) สมาชิกจะผลิตสำหรับห้องเปลี่ยนให้ได้มูลค่า 37,260.86 บาท/เตา จึงจะคุ้มทุนพอดี

ใช้แก๊สเป็นเชื้อเพลิงในการอบ

ผลการศึกษาปรากฏว่าต้นทุนห้องอบในการผลิตสำหรับห้องเปลี่ยนเท่ากับ 36,691.92 บาท/เตา โดยแยกเป็นต้นทุนคงที่เท่ากับ 731.37 บาท/เตา โดยต้นทุนคงที่ไม่เป็นเงินตัวเงินได้แก่ ค่าเสื่อมราคาโรงเรือน 1,717.86 บาท ค่าเสื่อมราคานาเบอบ 2,906.89 บาท ค่าเสื่อมราคาเครื่องคัดสำไย 4,032 บาท ค่าเสื่อมราคากล่องซังมาตรฐาน 73.44 บาท ค่าเสื่อมราคتابะกร้า 906.05 บาท ค่าเสื่อมราคางูงกี 54.51 บาท และค่าเสื่อมราคากะสอบ 108 บาท เมื่อนำค่าเสื่อมราคากันห้องรวมกันหารด้วยจำนวนที่ใช้อบไม่เกิน 15 ครั้ง/ปี จะได้ค่าเสื่อมราคากันที่ไม่เป็นตัวเงินเท่ากับ 653.25 บาท/เตา ส่วนทางด้านต้นทุนคงที่ที่เป็นตัวเงินได้แก่ ดอกเบี้ยเงินกู้เท่ากับ 78.12 บาท/เตา ทางด้านต้นทุนผันแปรเท่ากับ 35,960.55 บาท/เตา โดยแยกเป็นต้นทุนผันแปรที่เป็นตัวเงินได้แก่ สำไยสด 32,170.00 บาท/เตา เชื้อเพลิง (แก๊ส) 1,146.21 บาท/เตา ค่าไฟฟ้า 89.60 บาท/เตา ค่าใช้จ่ายในการบรรจุ 1,684.44 บาท/เตา ค่าแรงงานที่เป็นตัวเงิน 472.22 บาท/เตา และค่าขันส่ง 43.30 บาท/เตา ส่วนต้นทุนผันแปรที่ไม่เป็นตัวเงินได้แก่แรงงานครอบครัว 354.78 บาท/เตา

รายได้ที่สมาชิกได้รับรวมห้องอบ 35,280.79 บาท/เตา โดยแยกเป็นผลผลิตสำหรับเกรด AA 15,026.10 บาท/เตา เกรด A 14,646.63 บาท/เตา เกรด B 4,950.38 บาท/เตา เกรด C 675.44 บาท/เตา ส่วนทางด้านผลตอบแทน ปรากฏว่าสมาชิกที่ผลิตสำหรับห้องเปลี่ยนชุดทุน 1,411.13 บาท/เตา และขาดทุนกิโลกรัมละ 2.40 บาท และจุดคุ้มทุนที่สมาชิกจะทำการผลิต ณ. ระดับกำไร = 0 (รายรับ=รายจ่าย) สมาชิกจะผลิตสำหรับห้องเปลี่ยนให้ได้มูลค่า 36,691.92 บาท/เตา จึงจะคุ้มทุน

จากสมมติฐาน " การผลิตสำหรับห้องเปลี่ยน โดยใช้เชื้อเพลิงในการอบแตกต่างกัน จะส่งผลให้ต้นทุนในการผลิต และผลตอบแทนของสำหรับห้องเปลี่ยนแตกต่างกันมากกว่า 10% " ปรากฏว่าผลการศึกษาของต้นทุนในการผลิต โดยใช้ต้นทุนเฉลี่ยเทียบเป็นร้อยละ ดังนั้น เชื้อเพลิงที่ใช้ในการผลิต คือน้ำมันดีเซล เท่ากับ 50.38% แก๊สเท่ากับ 49.62% มีค่าต่างกัน 0.77 % ซึ่งเป็นการปฏิเสธสมมติฐาน ทางด้านผลตอบแทนที่ใช้น้ำมันดีเซลเท่ากับ 50.56 % และแก๊สเท่า

กับ 49.44% มีค่าต่างกัน 1.12 % ทำให้ปฏิเสธสมมติฐาน เพราะจะนั้นสรุปได้ว่าต้นทุนการผลิต และผลตอบแทน ของการผลิตจำไยอยู่แห่งทั้งเปลี่อกไม่มีความแตกต่างกัน

ผลการวิเคราะห์พั่งซึ่นการผลิตจาก การใช้ปัจจัยการผลิตชนิดต่าง ๆ

ผลการวิเคราะห์สมการการผลิตซึ่งใช้สมการการผลิตแบบ Cobb-Douglas และได้รวมกลุ่มตัวอย่างของสมาชิกสหกรณ์การเกษตรชาววี จำกัด เพื่อประมาณสมการการผลิต ซึ่งตัวแปรที่นำมาอธิบายการเปลี่ยนแปลงของผลผลิตจำไยอยู่แห่งทั้งเปลี่อก ประกอบด้วย ราคาจำไยสด จำนวนแรงงานในการผลิต ปริมาณเงินทุนในการผลิต และประสบการณ์ในการผลิต และเมื่อทดสอบค่าสัมประสิทธิ์ของปัจจัยการผลิตแต่ละชนิดด้วย t-value ปรากฏว่าค่าสัมประสิทธิ์ของ ราคาจำไยสดมีค่าเป็นลบ และค่าสัมประสิทธิ์ของปริมาณเงินทุนในการผลิตมีค่าเป็นบวก โดย ปัจจัยทั้ง 2 ชนิดมีระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99 และร้อยละ 95 ตามลำดับ ส่วนทางด้านจำนวนแรงงานในการผลิต ประสบการณ์ในการผลิต ไม่มีนัยสำคัญทางสถิติที่ยอมรับได้ ค่าสัมประสิทธิ์คือค่าความยึดหยุ่นในกรณีที่สมการการผลิตแบบ Cobb-Douglas ของ ปัจจัยการผลิตทั้ง 4 ชนิดคือ ราคาจำไยสด จำนวนแรงงานในการผลิต ปริมาณเงินทุนในการผลิต และประสบการณ์ในการผลิต มีค่าเท่ากับ -2.424, -5.130, 0.204 และ 0.107 ตามลำดับ ทางด้านผลตอบแทนต่อขนาดการผลิตปรากฏว่า อุyuในระยะผลตอบแทนต่อขนาดการผลิตลดลง โดยมีผลรวมค่าความยึดหยุ่นเท่ากับ -2.33

จากการทดสอบสมมติฐานโดยใช้สมการ Cobb-Douglas สามารถสรุปสมมติฐาน "ถ้าราคาจำไยสดมีราคาที่ต่ำลงจะส่งผลให้ปริมาณการผลิตจำไยอยู่แห่งทั้งเปลี่อกเพิ่มขึ้น" สามารถอธิบายได้ว่า จากการพิจารณาค่าสัมประสิทธิ์ของราคาจำไยสด (x_1) มีค่าเป็นลบ ซึ่งหมายถึง มีทิศทางที่ตรงกันข้ามกับปริมาณการผลิตจำไยอยู่แห่งทั้งเปลี่อกลดลง คือถ้าราคาจำไยสดลดลง (x_1) 1 บาท จะส่งผลให้ปริมาณการผลิตจำไยอยู่แห่งทั้งเปลี่อกเพิ่มขึ้น 2.457 กก. ที่ระดับความเชื่อมั่น 99 %

"จำนวนแรงงาน ปริมาณเงินทุน และประสบการณ์ในการผลิต มีความสัมพันธ์ในทิศทางเดียวกับกับปริมาณการผลิตจำไยอยู่แห่งทั้งเปลี่อก" สามารถอธิบายได้ว่า จำนวนแรงงาน และประสบการณ์ในการผลิต ไม่มีผลกับปริมาณการผลิตจำไยอยู่แห่งทั้งเปลี่อก เนื่องจากไม่มีความสัมพันธ์ในระดับที่มีนัยสำคัญทางสถิติ แต่ปริมาณเงินทุน มีความสัมพันธ์ในทิศทางเดียวกัน กับปริมาณผลผลิตจำไยอยู่แห่งทั้งเปลี่อก คือปริมาณเงินทุนเพิ่มขึ้น 1 บาท ส่งผลให้ปริมาณ

การผลิตจำไยอบแห้งหั้งเปลือกเพิ่มขึ้น 0.215 กก.แต่ถ้าปริมาณเงินทุนลดลง 1 บาท จะส่งผลให้ปริมาณการผลิตจำไยอบแห้งหั้งเปลือกลดลง 0.215 กก. ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ปัญหาในการผลิต

1. วัตถุดิบมีราคาสูง (54.54%) ต้นทุนในการซื้อวัตถุดิบคือจำไยสดมีราคาสูง โดยเฉลี่ยปีการผลิต 2544 ราคาอยู่ที่ กิโลกรัมละ 20 บาท เมื่องจากปี 2544 ผลผลิตจำไยสดของกามมีค่อนข้างน้อย ทำให้ผู้ผลิตนำไปขายเป็นจำไยสดเป็นส่วนมาก ซึ่งนำไปขายเป็นจำไยสดได้ราคาก็ตั้งนั้นจึงทำให้มีต้นทุนในการผลิตสูงขึ้นพร้อม ทั้งราคาเชื้อเพลิงที่มีราคาที่สูงเพิ่มขึ้น

2. จำไยสดโดยเฉพาะจำไยใส่สารโพแทสเซียมคลอเรตมีคุณภาพดี (15.15%) จะมีลักษณะผลจำไยมีน้ำเยอะ, และ เมื่อนำมาทำการอบทำให้ผลผลิตออกไม่ได้คุณภาพ

3. เมื่อบใช้ความร้อนสูงทำให้จำไยไหม้ สีคล้ำ (9.10%) เมื่องจากสามารถมีประสบการณ์ในการผลิตค่อนข้างน้อย คือต่ำกว่า 2 ปี จึงขาดความชำนาญในการอบ สงผลให้บางครั้งใช้ความร้อนในการอบสูง ทำให้ผลผลิตไหม้ มีสีดำ

4. จำไยอบแห้งหั้งเปลือกที่อบออกมานี้มีลักษณะแห้งไม่เท่ากัน (9.10%) เพราะเมื่องจากสามารถขาดความชำนาญ จึงทำให้เกิดความยุ่งยากในการสับเค้าด้านล่างขึ้นด้านบน (5.40%) ทำให้จำไยอบแห้งหั้งเปลือกแห้งไม่เท่ากัน

5. ไม่มีการคัดเกรดจำไยสดก่อนอบ (9.10%) ทำให้สามารถผู้ผลิตต้องแบกรับภาระในเรื่องต้นทุนที่สูง และความเสี่ยงในการจัดซื้อจำไยสด เนื่องจากเกษตรกรผู้นำจำไยสดมายังให้กับผู้ผลิตมักจะปลอมปนเกรดของจำไย เช่นจะนำจำไยมาขายให้กับผู้ผลิต โดยอ้างว่าเป็นจำไยสดเกรด A โดยที่ข้างบนและข้างล่างเป็นจำไยสดเกรด A จริง แต่ส่วนกลางจะเป็นจำไยเกรด C ฉนั้นจึงเป็นปัญหาในด้านการผลิต คุณภาพจำไยไม่มีมาตรฐาน .

6. ต้องซื้อจำไยให้ครบตามจำนวนจึงจะอบได้ (3.03%) สามารถที่มีทุนน้อย จะมีปัญหาในการจัดซื้อจำไยสดที่นำมาอบ ซึ่งเป็นปริมาณที่สูงเท่ากับ 2,000 กก. ซึ่งถ้ามีเงินไม่เพียงพอ หรืออาจซื้อจำไยสดไม่ถึง 2,000 กก. ทำให้ผลตอบแทนออกมาต่ำ เพราะต้นทุนยังคงเสียเท่าเดิม

ปัญหาการตลาด

1. ราคาผลผลิตไม่แน่นอน (75.75%) ราคานี้ ๆ ลง ๆ ทำให้ผู้ผลิตไม่มีความมั่นใจในการผลิต ซึ่งบางครั้งให้มีการคาดการประมาณรายได้ที่ผิดไปจากความเป็นจริง บางครั้งทำให้เกิดการขาดทุน

2. ไม่มีตลาดรองรับ (30.30%) มีสมาชิกบางกลุ่มที่มีสินค้าคงเหลือค้างอยู่ เนื่องจากมีการลดปริมาณการสั่งซื้อจากต่างประเทศ ทำให้สมาชิกขาดทุน ปริมาณการผลิตมีมากกว่าปริมาณการสั่งซื้อ

3. ราคากูกกำหนดด้วยพ่อค้าคนกลาง (24.24%) ทำให้ผู้ผลิตถูกกดราคา ทำให้ไม่สามารถกำหนดราคาขายตามตัวได้ ความผันผวนของราคาลำไยอบแห้งหั้งเปลือก พ่อค้าคนกลางจะเป็นผู้กำหนดเงื่อนไข ผู้ผลิตไม่สามารถจะกำหนด หรือเรียกร้องราคาเองได้ พ่อค้าคนกลางจะกดราคาผู้ผลิตรายย่อยลงมาเรื่อย ๆ ในลักษณะปลาใหญ่กินปลาเล็ก เมื่อมามีผู้ผลิตรายย่อยจริง ๆ แล้วราคาของลำไยอบแห้งหั้งเปลือกก็จะต่ำลงมากจนทำให้กำไรที่จะได้รับต่ำลงไปด้วย

4. ถูกกดราคาเพาะลำไยอบแห้งหั้งเปลือกมีคุณภาพดี (21.21%) เนื่องจากสมาชิกผู้ผลิตบางคนยังขาดประสบการณ์ และขาดความชำนาญ ทำให้ผลผลิตออกมากไม่มีคุณภาพ ราคาผลผลิตจึงต่ำ เนื่องจากถูกกดราคาจากพ่อค้าคนกลาง

ความต้องการของสมาชิกที่ต้องการความช่วยเหลือจากเจ้าหน้าที่ หรือนำวิจัยงานที่เกี่ยวข้อง

1. ให้นำวิจัยงานที่เกี่ยวข้องสนับสนุนด้านเงินทุน (60.60%) จะเห็นได้ว่าแหล่งที่มาของเงินทุนจะมาจากกรุงศรีฯ สมาชิกมีความต้องการให้นำวิจัยงานของรัฐช่วยเหลือ เช่น กรมส่งเสริมสหกรณ์ โดยเพิ่มเงินสนับสนุนต่อเตา หรือให้ทุนในดอกเบี้ยที่ต่ำ

2. ให้มีการประกันราคา (60.60%) และการควบคุมราคาและกำหนดเกรดผลผลิต ลำไยสดให้มีมาตรฐานแน่นอน เพื่อที่สมาชิกจะได้มีการประมาณการต้นทุนและผลตอบแทนได้จริง

3. ให้รัฐบาลกำหนดนโยบายรับจำนำผลผลิต (30.30%) เพื่อที่สมาชิกมีสินค้าที่ยังค้างอยู่ไปจำนำกับหน่วยงาน เพื่อที่สมาชิกจะได้มีเงินทุนหมุนเวียนมาผลิตต่อไป

4.ให้ความช่วยเหลือด้านข้อมูลช่าวสาร และคำปรึกษาในการผลิตและการตลาด (15.15%) และเผยแพร่ เรื่องแหล่งซื้อขายลำไยอบแห้งทั้งเปลือกเพื่อช่วยให้สมาชิกผู้ผลิตสามารถตัดสินใจและมีทางเลือกมากขึ้น

อภิปนัยผล

(Implication)

การศึกษาด้านทุนการผลิต ผลตอบแทน และปัจจัยที่มีผลต่อการผลิตลำไยอบแห้ง ทั้งเปลือกของสมาชิกสวนการเกษตรชาวภู จำกัด จังหวัดเชียงใหม่ ผลการศึกษาพบว่า ต้นทุนของสมาชิกสวนนี้ โดยแยกตามชนิดของเชื้อเพลิง พบว่า ต้นทุนของการใช้น้ำมันดีเซลเท่ากับ 37,260.86 บาท/เตา และต้นทุนของการใช้แก๊สเท่ากับ 36,691.92 บาท/เตา ทางด้านผลตอบแทน พบว่า สมาชิกขาดทุนจากการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกโดยสมาชิกที่ใช้น้ำมันดีเซลเป็นเชื้อเพลิง ในการอบขาดทุน เท่ากับ 1,179.85 บาท/เตา และสมาชิกที่ใช้แก๊สเป็นเชื้อเพลิงในการอบขาดทุน เท่ากับ 1,411.13 บาท/เตา และทางด้านการศึกษาของปัจจัยที่มีผลต่อการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกพบว่าปัจจัยที่มีผลต่อการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกได้แก่ ปัจจัยบริมาณเงินทุนที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 และราคาลำไยสดที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99 ส่วนทางด้านปัจจัย แรงงานในการผลิตและประสบการณ์ในการผลิตไม่มีผลต่อปริมาณการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือก

ทางด้านปัญหาอุปสรรคของการผลิต ส่วนใหญ่เป็นเรื่องของราคากลผลิตมีความผันผวนไม่แน่นอน และราคาวัตถุดิบมีราคาสูง ทำให้ต้นทุนในการผลิตเพิ่มสูงขึ้นซึ่งมีความสอดคล้องกับงานวิจัยของ ดำรงค์ อุ่นแก้ว (2527) ได้ศึกษาเรื่องต้นทุนและรายได้ของเกษตรกรมีต้นทุนในการผลิตสูงเนื่องมาจากการต้องประสบปัญหาทางด้านต่าง ๆ คือศักดิ์ของลำไย ได้แก่ พากโรค และแมลง ทำให้มีต้นทุนในเรื่องการดูแลรักษาเพิ่มสูงขึ้น ผลผลให้มีต้นทุนการผลิตเพิ่มสูงขึ้นตาม และปัญหาอุปสรรคที่สำคัญในการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกอีกด้านหนึ่ง คือปัญหาสมาชิกขาดความรู้ในการผลิตพร้อมทั้งขาดประสบการณ์ในการผลิต โดยมีประสบการณ์ที่ต่ำกว่า 2 ปี ทำให้ผลผลิตที่ได้รับไม่มีคุณภาพ จำเพาะใหม่มีสีดำ ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ ศิริพร ภูมิวัฒน์ (2527) ได้ศึกษาถึงต้นทุนการผลิตและรายได้ของการทำสวนลำไยในปีพะเพูก 2525/2526 ซึ่งพบว่า สมาชิกขาดความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับการปลูกลำไยที่ถูกวิธี

**ข้อเสนอแนะ
(Recommendations)**

การศึกษาด้านทุน และผลตอบแทนจากการผลิตจำไยอบแห้งหั้งเปลือกของสมาชิก สหกรณ์การเกษตรสาวภี จำกัด ปีการผลิต 2544 ปัญหาที่เกิดขึ้นในการผลิตของสมาชิกสหกรณ์ การเกษตรสาวภี คือปัญหาในการผลิต เช่น วัตถุดิบมีราคาสูง จำไยใหม้ ไม่มีคุณภาพ ฯลฯ และ ปัญหาการตลาด เช่น ราคาของผลผลิตมีความผันผวน ถูกกดราคาจากพ่อค้าคนกลาง เป็นต้น ซึ่งผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะในการวิจัยดังนี้

ทางด้านสมาชิกผู้ผลิต

1. สมาชิกผู้ผลิตจำไยอบแห้งหั้งเปลือก ควรหาความรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับเทคนิคการ ผลิตจำไยอบแห้งหั้งเปลือกให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น เพื่อให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพมากขึ้น โดย การศึกษาหาความรู้ด้านเทคนิคการผลิต

2. สมาชิกอาจมีความตัวกันเป็นกลุ่มเพื่อชื่อเครื่องคัดจำไยและใช้ร่วมกัน สงผลให้ สมาชิกประหยัดค่าใช้จ่ายในเรื่องของต้นทุนอุปกรณ์การผลิตของแต่ละคน

3. สมาชิกควรนำผลผลิตมาจำหน่ายให้กับสหกรณ์ให้มากขึ้นกว่าเดิม เพื่อเป็นการ ช่วยเหลือซึ่งกันและกัน และพร้อมทั้งสมาชิกจะได้รับผลตอบแทนจากเงินปันผลเมื่อนำผลผลิตมา จำหน่าย

ทางด้านสหกรณ์

1. สหกรณ์ควรจัดหาเงินทุนให้กับสมาชิกเพิ่มขึ้น และกระจายอย่างทั่วถึงให้กับกับ ความต้องการใช้ของสมาชิก หรืออาจเป็นแหล่งเงินทุนดอกเบี้ยต่ำ

2. สหกรณ์การเกษตรสาวภีควรจัดการฝึกอบรมโดยเชิญวิทยากรจากภาครัฐ หรือ เอกชนที่มีความรู้ ความชำนาญ มาให้ความรู้ด้านการผลิตแก่สมาชิก เนื่องจากสมาชิกยัง มีประสบการณ์ในการผลิตที่น้อย

3. จัดให้มีการรวมตัวกันระหว่างผู้ผลิตรายใหญ่ และผู้ผลิตรายย่อย เพื่อให้มีพลัง ใน การต่อรองกับพ่อค้าคนกลางมากขึ้น

4. ทางสหกรณ์ฯ ต้องมีการวางแผนการตลาด โดยประสานงานกับบริษัทเอกชน พ่อค้าห้องถิน เพื่อหาตลาดรองรับผลผลิตจำไยอบแห้งทั้งเปลือก ให้แก่ สมาชิกผู้ผลิตโดยให้ สหกรณ์เป็นผู้ดำเนินการรวบรวมผลผลิตและทยอยออกจำหน่ายในปริมาณที่เหมาะสม

5. สหกรณ์ควรสร้างความศรัทธาให้เกิดกับสมาชิก โดยสนับสนุนให้สมาชิกมาทำ ธุรกิจขายผลผลิตให้กับสหกรณ์ให้เพิ่มมากขึ้น เช่น การอำนวยความสะดวกให้กับสมาชิกโดยการ ไปรับซื้อผลผลิตตามบ้าน

ทางด้านหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

1. หน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ กรมวิชาการเกษตร กรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและกรมส่งเสริมสหกรณ์ รวมมีการนำระบบการประกันราคามาใช้ให้ราคาผลผลิต มีความผันผวนน้อยที่สุด โดยควบคุมให้เกิดประสิทธิภาพมากที่สุด เพราะการประกันราคายังเป็น การลดความเสี่ยงให้กับผู้ผลิต

2. ให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องเหล่านี้เผยแพร่แนะนำ ให้ความรู้ด้านเทคโนโลยีการผลิต เพื่อให้ผลผลิตมีมาตรฐาน โดยมีการจัดอบรมสัมมนาให้กับสมาชิกผู้ผลิตมากยิ่งขึ้นกว่าเดิม ทั้งนี้ ประสานงานกับเกษตรกรอำเภอ และเกษตรกรจังหวัด

ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรศึกษาแนวโน้มของผลตอบแทนจำไยอบแห้งทั้งเปลือก ถ้าราคาจำไยลด่มาก การเปลี่ยนแปลง

2. ควรศึกษาเปรียบเทียบ ต้นทุน ผลตอบแทน จากการผลิตจำไยอบแห้งเฉพาะ เนื้อ และอบแห้งทั้งเปลือก เพื่อเปรียบเทียบคุณลักษณะการอบแห้งชนิดใดให้กำไรสูงกว่า

บรรณานุกรม

- กรรมการค้าภายใน กระทรวงพาณิชย์. 2541. เอกสารประกอบสัมมนา ทิศทางการส่งเสริมการตลาดจำไย ครั้งที่ 2. 2-3 กันยายน 2541. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์ไทยศรีพิพัฒน์.
- จำเนียร บุญมาก. 2543. "การตลาดจำไย". ในการผลิตจำไย. ภาควิชาบริหารธุรกิจและการตลาด การเกษตร: คณะธุรกิจการเกษตร, มหาวิทยาลัยแม่โจ้: n. 109-127.
- ชูศักดิ์ จันทนพศิริ. 2532. เศรษฐศาสตร์การผลิตทางการเกษตร. เรียงใหม่: ภาควิชาเศรษฐศาสตร์ สนกรน. คณะธุรกิจการเกษตร, สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้.
- ดุสิต กิติประสาท. 2539. การวิเคราะห์เศรษฐศาสตร์การผลิตนาปีของเกษตรกร:กรณีศึกษาโครงการชลประทาน ในเขตลุ่มน้ำகக ปีการเพาะปลูก 2536/37. เรียงใหม่: วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้.
- ดำรงค์ อุ่นแก้ว. 2527. สำรวจดัชนทุนและรายได้ของเกษตรกรชาวสวนจำไย ต.หนองช้างคืน อ.เมือง จ.ลำปูน. เรียงใหม่. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี, วิทยาลัยครุเรียงใหม่.
- ธเนศ ศรีวัชัยลำพันธ์. 2541. เศรษฐศาสตร์อุตสาหกรรมเบื้องต้น. เรียงใหม่: สำนักพิมพ์พุริการพิมพ์ นาภยา ถายศ. 2541. ภาระการผลิตและการตลาดจำไยอบแห้ง อำเภอสารภี. เรียงใหม่.
ปัญหาพิเศษปริญญาตรี. เศรษฐศาสตร์สนกรน. มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- พนอรัดน์ สิทธิปราณี. 2533. "จำไยอบแห้ง". อุดสาหกรรมสาร. 6(มิถุนายน): 36-39.
- พฤทธิพย์ เธียรธิริทัย. 2529. การตลาดและรายได้ของชาวสวนจำไยในจังหวัดเชียงใหม่ และลำปูน. เรียงใหม่: วิทยานิพนธ์เศรษฐศาสตร์มหบันฑิต ภาควิชาเศรษฐศาสตร์, มหาวิทยาลัย เชียงใหม่.

พรศิริ เมืองปิง. 2540. การวิเคราะห์เศรษฐกิจการผลิตถั่วเหลืองฤดูแล้งของสมาชิกสหกรณ์
การเกษตรสันป่าตอง จำกัด ปีการเพาะปลูก 2537/38. เรียงใหม่: วิทยานิพนธ์
ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยแม่โจ้.

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 2543. รายงานการวางแผนโครงการจัดตั้งโรงงานอุตสาหกรรมแปรรูปลำไยอบแห้ง ในเขต ต.สันทราย อ.สารภี จ.เชียงใหม่. เรียงใหม่: คณะเศรษฐศาสตร์
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

วันชัย ริจิรวนิช และ ชุ่ม พลอยมีค่า. 2527. เศรษฐศาสตร์วิศวกรรม. กรุงเทพมหานคร:
โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ศานิต เก้าเอี้ยน. 2530. เศรษฐศาสตร์การผลิตทางการเกษตร. กรุงเทพมหานคร: ภาควิชา
เศรษฐศาสตร์เกษตร, คณะเศรษฐศาสตร์และบริหารธุรกิจ, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ศิริพา ภูมิวัฒน์. 2527. ต้นทุนและรายได้ของการทำสวนลำไย. วิทยานิพนธ์บัญชีมหาบัณฑิต, คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สุพันธ์ โตสุนทร. 2525. หลักเศรษฐศาสตร์เบื้องต้น. นนทบุรี: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

สร้อย กังวลด. 2537. ต้นทุน ผลตอบแทน และปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการผลิตข้าวไร่ของ
สมาชิกสหกรณ์การเกษตรสารภีในจังหวัดเชียงใหม่. เรียงใหม่: วิทยานิพนธ์ปริญญา
โท สาขาเศรษฐศาสตร์สหกรณ์, มหาวิทยาลัยแม่โจ้.

สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2543. ข้อมูลด้านการผลิตและการตลาดสินค้าเกษตร
ที่สำคัญ. กรุงเทพมหานคร: น. 67-169. (โนเนีย)

อุบลรัตน์ บางยี่ขัน. 2542. “อุตสาหกรรมแปรรูปลำไย”. ธ.ก.ส. 3 (ธันวาคม-มีนาคม): 86-100.

Bruce, B. R. and C. R. Taylor. 1985. *The Economics of Production*. New York: John Wiley & Son, Inc.

Heady, E.O. and J. L. Dillon. 1969. *Agricultural Production Function*. Iowa: The Iowa state University Press.





แบบสอบถาม

เรื่อง

**ต้นทุน ผลตอบแทน และปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการผลิตจำไชอบแห่งทั้งเปลือก
ของสมาชิกสวนการเกษตรชาววี จำกัด จังหวัดเชียงใหม่**

ตอนที่ 1 ทั่วๆไปข้อมูลทางด้านสภาพพื้นฐาน

1. ชื่อ-สกุล ผู้ให้ข้อมูล.....

2. เพศ ชาย หญิง

3. อายุ.....ปี

4. สถานภาพสมรส

- | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> โสด | <input type="checkbox"/> แต่งงาน |
| <input type="checkbox"/> แยกกันอยู่ | <input type="checkbox"/> หย่าร้าง |
| <input type="checkbox"/> หม้าย | |

5. ศาสนา

- | | |
|---------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> พุทธ | <input type="checkbox"/> อิสลาม |
| <input type="checkbox"/> คริสต์ | <input type="checkbox"/> อื่น ๆ โปรดระบุ..... |

6. ระดับการศึกษา

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> ไม่เคยได้รับการศึกษา | <input type="checkbox"/> จบการศึกษา ม.4- ม.6 |
| <input type="checkbox"/> จบการศึกษา ป.1-ป.6 | <input type="checkbox"/> ระดับปริญญาตรี |
| <input type="checkbox"/> จบการศึกษา ม.1-ม.3 | <input type="checkbox"/> สูงกว่าระดับปริญญาตรี |

7. จำนวนสมาชิกในครอบครัว (รวมทั้งตัวท่านด้วย)

- | | |
|---------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> 1-2 คน | <input type="checkbox"/> 5-6 คน |
| <input type="checkbox"/> 3-4 คน | <input type="checkbox"/> มากกว่า 6 คนขึ้นไป |

8. จากข้อ 7. เป็นแรงงานที่ใช้ในการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกจำนวน

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 1 คน | <input type="checkbox"/> 3 คน |
| <input type="checkbox"/> 2 คน | <input type="checkbox"/> มากกว่า 4 คน |
| <input type="checkbox"/> 4 คน | |

9. รายได้หรืออาชีพอื่น ๆ นอกจากการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือก (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- | |
|--|
| <input type="checkbox"/> รับราชการ |
| <input type="checkbox"/> ทำงาน |
| <input type="checkbox"/> ค้าขาย |
| <input type="checkbox"/> รับจ้าง |
| <input type="checkbox"/> ปลูกพืช (ระบุ)..... |
| <input type="checkbox"/> อื่น ๆ (ระบุ)..... |

10. ปริมาณเงินทุนที่ใช้ในการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือก จำนวน บาท/ปี

11. แหล่งเงินทุนที่ใช้ในการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกมาจากแหล่งใด

- | | |
|--|-----|
| <input type="checkbox"/> แหล่งเงินกู้ของตนเอง จำนวน..... | บาท |
| <input type="checkbox"/> กู้ จำนวน..... | บาท |
| -จากแหล่ง ธนาคาร..... | บาท |
| สหกรณ์..... | บาท |
| อื่น ๆ(โปรดระบุ)..... | บาท |

12. จำนวนเตาที่มีอยู่ในปัจจุบัน

- | | | |
|--------------------------------|--------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> 1 เตา | <input type="checkbox"/> 3 เตา | <input type="checkbox"/> 5 เตา |
| <input type="checkbox"/> 2 เตา | <input type="checkbox"/> 4 เตา | <input type="checkbox"/> มากกว่า 5 เตา |

13. การผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกของท่าน มีการผลิตแบบ

- คัดเกรด
- คละเกรด

14. ชนิดเชื้อเพลิงที่ใช้ในการอบ

- น้ำมันดีเซล
- แก๊ส

15. ท่านรับซื้อลำไยสดจากแหล่งใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ปศุสัตว์ จำนวน..... กก
- เกษตรกร จำนวน..... กก
- อื่น ๆ โปรดระบุ..... จำนวน..... กก

16. ระยะเวลาที่ใช้ในการอบลำไยอบแห้งทั้งเปลือก..... ปี

17. ท่านเคยได้รับการอบรมเกี่ยวกับการผลิตลำไยอบแห้งหรือไม่ จากหน่วยงานใด

- ไม่เคย
- เคย จาก กลุ่มสนับสนุน
 - ศูนย์ฝึกอบรมของมหาวิทยาลัยแม่โจ้
 - หน่วยงานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง (โปรดระบุ).....

ตอนที่ 2 ข้อมูลทางด้านต้นทุน และผลตอบแทน

ต้นทุนคงที่

ต้นทุนผันแปร ต่อการคุณ 1 เท่า

รายละเอียด	รายการ	จำนวน	ราคา (บาท)	มูลค่า (บาท)
ต้นทุนวัสดุ	ลำไยสด เสื้อเพลิง - แก้ว - น้ำมันดีเซล ค่าไฟฟ้า ค่าใช้จ่ายในการบริหาร - ถุงพลาสติก - กล่องกระดาษ - ถุงมือผ้า - ที่ปิดจนก			
ต้นทุนในการขนส่งรวมทั้งหมด	ค่าน้ำมัน-อื่นๆ			

ต้นทุนแรงงาน

รายการ	จำนวน คน	ราคา (บาท/คน)	จำนวนวัน	ราคา (บาท/วัน)	มูลค่ารวม (บาท)
แรงงานในครอบครัว					
-ค่าแรงในการคัด เกรด					
-ค่าแรงในการนำ ลำไยเข้าอบ					
-ค่าแรงในการบรรจุ					
ค่าแรงอื่นๆ					
-					
-					
-					
ค่าจ้างคนงาน					
-ค่าแรงในการคัด เกรด					
-ค่าแรงในการนำ ลำไยเข้าอบ					
-ค่าแรงในการบรรจุ					
ค่าแรงอื่นๆ					
-					
-					
-					

ผลตอบแทน

20. ปีการผลิต 2544 ทำการตอบลำไยอบแห้งทั้งเปลือกจำนวนกี่ครั้ง.....จากจำนวนเตาหงหงด

21. ปริมาณผลผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกที่ผลิตได้ทั้งหมดในปี 2544 จำนวน.....ก.ก
กรณีมีการคัดเกรด จำนวน.....ก.ก แยกเป็น

AA..... ก.ก

A..... ก.ก

B..... ก.ก

C..... ก.ก

22. ราคาขายเฉลี่ยของผลผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือก

แบบคละเกรด ก.กละ..... บาท

แบบคัดเกรด AA ก.กละ..... บาท

 A ก.กละ..... บาท

 B ก.กละ..... บาท

 C ก.กละ..... บาท

23. ท่านขายผลผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกให้หน่วยงานใด

สนกรณ์ จำนวน..... ก.ก ฯลฯ บาท
เหตุผลที่จำหน่ายให้กับสนกรณ์.....

จำหน่ายเอง จำนวน..... ก.ก ฯลฯ บาท
เหตุผลที่จำหน่ายเอง.....

หน่วยงานอื่น(ระบุ)..... จำนวน..... ก.กฯ
ละ..... บาท
เหตุผลที่จำหน่ายให้กับหน่วยงานอื่น.....

ตอนที่ 3 ปัญหา อุปสรรค ในการผลิตจำไยอบแห้งหั้งเปลือก ของสมาชิก

24. ท่านพบปัญหาในด้านการผลิต ได้แก่

.....
.....
.....
.....
.....
.....

25. ท่านพบปัญหาในด้านการตลาด ได้แก่

.....
.....
.....
.....
.....
.....

26. ท่านต้องการให้เจ้าหน้าที่หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องมาช่วยเหลืออย่างไรบ้าง

.....
.....
.....
.....
.....
.....



ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ-สกุล: นางสาวปณิกานต์ ภู่เฉี่ยม
 วัน เดือน ปีเกิด: 7 กุมภาพันธ์ 2519
 สถานที่เกิด: อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย
 ประวัติการศึกษา: ประถมศึกษา โรงเรียนบ้านสันโค้ง อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย
 มัธยมศึกษา โรงเรียนดำรงค์ราษฎร์สงเคราะห์ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย
 เอกยุค: บริษัทฯ สาขาบริหารงานบุคคล มหาวิทยาลัยพายัพ อำเภอเมือง
 จังหวัดเชียงใหม่
 พ.ศ. 2544 (มีนาคม-ธันวาคม) พนักงานต้อนรับโครงการ บริษัท
 ควอลิตี้ เხ้าส์ จำกัด มหาชน