

ต้นทุนและผลตอบแทนจากการทำพลาสติกแข็ง



นางสาววิภาวรรณ คงรัตนสมบูรณ์

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาบัณฑิต

ภาควิชาการบัญชี

บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

พ. ศ. 2531


ISBN 974-569-413-4

ลิขสิทธิ์ของบัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

013753

I 15552330

COST AND RETURN ON INVESTMENT OF PROCESSING DRY SALTED PLA SALID  
(PRICHOGSATER PECTORALIS REGAN)



Miss Thikomvan Kongrachtsomboon

A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements  
for the Degree of Master of Accountancy

Department of Accountancy

Graduate School

Chulalongkorn University

1988

ISBN 974-569-413-4

หัวข้อวิทยานิพนธ์    ทนทุนและผลตอบแทนจากการทำปลาสลิดเค็ม  
โดย                        นางสาวฐิติคำวรรณ กงรัตนสมบูรณ์  
ภาควิชา                    การบัญชี  
อาจารย์ที่ปรึกษา        นางเจียมจิตต์ บุญสัมพันธ์  
                                   รศ. วิไลลักษณ์ ภัทรโรตม



บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อนุมัติให้พิมพ์วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของ  
การศึกษาค้นคว้าหลักสูตรปริญญาโทมหาบัณฑิต

..... ศาสตราจารย์ ดร. ดาवर วัชรภักดิ์  
(ศาสตราจารย์ ดร. ดาवर วัชรภักดิ์)

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

..... ประจักษ์ ทรัพย์สุธา  
(ศาสตราจารย์ เพ็ญแข สนิทวงศ์ ณ อยุธยา)

..... อาจารย์ที่ปรึกษา  
(นางเจียมจิตต์ บุญสัมพันธ์)

..... กรรมการ  
(รองศาสตราจารย์ วิไลลักษณ์ ภัทรโรตม)

..... กรรมการ  
(อาจารย์ ดร.พรสรี บุญเกษม)

พิมพ์ต้นฉบับบทคัดย่อวิทยานิพนธ์ภายในกรอบสี่เหลี่ยมนี้เพียงแผ่นเดียว



ฐิตำวรรณ กงรัตนสมบูรณ์ ต้นทุนและผลตอบแทนจากการทำปลาสดเค็ม (Cost and Return on Investment of Precessing Dry Salted Pla Salid (Trichogaster pectoralis Regan) อ.ที่ปรึกษา เจียมจิตต์ บุญสม, รศ. วิไลลักษณ์ ภัทรโรคม, 172 หน้า.

ปลาสดเค็มเป็นผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ได้รับความนิยมกันอย่างแพร่หลายภายในประเทศและประเทศเพื่อนบ้าน แต่กระบวนการทำเค็มในปัจจุบันให้ผลผลิตที่ไม่แน่นอน เนื่องจากต้องอาศัยสภาพภูมิอากาศในการทำแห้ง ทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีคุณภาพไม่สม่ำเสมอ และมีอายุการเก็บรักษาสั้น นอกจากนี้ประสิทธิภาพการผลิตยังต่ำไม่อาจตอบสนองต่อปริมาณวัตถุดิบที่จะเพิ่มขึ้นในอนาคต รวมทั้งความต้องการของผูบริโภคที่มีมากขึ้น ดังนั้นจึงเห็นควรที่จะทำการศึกษเกี่ยวกับต้นทุนและผลตอบแทนจากวิธีการทำปลาสดเค็มวิถีธรรมชาติโดยการตากแดด วิธ้อบด้วยเครื่องไฟฟ้าและวิธีการรมควัน

จากการศึกษาถึงต้นทุนและผลตอบแทนจากการทำปลาสดเค็มด้วยวิธีการดังกล่าวข้างต้น แสดงให้เห็นว่าการทำปลาสดเค็มด้วยวิธ้อบด้วยเครื่องไฟฟ้ากรณีเครื่องอบไฟฟ้าของตนเองมีต้นทุนการทำปลาสดเค็มต่ำที่สุด และมีผลตอบแทนจากการทำปลาสดเค็มสูงที่สุด โดยผู้ทำปลาสดเค็มต้องลงทุนซื้อเครื่องอบไฟฟ้าราคาประมาณ 200,000 บาท และต้องมีกำลังการผลิตวันละไม่ต่ำกว่า 1,000 กิโลกรัมจึงจะให้ผลตอบแทนสูงที่สุด แต่ตามองในแง่การทำปลาสดเค็มตามวิธีที่ถือปฏิบัติกันในปัจจุบันคือวิถีธรรมชาติโดยการตากแดดเดียว ตากสองแดด และวิธีการรมควัน การทำปลาสดเค็มวิถีธรรมชาติโดยการตากแดดสองแดดมีต้นทุนการทำปลาสดเค็มต่ำที่สุด และมีผลตอบแทนจากการทำปลาสดเค็มสูงที่สุดเมื่อเปรียบเทียบกับวิธีอื่น

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ภาควิชา ..... การบัญชี .....  
สาขาวิชา ..... การบัญชี .....  
ปีการศึกษา ..... 2530 .....

ลายมือชื่อนิติกร ฐิตำวรรณ กงรัตนสมบูรณ์  
ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา เจียมจิตต์ บุญสม

พิมพ์ต้นฉบับบทคัดย่อวิทยานิพนธ์ภายในกรอบสี่เหลี่ยมนี้เพียงแผ่นเดียว



THIKOMVAN KONGRACHTANASOMBOON ; COST AND RETURN ON INVESTMENT OF PRECESSING DRY SALTED PLA SALID (TRICHOGASTER PECTORALIS REGAN).  
THESIS ADVISOR : JIAMJIT BOONSOM, ASSO. PROF. WILAILUCK PATTARODOM,  
172 PP.

Salted Pla Salid is a widely popular product in the country and neighbouring countries. However, the current salting process yields uncertain amount of products since it depends on climate condition during the drying process. Therefore the product's quality is uneven and the product itself can be preserved only for a short period of time. Besides, the production efficiency is still so low that it cannot meet with the available quantity of raw material which will increase in the future as well as the increase in consumers' demand. Thus, a study was made on the cost and return on investment of processing dry salted Pla Salid both by natural means, sunlight drying, as well as drying by electric heating appliance and by means of smoking.

From the study of the cost and return on investment of processing dry salted Pla Salid by the aforesaid methods, it revealed that to salt Pla Salid with an electric heating appliance, in case of owner's of the appliance, the costs of production are lowest and the highest rate of return was achieved. Thus, a producer of salted Pla Salid should invest in buying an electric heating appliance which costs around Bahts 200,000. With production capacity of 1,000 kilograms per day, the highest rate of return can be achieved. However, comparing the salting of Pla Salid processes of the current methods, by sunlight drying for one day or two days or by smoking process, the cost of the salting process by sunlight drying for two days was the lowest while it also yields the highest rate of return.

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ภาควิชา ..... Accountancy .....  
สาขาวิชา ..... Accountancy .....  
ปีการศึกษา ..... 1987 .....

ลายมือชื่อนิสิต สุภัทราภรณ์ ดอวิเศษ  
ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา ไฉมวิภาต์ บงกช



กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงมาได้ด้วยความกรุณาอย่างดียิ่งจากอาจารย์เจียมจิตต์ บุญคุ้ม สถาบันประมงน้ำจืดแห่งชาติ กรมประมง ซึ่งท่านได้ให้ความอนุเคราะห์รับเป็นอาจารย์ที่ปรึกษา โดยให้หลักเกณฑ์ ความรู้ แนวทางในการหาข้อมูล ร่วมเดินทางไปใน การหาข้อมูล และแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ ในการเขียนวิทยานิพนธ์ ตลอดจนแนะนำผู้ทำปลาสดเค็มใน จังหวัดสมุทรปราการ ซึ่งเป็นผู้ให้ข้อมูลต่าง ๆ ที่ใช้ในการศึกษาวิจัยอีกด้วย และรองศาสตราจารย์ วิไลลักษณ์ ภักโรตม คณะพาณิชย์ศาสตร์และการบัญชี จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ซึ่งท่านได้ให้ความอนุเคราะห์รับเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม ได้กรุณาสละเวลาอันมีค่าในการให้คำแนะนำปรึกษาชี้แนะแนวทาง และตรวจแก้ไขวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ตั้งแต่เริ่มแรกจนกระทั่งสำเร็จเป็นที่เรียบร้อยอย่างสมบูรณ์ พร้อมกันนี้ผู้เขียนยังได้รับความกรุณาในการให้คำแนะนำตรวจ แก้ไขและสอนจากท่านรองศาสตราจารย์ เกษุเดช สัมพันธพงศ์ อรุณยา รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ สถาบันบัณฑิตบริหารธุรกิจศศินทร์ ประธานกรรมการตรวจสอบวิทยานิพนธ์และหาอาจารย์ ดร. นรสิริ ปุณณเขต คณะพาณิชย์ศาสตร์และการบัญชี จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย กรรมการผู้ตรวจสอบวิทยานิพนธ์ผู้เขียนขอกราบขอบพระคุณท่านอาจารย์ทั้งสี่ไว้ ณ ที่นี้ด้วย

นอกจากนี้ผู้เขียนขอขอบคุณ คุณแฉล้ม ปอ้งจิตต์ คุณรุ่งเรือง กองกาญจนะ คุณขวัญใจ จังประเสริฐ คุณจวงจันทร์ ภิญโญตระกูล และคุณประเสริฐ สุวรรณวิสุทธิ ผู้ทำปลาสดเค็มที่จังหวัดสมุทรปราการ ตลอดจนเจ้าหน้าที่ประมงจังหวัดและบุคคลอื่นที่มีโอกาสวางนามในในที่นี้ให้ความร่วมมือในการตอบคำถาม และให้ข้อมูลที่เป็ประโยชน์ในการศึกษาวิจัย จนทำให้วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลงได้ดังความมุ่งหวัง

หากวิทยานิพนธ์ฉบับนี้จะเป็ประโยชน์แก่การศึกษา ค้นคว้าและผู้ที่สนใจหรือมีส่วนดีประการใด ผู้เขียนขอขอบใจแก่ทุกท่านที่มีส่วนช่วยเหลือ ส่วนความผิดพลาดใด ๆ ที่ปรากฏในวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ผู้เขียนขออวยรับแต่เพียงผู้เดียว

ศุภิวรรณ กงรัตนสมบูรณ์



สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย .....	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ .....	จ
กิตติกรรมประกาศ .....	ฉ
สารบัญตาราง .....	ช
สารบัญภาพ .....	ซ
บทที่	
1. บทนำ .....	1
2. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับปลาสด .....	9
3. กระบวนการทำปลาสดเค็ม .....	16
4. ต้นทุนและรายได้จากการทำปลาสดเค็ม .....	36
5. อัตราผลตอบแทนจากการลงทุนทำปลาสดเค็ม .....	103
6. สรุป ปัญหา และข้อเสนอแนะ .....	130
บรรณานุกรม .....	135
ภาคผนวก .....	137
ประวัติผู้เขียน .....	172

ศูนย์วิทยุวิทยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

สารบัญตาราง

หน้า

ตารางที่

1.1	ผลผลิตปลาหน้าจืดและปลาสดแยกตามประเภทการเพาะเลี้ยง ปี 2521 - 2529 .....	2
1.2	ปริมาณสัตว์น้ำจืดที่ผลิตได้ทั้งหมด (โดยประมาณ) และอัตราส่วนการใช้ ประโยชน์ ประจำปี 2529 (อำเภอ จังหวัดทั้งประเทศ) .....	3
2.1	ผลผลิตของฟาร์มเลี้ยงปลาสดในรายจังหวัดจำแนกตามประเภท การเลี้ยงปี 2529 .....	11
4.1	ปริมาณน้ำที่ตกตัวเฉลี่ยที่ได้จากการทำปลาสดเค็ม .....	54
4.2	ต้นทุนการทำปลาสดเค็มวิธีธรรมชาติโดยการตากแดดเค็มต่อวัน และตอกโลกรวบ .....	55
4.3	การคำนวณเครื่องมือเครื่องใช้ที่ใช้ในการทำปลาสดเค็มต่อวัน รายชื่อ 1 .....	56
4.4	ค่าเสื่อมราคาสินทรัพย์และค่าซ่อมแซมต่อวัน รายชื่อ 1 .....	57
4.5	การคำนวณเครื่องมือเครื่องใช้ที่ใช้ในการทำปลาสดเค็มต่อวัน รายชื่อ 2 .....	58
4.6	ค่าเสื่อมราคาสินทรัพย์และค่าซ่อมแซมต่อวัน รายชื่อ 2 .....	59
4.7	การคำนวณเครื่องมือเครื่องใช้ที่ใช้ในการทำปลาสดเค็มต่อวัน รายชื่อ 3 .....	60
4.8	ค่าเสื่อมราคาสินทรัพย์และค่าซ่อมแซมต่อวัน รายชื่อ 3 .....	61
4.9	การคำนวณเครื่องมือเครื่องใช้ที่ใช้ในการทำปลาสดเค็มต่อวัน รายชื่อ 4 .....	62
4.10	ค่าเสื่อมราคาสินทรัพย์และค่าซ่อมแซมต่อวัน รายชื่อ 4 .....	63
4.11	การคำนวณเครื่องมือเครื่องใช้ที่ใช้ในการทำปลาสดเค็มต่อวัน รายชื่อ 5 .....	64



ตารางที่

4.12	ค่าเสื่อมราคาสินทรัพย์และค่าซ่อมแซมต่อวัน รายที่ 5 .....	65
4.13	รายได้จากการทำปลาสดเค็มต่อวันและกิโลกรัม .....	66
4.14	ต้นทุนลดลงจากการทำปลาสดเค็ม .....	67
4.15	ปริมาณน้ำที่หกของผลผลิตตัวเฉลี่ยที่ได้จากการทำปลาสดเค็ม .....	69
4.16	รายได้จากการทำปลาสดเค็มต่อวันและกิโลกรัม .....	75
4.17	ต้นทุนการทำปลาสดเค็มวิธีธรรมชาติโดยการตากแดดสองแดดต่อวัน และต่อกิโลกรัม .....	76
4.18	การคำนวณเครื่องมือเครื่องใช้ที่ใช้ในการผลิตต่อวัน .....	77
4.19	การคำนวณค่าเสื่อมราคาสินทรัพย์และค่าซ่อมแซมต่อวัน .....	78
4.20	รายได้จากการทำปลาสดเค็มต่อกิโลกรัม .....	79
4.21	ต้นทุนการทำปลาสดเค็มวิธีอบด้วยเครื่องใช้ไฟกรณีไม่มีเครื่องเอง ต่อวันและต่อกิโลกรัม .....	83
4.22	ต้นทุนการทำปลาสดเค็มวิธีอบด้วยเครื่องใช้ไฟกรณีมีเครื่องเอง ต่อวันและต่อกิโลกรัม .....	86
4.23	ปริมาณน้ำที่หกผลผลิตตัวเฉลี่ยที่ได้จากการทำปลาสดเค็ม .....	88
4.24	ต้นทุนการทำปลาสดเค็มด้วยวิธีการรมควันต่อวันและต่อกิโลกรัม .....	92
4.25	การคำนวณค่าเสื่อมราคาสินทรัพย์ต่อวัน .....	93
4.26	รายได้จากการทำปลาสดเค็มต่อวันและต่อกิโลกรัม .....	94
4.27	การเปรียบเทียบต้นทุนการทำปลาสดเค็มวิธีธรรมชาติโดยการ ตากแดดเดี่ยว ตากสองแดด วิธีอบด้วยเครื่องใช้ไฟกรณีมีเครื่องอบ ของตนเอง และวิธีการรมควัน .....	101
4.28	การเปรียบเทียบปริมาณน้ำที่หกผลผลิต รายได้ต่อวันและต่อกิโลกรัม จากการทำปลาสดเค็มวิธีต่าง ๆ .....	102
4.29	การเปรียบเทียบต้นทุนการทำปลาสดเค็มวิธีธรรมชาติโดยการ ตากแดดเดี่ยว ตากสองแดด วิธีอบด้วยเครื่องใช้ไฟกรณีไม่มีเครื่องอบ ของตนเอง และวิธีการรมควัน .....	103

ตารางที่

5.1 งบกำไร-ขาดทุนจากการทำปลาสดวิธีธรรมชาติโดยการตากแดดเดี่ยว  
 ต่อวันและแบบขอส่วนตามแนวค้ำจิ่ง ..... 108

5.2 งบกำไร-ขาดทุนจากการทำปลาสดเก็บวิธีธรรมชาติโดยการตากส่องแดด  
 ต่อวันและแบบขอส่วนตามแนวค้ำจิ่ง ..... 110

5.3 งบกำไร-ขาดทุนจากการทำปลาสดเก็บวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้ากรณีไม่มี  
 เครื่องเองต่อวันและแบบขอส่วนตามแนวค้ำจิ่ง ..... 111

5.4 งบกำไร-ขาดทุนจากการทำปลาสดเก็บวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้ากรณี  
 มีเครื่องเองต่อวัน และแบบขอส่วนตามแนวค้ำจิ่ง ..... 112

5.5 งบกำไร-ขาดทุนจากการทำปลาสดเก็บวิธีการรวนทุกวัน  
 และแบบขอส่วนตามแนวค้ำจิ่ง ..... 113

5.6 การเปรียบเทียบงบกำไร-ขาดทุนจากการทำปลาสดเก็บวิธีต่าง ๆ  
 แบบขอส่วนตามแนวค้ำจิ่ง ..... 115

5.7 การวิเคราะห์ในเชิงเศรษฐกิจจากการทำปลาสดเก็บด้วยวิธีต่าง ๆ ..... 117

5.8 การวิเคราะห์รายได้และค่าใช้จ่ายในการลงทุนของตู้ทำปลาสดเก็บ  
 ด้วยวิธีการต่าง ๆ ..... 121

5.9 การเปรียบเทียบการวิเคราะห์จุดเสมอตัวและอัตราผลตอบแทน  
 ของการทำปลาสดเก็บด้วยวิธีต่าง ๆ ..... 124

5.10 การเปรียบเทียบอัตราผลตอบแทนจากการลงทุนทำปลาสดเก็บ ..... 129

## สารบัญภาพ

ภาพที่

หน้า

1	ปลาสลิกตัวผู้และปลาสลิกตัวเมีย .....	12
2	ลักษณะของเครื่องอบไฟฟ้า .....	138
3	สะพานไฟฟ้าของเครื่องอบ .....	140
4	ที่เปิดปิดกอน้ำมันและไส้กรอง .....	141
5	ที่ตั้งเวลาของเครื่องอบ .....	144
6	ไส้กรองน้ำมันภาคและสกรูไล่อากาศ .....	145
7	หลังคาตู้ .....	147
8	เครื่องควบคุมอากาศภายนอกและภายในเครื่องอบ .....	148

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย