หัวข้อโครงงาน มะกรูดลอยแก้วราดซอสน้ำผึ้ง

ผู้จัดโครงงาน สุพิชญา หมุดปัน **รหัสประจำตัว** 67202010066

ธัญชนก ปัญญามูล **รหัสประจำตัว** 67202010071

กนกพร ดำรงค์กุล **รหัสประจำตัว** 67202010075

สาขาวิชา การบัญชี **สาขางาน** การบัญชี

ปีการศึกษา 2569

อาจารย์ที่ปรึกษาโครงงาน นางสาวสุจิตรา เมฆอากาศ ครูแผนกวิชาสามัญสัมพันธ์

นางสาวแก้วใจ ดวงมณี หัวหน้าแผนกการบัญชี

นางสาวดวงสมร เพิ่มขึ้น ครูแผนกการบัญชี

บทคัดย่อ

การศึกษาต้นทุนและกำไร ในการดำเนินธุรกิจการผลิตและจำหน่ายมะกรูดลอยแก้วราดซอสน้ำผึ้งมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาขั้นตอนการทำมะกรูดลอยแก้วราดซอสน้ำผึ้ง ศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภค และศึกษาต้นทุนและกำไรในการผลิตและจำหน่าย โดยรวบรวมข้อมูลจาก 1) ขั้นตอนการทำมะกรูดลอยแก้วราดซอสน้ำผึ้ง 2) แบบประเมินความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์และ 3) ข้อมูลต้นทุนการผลิตและรายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ ขั้นตอนการผลิตมะกรูดลอยแก้วราดซอสน้ำผึ้งมีทั้งหมด 10 ขั้นตอน คือ 1) คัดเลือกมะกรูดที่สด ขนาดใกล้เคียงกัน และไม่มีรอยช้ำหรือตำหนิ 2) 2 ล้างมะกรูดให้สะอาด แล้วปอกเปลือกสีเขียวออก 3) ผ่ามะกรูดเป็นครึ่งวงกลม 4) ควักนเมล็ดกับเนื้อด้านในออก 5) ขั้นตอนที่ 5 นำมะกรูดไปขยำกับเกลือ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดหลายครั้ง เพื่อลดความขม 6) เตรียมน้ำเชื่อมโดยต้มน้ำและน้ำตาลทราย คนจนละลายเข้ากัน 7) ใส่มะกรูดลงในน้ำเชื่อมแล้วเคี่ยวด้วยไฟอ่อนจนมะกรูดมีลักษณะใส นุ่ม 8) ตักมะกรูดลอยแก้วใส่ภาชนะพักให้เย็นแล้วนำไปแช่เย็น 9) จัดเสิร์ฟเติมน้ำแข็งน้ำเชื่อมและมะกรูดใส่ถ้วยพลาสติก 10) นำซอสน้ำผึ้งที่ทำเทใส่กระปุกเพื่อที่จะราดซอสตอนรับประทาน 2) ข้อมูลเกี่ยวกับการผลิตมะกรูดลอยแก้วราดซอสน้ำผึ้ง การผลิตมะกรูดลอยแก้วราดซอสน้ำผึ้งจำนวน 30 ชิ้น ซึ่งเป็นวัตถุดิบทางตรง และทางอ้อมจำนวน 79 บาท ค่าใช้จ่ายในการผลิต 190 บาท ค่าแรงงานทางตรง 150 บาท รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 419 บาท มีต้นทุนการผลิตต่อชิ้นเฉลี่ยชิ้นละ 13.97 บาท กำหนดราคาขายอยู่ที่ 20 บาท/ชิ้น 3) ข้อมูลเกี่ยวกับกำไร มีการผลิตมะกรูดลอยแก้วราดซอสน้ำผึ้งจำนวน 30 ชิ้นราคาจำหน่ายชิ้นละ 20 บาท มีต้นทุนการผลิตอยู่ที่ 419 บาท มีรายได้จากการขายมะกรูดลอยแก้วราดซอสน้ำผึ้งจำนวน 600 บาทและ

เมื่อหักต้นทุนการผลิตและค่าใช้จ่ายจะได้กำไรสุทธิจำนวน 181 บาท

Project Topic: Kaffir Lime in Syrup Topped with Honey Sauce

Project Organizers: Suphitchaya mutpan **ID number** 67202010066

Thanchanok Panyamoon **ID number** 67202010071

Kanokporn Damrongkul **ID number** 67202010075

Field of Study: Accounting **Branch of work:** Accounting

Year: 2026

Project Advisors: Sujitra Mekakas General Education Department

Kaewjai Duangmanee Head of Accounting Department

Duangsamorn Phoemkhuen Accounting Department

Abstract

The study of the costs and profits of producing and selling kaffir lime in syrup topped with honey sauce aimed to study the production process, consumer satisfaction, and the costs and profits of production and sales. Data were collected from three sources: (1) the production process of kaffir lime in syrup topped with honey sauce, (2) a consumer satisfaction questionnaire, and (3) production costs and sales revenue.

The production process consisted of 10 steps: selecting fresh kaffir limes, washing and peeling them, cutting them into semicircular pieces, removing the seeds and inner flesh, reducing bitterness with salt, preparing the syrup, simmering the kaffir lime in the syrup until soft and translucent, cooling and refrigerating the product, serving it with ice and syrup in plastic cups, and preparing honey sauce for topping before consumption.

The production of 30 pieces incurred a total cost of 419 baht, consisting of direct and indirect materials costing 79 baht, production expenses of 190 baht, and direct labor costs of 150 baht. The average production cost was 13.97 baht per piece. The selling price was set at 20 baht per piece. The total sales revenue was 600 baht, resulting in a net profit of 181 baht.