

ต้นทุนและผลตอบแทนจากการแบกรูบลามีกเพื่อการส่งออก

นางสาวอรุณ สังหาริญชัย



วิทยานิพนธ์เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาบัณฑิต

ภาควิชาการบัญชี

บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

พ.ศ. 2531

ISBN 974-569-931-4

ลักษณะของบัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

15584

๑๗๙๖๒๔๓๖

COST AND RETURN ON INVESTMENT IN PROCESSING SQUID FOR EXPORT

MISS AROON SANTVINYOO



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

Department of Accountancy

Graduate School

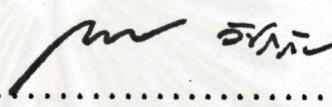
Chulalongkorn University

1988

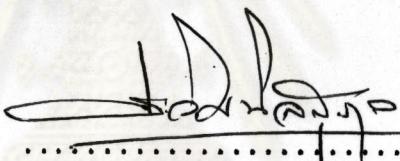
ISBN 974-569-931-4

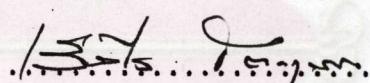
หัวข้อวิทยานิพนธ์	ต้นทุนและผลตอบแทนจากการแบรุ่บปลาหมึกเพื่อการส่งออก
โดย	นางสาวอรุณ สัมพันธ์ยุทธ
ภาควิชา	การบัญชี
อาจารย์ที่ปรึกษา	รองศาสตราจารย์ ดร. เรือง ไกร ใจฤกษ์
อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดวงสมร อรพินทร์

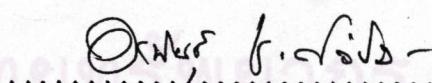
บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อนุมัติให้บัณฑิตวิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่ง
ของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญามหาบัณฑิต

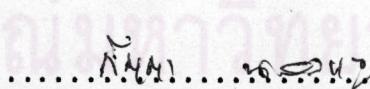

..... คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย
(ศาสตราจารย์ ดร. ภาวร วัชราภัย)

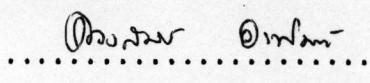
คณะกรรมการสอบบัณฑิตวิทยานิพนธ์


..... ประธานกรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ประวิตร นิลสุวรรณากุล)


..... กรรมการ
(รองศาสตราจารย์ ดร. เรือง ไกร ใจฤกษ์)


..... กรรมการ
(อาจารย์อรพินทร์ ชาติอับสร)


..... กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ กัณฑุ นวลแข็ง)


..... กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดวงสมร อรพินทร์)

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	๙
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	๊
กิตติกรรมประกาศ.....	๊
สารบัญตาราง.....	๘
สารบัญภาพ.....	๙
บทที่	
 1. บทนำ.....	1
ความเป็นมาของปัจจุบัน	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	1
ขอบเขตของการวิจัย.....	2
สมมติฐานในการวิจัย.....	2
วิธีการวิจัย.....	3
ประโยชน์ที่ได้รับจากการวิจัย.....	3
 2. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับปลาหมึก.....	4
ประ เกษฐ ของปลาหมึก.....	4
การเจริญเติบโตของปลาหมึก.....	8
การจับปลาหมึกโดยวิธีการต่าง ๆ	10
ชนิดและปริมาณของปลาหมึกที่จับได้ในประเทศไทย.....	12
การแปรรูปปลาหมึก.....	14
 3. กรรมวิธีในการแปรรูปปลาหมึก.....	22
การจัดซื้อปลาหมึกสด.....	22
การผ่าชำระล้าง.....	27
การตากแห้งและการดัดขนาด.....	28
การผ่านกรรมวิธีการแปรรูป.....	30
การตรวจสุขอนามัยและบรรจุหีบห่อ.....	43
 4. ต้นทุนและผลตอบแทนในการผลิตปลาหมึกแปรรูปเพื่อการส่งออก.....	49
ต้นทุนในการผลิตปลาหมึกแปรรูป.....	49
ต้นทุนการได้มาซึ่งปลาหมึก.....	49
ต้นทุนในการแปรรูปปลาหมึกแห้ง.....	57
ต้นทุนในการแปรรูปปลาหมึกปรุงรส.....	63
ต้นทุนในการแปรรูปปลาหมึกแช่แข็ง.....	65

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

บทที่

4. ต้นทุนและผลตอบแทนในการผลิตปลาหมึกแปรรูปเพื่อการส่งออก.....	
ผลตอบแทนในการผลิตปลาหมึกแปรรูป.....	70
อัตราผลตอบแทนจากการลงทุน.....	70
อัตราส่วนกำไรขั้นต้นต่อค่าขาย.....	78
อัตราผลตอบแทนจากค่าขาย.....	78
อัตราส่วนกำไรสุทธิต่อต้นทุนผันแปร.....	79
อัตราส่วนกำไรสุทธิต่อต้นทุนคงที่.....	80
อัตราส่วนกำไรสุทธิต่อต้นทุนรวม.....	80
การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน.....	82
5. บทสรุปและข้อเสนอแนะ	85
บรรณานุกรม.....	94
ภาคผนวก.....	96
ประวัติผู้เขียน.....	125

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



สหกรณ์วิสาหกิจชุมชน สำนักวิจัย ต้นทุนและผลตอบแทนจากการแปรรูปปลาหมึกเพื่อการส่งออก (Cost and Return on Investment in Processing Squid for Export) อ.ที่ปรึกษา :
ผศ. ดวงสมร อรพินทร์, 135 หน้า

การวิจัยครั้งนี้มีจุดมุ่งหมาย เพื่อศึกษาระบวนการแปรรูปปลาหมึก ต้นทุนและผลตอบแทนที่ได้ และปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นในการผลิตปลาหมึกแปรรูป เพื่อส่งเสริมให้การส่งออกปลาหมึกไปจำหน่ายยัง ต่างประเทศได้มีการแปรรูปเป็นปลาหมึกแห้ง ปลาหมึกปรุงรสหรือปลาหมึกแช่แข็งซึ่งช่วยเพิ่มโอกาสการ ส่งออกปลาหมึกจากประเทศไทยและ เป็นแนวทางพัฒนาให้มีการแปรรูปก่อนการส่งออก

ผลการวิจัยพบว่า ต้นทุนในการผลิตปลาหมึกแห้ง เพื่อส่งออกในกรณีโรงงานทำประมงปลาหมึก มีต้นทุนโดยเฉลี่ยต่อ 1 กิโลกรัมต่ำที่สุด แต่จะลงทุนมากที่สุด ส่วนกรณีโรงงานซื้อปลาหมึกแห้งมาแปรรูป ต่อจะมีต้นทุนต่อ 1 กิโลกรัมสูงที่สุด แต่จะลงทุนน้อยที่สุด นอกจากนี้โรงงานผู้ผลิตสามารถผลิตปลาหมึกแห้ง ควบคู่กับการผลิตปลาหมึกปรุงรสได้

อัตราผลตอบแทนจากการลงทุนที่ได้จากการผลิตและส่งออกปลาหมึกแห้งและปลาหมึกปรุงรสสูง กว่าอัตราผลตอบแทนที่ได้จากการผลิตและส่งออกปลาหมึกแช่แข็ง ในกรณีโรงงานซื้อปลาหมึกแห้งมาแปรรูป ปรุงรสอัตราผลตอบแทนจากค่าขาย ความสามารถในการหากำไร ในการกรณีโรงงานซื้อปลาหมึกแห้งมา แปรรูปต่อจะมากที่สุดและจุดคุ้มทุนที่ได้ก็จะต่ำที่สุด

ในการแปรรูปปลาหมึกผู้ประกอบการมักประสบปัญหาที่สำคัญคือ ขาดดุลเดือนที่ไม่เพียงพอกับความ ต้องการ การผลิตและตลาดต่างประเทศที่มีการแข่งขันกันมาก ปัญหาเหล่านี้ทั้งผู้ประกอบการและรัฐบาล ควรร่วมมือกันแก้ไข โดยเฉพาะงวดการมีการพัฒนาวิธีการทำประมงนำเครื่องที่มีความเหมาะสมมาใช้ใน การซับปลาหมึก ละ เว้นการซับปลาหมึกที่ใช้มีขนาดเล็กส่วนโรงงานผู้ผลิตควรใช้เครื่องซักที่มีประสิทธิภาพ ควรพัฒนาคุณภาพของบุคลากรและภาครัฐบาล ควรให้การสนับสนุนด้านเงินทุนและการต่อรองกับตลาด ต่างประเทศ ทั้งนี้เพื่อรักษาตลาดลูกค้าปลาหมึกแปรรูปของไทย

ศูนย์วิทยทรัพยากร จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ภาควิชา
สาขาวิชา
ปีการศึกษา 2531

ลายมือชื่อนักศึกษา
ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา

AROON SANTVINYOO : COST AND RETURN ON INVESTMENT IN PROCESSING SQUID FOR EXPORT. THESIS ADVISOR: ASST.PROF. DUANGSAMORN ORAPIN , 135 PP.

This research aims to study squid processing, cost and return on investment and problems in processing in order to promote export of processed squid as dried, seasoned or frozen. Such promotion increases squid export opportunity and provide guideline for processing before export.

The results are that in case of dried squid export factory with fishing has the lowest cost per kg. but highest investment. Factory buying dried squid for further processing has the highest cost per kg. but lowest investment. Beside the processors can also process dried squid along with seasoned squid.

Rate of return on investment in case of drying and seasoning processing are higher than the freezing one. The net profit margin ratio and profitability ratios in case of reprocessing from buying dried squid are highest and lowest break even point.

Squid processors face important problems concerning shortage of raw material and stiff competition abroad both in marketing and production. The problems can be solved by the coordinator between the processors and the government. Fishermen should improve their fishing using proper gears to catch squid and should not catch undersized squid. Processor should use efficient machine and improve staff quality. The government should support investment and negotiate in international market to maintain market share of processed squid export from Thailand.

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ภาควิชา ปักษี
สาขาวิชา บกฟทวไป
ปีการศึกษา .. 2531

ลายมือชื่อนิสิต
ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา

กิตติกรรมประกาศ

ในการเรียบเรียงวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ผู้เขียนขอขอบพระคุณรองศาสตราจารย์ ดร. เรือง ไร อดุลยเดช อาจารย์ภาควิชาเศรษฐศาสตร์เกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดวงสมร อรพินทร์ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม ที่ท่านทั้งสองได้สละเวลาอันมีค่าให้คำปรึกษา แนะนำ ตรวจสอบ และแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ จนกระทั่งการเรียบเรียงได้สำเร็จลงด้วยดี พร้อมกันนี้ผู้เขียนขอกราบขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ประวัติ นิลสุวรรณากุล ประธานกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ อาจารย์อรพินธ์ ชาติอับสร และผู้ช่วยศาสตราจารย์ กัญญา นาวนาย กรรมการสอบวิทยานิพนธ์ที่ได้กรุณาตรวจสอบและแก้ไข ทำให้วิทยานิพนธ์ฉบับนี้มีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น

นอกจากนี้ผู้เขียนขอกราบขอบพระคุณ เจ้าของงานผู้ผลิต และส่งออก舶ามีกแห่ง และ舶ามีกบزرุรส เจ้าของงาน舶ามีกแห่งเบ็ง เจ้าของเรือประมง ผู้บรรจุและแพ็คสินค้า ณ ตำบลเพ จังหวัดระยอง ตลอดจนเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานในฝ่ายต่าง ๆ ที่ได้กรุณาให้ข้อมูลอันเป็นประโยชน์ต่อการศึกษาค้นคว้า รวมทั้งทุก ๆ ท่านที่ได้ให้ความช่วยเหลือสนับสนุน และเป็นกำลังใจแก่ผู้เขียนตลอดมา จนวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ได้สำเร็จลงด้วยดี

อรุณ สัมหริวัฒน์

ศูนย์วิทยบรหพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

สารบัญตาราง

หน้า

ตารางที่

2 - 1	ปริมาณผ้าตัดน้ำและที่จับได้แยกตามประเภทระหว่างปี	13
	พ.ศ. 2519 - 2528	13
2 - 2	ชนิดและมูลค่าของปลาหมึกที่จับได้ในประเทศไทยปี.....	15
	พ.ศ. 2520 - 2528	15
2 - 3	ปริมาณปลาหมึกชนิดต่าง ๆ ที่จับได้แยกตามเครื่องมือประมงที่ใช้.	16
	ในปี พ.ศ. 2528	16
2 - 4	ประเภทปลาหมึกแห้งสั่งออก.....	17
3 - 1	การกำหนดขนาดปลาหมึกกล้ายแยกตามภาค.....	26
4 - 1	ค่าใช้จ่ายในการทำประมงปลาหมึกเฉลี่ยต่อเดือนต่อเรือ 1 ลำ....	54
4 - 2	ต้นทุนในการแปรรูปปลาหมึกแห้ง เฉลี่ยต่อเดือน.....	62
4 - 3	ต้นทุนในการแปรรูปปลาหมึกปรุงรสเฉลี่ยต่อเดือน.....	64
4 - 4	ต้นทุนในการแปรรูปปลาหมึกแห้งแข็ง เฉลี่ยต่อเดือน.....	69
4 - 5	ราคากายสั่งออกปลาหมึกแปรรูป.....	71
4 - 6	การเบรียบเทียบ รายได้ ต้นทุน กำไรสุทธิและอัตราผลตอบแทน จากค่าขายที่ได้จากการผลิตปลาหมึกแปรรูป.....	73
4 - 7	ค่าใช้จ่ายในการขายและบริหารเฉลี่ยต่อเดือนในการผลิตปลาหมึก แปรรูป.....	74
4 - 8	เงินลงทุนในสินทรัพย์การรายได้เฉลี่ยในการผลิตปลาหมึกแปรรูป....	76
4 - 9	อัตราผลตอบแทนจากการลงทุนในการผลิตปลาหมึกแปรรูป.....	77
4 - 10	อัตราส่วนกำไรสุทธิต่อต้นทุนพันແບร ต้นทุนคงที่ และต้นทุนรวม.....	80
4 - 11	เบรียบเทียบจุดคุ้มทุนในการผลิตปลาหมึกแปรรูป.....	83

สารบัญภาพ

หน้า

ภาพที่

2 - 1	ลักษณะของปลาหมึกที่จับได้ในประเทศไทย	5
2 - 2	การผสมพันธุ์ของปลาหมึก.....	9
2 - 3	ปลาหมึกอพอลโล.....	19
3 - 1	ขั้นตอนการแปรรูปปลาหมึก.....	23
3 - 2	การซื้อปลาหมึกโดยการเสนอราคา.....	25
3 - 3	การตากปลาหมึกของโรงงานผู้ผลิตปลาหมึกแห้ง	29
3 - 4	การนำปลาหมึกแห้งแข็งเข้าในน้ำบุ่งรส.....	31
3 - 5	การย่างปลาหมึกบุ่งรสนานสมัยก่อน ชิ่งชาเต้แบบยืน.....	32
3 - 6	การย่างปลาหมึกโดยใช้เครื่องจักรที่มีดีไซน์แบบเดียวกันที่คล้ายสะพาน...	33
3 - 7	ปลาหมึกบุ่งรสสักการะเป็นตัว.....	34
3 - 8	ปลาหมึกบุ่งรสสักการะเป็นพอย.....	35
3 - 9	การบรรจุปลาหมึกย่าง เป็นตัวสักกุ้งพลาสติก เมื่อบีบากกุ้ง เรียบร้อย.. แล้ว จึงบรรจุสักกล่อง	44

ศูนย์วิทยทรัพยากร
อุปกรณ์หมวดวิทยาลัย