หัวข้อโครงงาน การวิเคราะห์ต้นทุนและกำไรของการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์
นักศึกษา นางสาววรัญญา สำราญจิตต์ **รหัสประจำตัว** 68302010082
หลักสูตร ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2567
สาขาวิชา การบัญชี **สาขางาน** การบัญชี
พ.ศ. 2569
ครูที่ปรึกษา นายยุทธนา เขียวนิล
ครูที่ปรึกษาร่วม นางสาวแก้วใจ ดวงมณี

บทคัดย่อ

การจัดทำโครงงานครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อคำนวณต้นทุนการผลิตของการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์ 2) เพื่อคำนวณกำไรจากการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์ 3) เพื่อวิเคราะห์จุดคุ้มทุนของการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์ ข้อมูลที่ใช้ในการศึกษาเป็นข้อมูลปฐมภูมิที่รวบรวมจากการสัมภาษณ์เชิงลึกและการสังเกตการณ์การผลิตจริงจากร้านทองม้วนชญาน์นันท์ ในช่วงระยะเวลาตั้งแต่ 18 พฤษภาคม ถึง 14 กันยายน พ.ศ 2569 โดยใช้เครื่องมือในการรวบรวมข้อมูล คือ แบบสัมภาษณ์ วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics) และการวิเคราะห์ข้อมูลทางบัญชีต้นทุน

ผลการศึกษาพบว่า 1) ร้านทองม้วนชญาน์นันท์มีต้นทุนการผลิตรวมทั้งสิ้น 313.21 บาท คิดเป็นต้นทุนการผลิตต่อหน่วยเท่ากับ 11.00 บาทต่อถุง คิดเป็นร้อยละ 31.43 ประกอบด้วย 1.1) วัตถุดิบทางตรง 6.56 บาท/ถุง คิดเป็นร้อยละ 59.87 1.2) ค่าแรงงานทางตรง 1.63 บาท/ถุง คิดเป็นร้อยละ 14.90 และ 1.3) ค่าใช้จ่ายในการผลิต 2.77 บาท/ถุง คิดเป็นร้อยละ 25.23 2) กำไรจากการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์ พบว่า จากการกำหนดราคาขายขนมทองม้วนถุงละ 35.00 บาท กิจการได้รับกำไรต่อหน่วยเท่ากับ 24.00 บาทต่อถุง คิดเป็นอัตราส่วนกำไรต่อหน่วยสูงถึงร้อยละ 68.57 3) การวิเคราะห์จุดคุ้มทุนจากการผลิตขนมทองม้วนชญาน์นันท์ พบว่า จุดคุ้มทุนของการผลิตขนมทองม้วนต่อรอบการผลิตอยู่ที่ 13 ถุง คิดเป็นร้อยละ 21.75 ของปริมาณการผลิต ซึ่งแสดงว่ากิจการต้องผลิตและจำหน่ายขนมทองม้วนให้ได้ตั้งแต่ 13 ถุงขึ้นไป จึงจะเริ่มได้รับกำไรจากการดำเนินงาน แสดงให้เห็นว่ากิจการมีความเสี่ยงในการดำเนินงานในระดับต่ำและมีความคุ้มค่าต่อการลงทุน

คำสำคัญ : การวิเคราะห์ต้นทุน กำไรสุทธิ จุดคุ้มทุน ขนมทองม้วน ร้านทองม้วนชญาน์นันท์

Thesis Title Cost and Benefit Analysis of Chayanan Thong Muan Production
Student Miss Waranya Samranjit **Student ID** 68302010082
Degree Higher Vocational Certificate Program (B.E.2024)
Programme Accounting
Year 2026
Thesis Advisor Mr.Yutthana Kheawnin
Co-Advisor Miss Keawjai Dongmanee

ABSTRACT

The objectives of this project were: 1) to calculate the production cost of Chayanan Thong Muan (crispy coconut rolls), and 2) to calculate the profit generated from the production of Chayanan Thong Muan. 3) To analyze the break-even point for the production of Chayanan Thai Crispy Rolls The study utilized primary data collected through in-depth interviews and direct observations of the actual production process at the Chayanan Thong Muan shop from May 18 to September 14, 2026. Data collection was conducted using interview forms, and the data were analyzed using descriptive statistics and cost accounting analysis tools.

Total Production Cost: 1) Chayanan Thong Muan Shop incurred a total production cost of 313.21 THB, equivalent to a unit production cost of 11.00 THB per bag (31.43%). This consisted of: 1.1) Direct materials: 6.56 THB/bag (59.87%) 1.2) Direct labor: 1.63 THB/bag (14.90%) 1.3) Manufacturing overhead: 2.77 THB/bag (25.23%) 2) Production Profit: Based on a selling price of 35.00 THB per bag, the business earned a profit of 24.00 THB per bag, yielding a high profit margin per unit of 68.57%. 3) Break-Even Analysis: The break-even point for producing Chayanan Thong Muan was 13 bags per production cycle, which represents 21.75% of the total production volume. This indicates that the business must produce and sell at least 13 bags to generate an operating profit, demonstrating low operational risk and strong investment value.

Keywords : Cost Analysis, Net Profit, Break-even Point, Thong Muan (Crispy Coconut Roll), Chayanan Thong Muan Shop