

ต้นทุนและรายได้จากการทำปลาสดเค็ม

การศึกษาต้นทุนและการวิเคราะห์ต้นทุนการทำปลาสดเค็มมีความสำคัญอย่างยิ่งสำหรับ  
การทำปลาสดเค็ม เพราะจะทำให้ทราบถึงค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นเพื่อนำมาเปรียบเทียบกับผลตอบแทน  
ที่ได้รับ และทราบถึงผลกำไร - ขาดทุนจากการดำเนินงาน ข้อมูลเหล่านี้จะมีประโยชน์ในการนำมา  
วางแผนการทำปลาสดเค็มในรุ่นต่อไป

ลักษณะของต้นทุนการทำปลาสดเค็ม

ต้นทุนการทำปลาสดเค็ม หมายถึง ค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นในการแปรรูปปลาสดเค็ม  
ให้เป็นปลาสดเค็มเพื่อการจำหน่าย ต้นทุนการทำปลาสดเค็มที่เกิดขึ้นสามารถจำแนกเป็น 2  
ประเภทดังนี้ คือ

1. ต้นทุนประเภทรายจ่ายลงทุน (Capital Expenditure) หมายถึงค่าใช้จ่าย  
ที่จะให้ประโยชน์แก่กิจการมากกว่า 1 งวดบัญชี หรือ 1 ปี ค่าใช้จ่ายประเภทนี้สามารถเรียกได้ว่า  
เป็นสินทรัพย์ในการผลิตซึ่งถือว่าเป็นสินทรัพย์ถาวร เมื่อนำสินทรัพย์ถาวรต่าง ๆ เหล่านี้มาใช้งาน  
ต้นทุนของสินทรัพย์ถาวรจะถูกจำหน่ายเป็นค่าใช้จ่ายประจำงวดในรูปแบบของค่าเสื่อมราคา ซึ่งได้แก่  
โรงเรือน เครื่องสูบน้ำ ตู้หมักเกลือ ถังไม้ เป็นต้น

2. ต้นทุนประเภทรายจ่ายประจำ (Revenue Expenditure) หมายถึงค่าใช้จ่าย  
ที่ก่อให้เกิดรายได้หรือผลประโยชน์ในปีที่ค่าใช้จ่ายนั้นเกิดขึ้น ค่าใช้จ่ายประเภทนี้จะนำไปหักจาก  
รายได้เพื่อหากำไรหรือขาดทุนจากการดำเนินงานในปีนั้น ๆ ใ้ทั้งจำนวน (เห็นูแซ สมิงวงศ์ ๒๕  
๒๕๒๙ : ๑๔ - ๑๕) ต้นทุนประเภทรายจ่ายประจำยังสามารถแบ่งแยกเป็น ๒ ประเภทคือ

2.1 ต้นทุนผันแปร (Variable Costs) หมายถึงค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้นหรือลดลง  
โดยมีส่วนสัมพันธ์โดยตรงกับปริมาณผลผลิต ได้แก่ ค่าแรงงานชั่วคราว ค่าจ้างเหมา ค่าไฟฟ้า  
ค่าซ่อมแซม ค่าแรงงานประจำ และค่าแรงงานในครัวเรือน เป็นต้น

2.2 ต้นทุนคงที่ (Fixed Costs) หมายถึงค่าใช้จ่ายที่จะเป็นจำนวนคงที่ สำหรับปริมาณการผลิตจนถึงระดับหนึ่ง ภายในระดับการผลิตนั้นไม่ว่าปริมาณการผลิตจะเพิ่มขึ้นหรือลดลง ค่าใช้จ่ายประเภทนี้จะมีจำนวนคงที่และต้นทุนต่อหน่วยผลผลิตของค่าใช้จ่ายประเภทนี้จะลดลงเมื่อปริมาณการผลิตเพิ่มขึ้น ในทางกลับกันต้นทุนต่อหน่วยผลผลิตจะสูงขึ้นเมื่อปริมาณการผลิตลดลง (เห็นูแซ สนิทวงศ์ ณ อยุธยา 2529: 16) ได้แก่ ค่าใช้ที่ดิน ค่าเสื่อมราคา เครื่องสูบน้ำ ค่าเสื่อมราคาโรงเรือน ค่าเสื่อมราคากองหลังคา เป็นต้น

เพื่อให้การคำนวณชัดเจนยิ่งขึ้นจึงได้แยกต้นทุนแต่ละชนิดเป็นต้นทุนที่จ่ายเป็นเงินสดและต้นทุนที่ไม่ได้จ่ายเป็นเงินสด

ต้นทุนที่จ่ายเป็นเงินสด หมายถึง ค่าใช้จ่ายในการทำปลาผลิตเต็มถ่าง ๆ ที่ผู้ทำปลาผลิตเต็มซื้อหรือเข้ามาเป็นเงินสดหรือเงินเชื่อ

ต้นทุนที่ไม่ได้จ่ายเป็นเงินสด หมายถึง ค่าใช้จ่ายที่ได้จากการประเมินการใช้ปัจจัยในการผลิตเพื่อทำปลาผลิตเต็มของผู้ทำปลาผลิตเต็มเอง โดยถือตามราคาของสินค้าหรืออัตราค่าจ้างในท้องถิ่นนั้น ๆ เช่น ค่าแรงงานในครัวเรือน ค่าใช้ที่ดิน เป็นต้น

ค่าแรงงานชั่วคราว หมายถึง ลูกจ้างที่เจ้าของกิจการโ้ทำงานเพียงครั้งคราว สำหรับกิจกรรมหนึ่งในการทำปลาผลิตเต็ม เช่น ค่าแรงงานในการขุดแกล็ด คัดหัวและเอาไส้ออก ค่าแรงในการตากแดดและเก็บปลา เป็นต้น

ค่าแรงงานในครัวเรือน หมายถึง แรงงานของหัวหน้าครัวเรือนและคนในครัวเรือนที่มีส่วนช่วยในการทำปลาผลิตเต็ม การประเมินค่าแรงงานในครัวเรือนกิตตามอัตราค่าจ้างรายวัน (8 ชั่วโมง) ในท้องถิ่น 20 วันทำการตลอด

ค่าแรงงานประจำ หมายถึง ลูกจ้างที่เจ้าของกิจการจ้างโ้ทำงานประจำ โดยจ่ายเป็นรายเดือน

เครื่องจักรและอุปกรณ์ หมายถึง เครื่องสูบน้ำ เครื่องอบไ้ฟ้าและเครื่องมือต่าง ๆ สำหรับการทำปลาผลิตเต็ม เช่น กุ้มังกร ดั้งไม้ สายยางสูบน้ำ กะทะที่ใช้ถึ่งวันวันกัน แทร่ไม้ไผ่ใช้ตากปลาและเตา

โรงเรือน หมายถึง สถานที่ที่สร้างขึ้นเพื่อใช้ในการทำปลาสดเค็ม ซึ่งอาจจะเป็นลานที่แวกคุ้งควยหลังกาลังกะสี หรือลานพื้นไม้ที่หลังคามุงจาก

จากมุงหลังคา หมายถึง ใบจากที่นำมาทำเป็นตักสำหรับใช้ในการมุงหลังคาโรงเรือน

ทางมะพร้าว หมายถึง ทางมะพร้าวที่แห้งตากจนหรือทางมะพร้าวที่ร่วงจากต้นแล้วผู้ทำปลาสดเค็มนำมาใช้ในการคลุมปลาสดเค็ม

ค่าเครื่องมือเครื่องใช้ในการทำปลาสดเค็ม หมายถึง เครื่องมือเครื่องใช้ที่มีอายุการใช้งานเพียงปีเดียว เช่น ภาชนะหรือสวิงที่ใช้ตักปลา ตะกร้าเวลาสีก ปลาตะกั้งสังกะสี ไม้ทิ่ม มีดและถุงมือ

ค่าแตรไม้ไผ่ หมายถึง แตรไม้ไผ่ที่ใช้ในการตากปลา มีเส้าและคานที่ทำจากไม้ไผ่ลำใหญ่และมีเปลือกไม้ไผ่ปลู้อยู่ด้านบน

ค่าซ่อมแซม หมายถึง ค่าใช้จ่ายบำรุงรักษาสิ่งทรัพย์สินประเภทเครื่องจักรและอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ในการทำปลาสดเค็ม โดยการซ่อมแซมจะไม่มีผลต่อการขยายอายุการใช้งานของเครื่องจักรและอุปกรณ์ ๆ ส่วนใหญ่ค่าซ่อมแซมจะเป็นการซ่อมไถนาโมของเครื่องสูบน้ำ

ค่าเสื่อมราคา<sup>1</sup> หมายถึง การแบ่งปันต้นทุนของสิ่งทรัพย์สินที่ถักค่าเสื่อมราคา หรือฐานราคาอื่นหลังจากหักค่าซากแล้ว โดยแบ่งปันตามอายุการใช้งานโดยประมาณของสิ่งทรัพย์สิน โดยให้หลักเกณฑ์ที่เหมาะสมและคิดเป็นค่าใช้จ่ายหรือต้นทุนการผลิต

ค่าใช้ที่ดิน หมายถึง ค่าเช่าที่ดินที่เช่าจากผู้อื่น และค่าเช่าที่ดินของตนเอง โดยประเมินจากค่าเช่าที่ดินในท้องถิ่น ๆ ต่อไรต่อปี

<sup>1</sup> "สมาคมบัญชีและผู้สอบบัญชีรับอนุญาตแห่งประเทศไทย แถลงการตรวจมาตรฐานการบัญชี ฉบับที่ 7" "ทรัพย์สินที่ถักค่าเสื่อมราคาและค่าเสื่อมราคา".

คาน้ำหนัก โคนแก คาน้ำหนักรถเข็นคาน้ำหนักเรือที่ใช้ในการซื้อปลาสดและ  
กาชนส่งปลาสดเต็มไปส่งที่ตลาด

กาหัวหน้า หมายถึง ทอกเบี่ยงที่ถูกเรือต้องจ่ายให้แก่ผู้รับเหมามือในการซื้อ  
ปลาสด โดยกำหนดว่าจ่ายกันในราคาขายละ 1 บาทต่อวัน กาหัวหน้านี้จะเสียเฉพาะผู้ผลิต  
รายย่อยเท่านั้น

กาไฟฟ้า หมายถึง กาไฟฟ้าที่ใช้กับเครื่องสูบน้ำ เพื่อสูบน้ำในคลองที่เขมา  
เพื่อใช้ซื้อปลา บังปลาก่อนที่จะทำการชอดเกล็ดและตัดหัว และใช้ในการล้างปลาก่อนที่จะนำ  
ปลาขึ้นเพื่อทำแห้ง

คาน้ำ หมายถึง คาน้ำที่สูบน้ำออกจากลำคลองซึ่งที่จริงแล้วไม่ต้องเสียค่าใช้จ่าย  
แต่เพื่อให้การคำนวณต้นทุนถูกต้องและครบถ้วนจึงประเมินคาน้ำจากราคาน้ำที่ซื้อขายในท้องถิ่น

ในการทำปลาสดเต็ม ผลผลิตที่ได้นอกจากปลาสดเต็มแล้วยังมีผลพลอยได้  
อย่างอื่น เช่น ไข่ปลาสด น้ำหนักปลาสด และไส้ของปลาสดซึ่งมีปริมาณไม่แน่นอน มากบ้าง  
น้อยบ้าง ถ้าเป็นฤดูที่ปลาวางไข่จะมีไข่ปลาสดมากแต่น้ำหนักน้อย ในทางตรงกันข้ามถ้า  
ปลาสดมีน้ำหนักมากจะมีไข่น้อย และปลาสดที่มีน้ำหนักมากจะเป็นที่นิยมบริโภคมากกว่า รายได้ที่  
ได้รับจากการจำหน่ายผลพลอยได้จะทำให้ต้นทุนการทำปลาสดเต็มลดลง

#### การคำนวณต้นทุนการแปรรูปปลาสดเต็ม

การศึกษาภาวะการแปรรูปปลาสดเต็มในจังหวัดสมุทรปราการซึ่งเป็นแหล่งที่มีการผลิต  
ปลาสดสดมากที่สุดนั้นได้ศึกษาเกี่ยวกับต้นทุน และรายได้อันเกิดขึ้นในช่วงเดือนกันยายน 2529 -  
เดือนเมษายน 2530 ซึ่งเป็นช่วงที่ปลาสดสดมากที่สุดเป็นระยะเวลา 8 เดือน (242 วัน)  
โดยนำมาคำนวณต้นทุนและรายได้จากการทำปลาสดค่อหมายของเกษตรกรตัวอย่างซึ่งแบ่งตาม  
ลักษณะภาชนะที่ใช้ คือ ตูมมังกร และถังไม้ นอกจากนั้นยังได้คำนวณต้นทุนการทำปลาสดเต็ม  
ต่อกิโลกรัมด้วย

แนวทางที่จะใช้ในการศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนจากการทำปลาสดเต็มต่อไปนี้จะเป็นการ  
นำข้อมูลที่ได้จากการศึกษาเฉพาะวิธีที่กล่าวแล้วในบทที่ 2 มาคำนวณเป็นต้นทุนการทำปลาสดเต็ม



จากปลาสดสด 10 ทอน (1,000 กิโลกรัม) อนึ่งในการคำนวณทุนในการทำปลาสดเก็บก้น  
ได้กำหนดข้อสมมติฐานบางประการเกี่ยวกับการแปรรูปไว้ดังนี้

1. การคำนวณต้นทุนจะถือเกณฑ์ปริมาณน้ำที่ปลา 10 ทอน หรือ 1,000 กิโลกรัม  
ซึ่งเป็นกำลังการผลิตที่สูงสุด

2. ราคาปลาสดสด 1 ทอน จะใช้ราคาตัวเฉลี่ยตั้งแต่ราคาทอนละ 1,100 บาท  
ซึ่งเป็นราคาต่ำที่สุดจนถึงราคาทอนละ 2,400 บาท ซึ่งเป็นราคาสูงสุด

ราคาทอนละ	1,100 บาท	มีปลาสด	968 ตัว
ราคาทอนละ	1,300 บาท	มีปลาสด	912 ตัว
ราคาทอนละ	1,400 บาท	มีปลาสด	892 ตัว
ราคาทอนละ	1,500 บาท	มีปลาสด	740 ตัว
ราคาทอนละ	1,700 บาท	มีปลาสด	718 ตัว
ราคาทอนละ	1,800 บาท	มีปลาสด	617 ตัว
ราคาทอนละ	2,000 บาท	มีปลาสด	599 ตัว
ราคาทอนละ	2,200 บาท	มีปลาสด	484 ตัว
ราคาทอนละ	<u>2,400 บาท</u>	มีปลาสด	<u>316 ตัว</u>
รวม	<u>15,400 บาท</u>	มีปลาสด	<u>6,246 ตัว</u>

ราคาปลาตัวเฉลี่ยทอนละ  $15,400/9 = 1,711$  บาท

จำนวนปลาตัวเฉลี่ยทอนละ  $6,246/9 = 694$  ตัว

3. การคำนวณต้นทุนการผลิตปลาสดเก็บก้นที่ได้จากปลาสดสดจำนวน 10 ทอน  
เนื่องจากปริมาณขนาดของปลาสดที่โตกว่าปลาสดเก็บก้นไม่สามารรถควบคุมได้ เพราะการซื้อ  
ปลาสดจะซื้อในลักษณะกะละหึ่งขนาดเล็กและขนาดใหญ่ นอกจากนั้นน้ำหนักผลผลิตและราคา  
ผลผลิตที่ได้ก็ย่อมแตกต่างกันซึ่งขึ้นอยู่กับกรรมวิธีในการทำปลาสดเก็บก้น ผลผลิตปลาสดเก็บ  
ที่ได้สามารถแบ่งออกเป็นขนาด ใหญ่พิเศษ ขนาดใหญ่ ขนาดกลาง ขนาดเล็ก และ  
ขนาดจิ๋ว จำนวนผลผลิตที่ได้แต่ละขนาดจากการทำปลาสดเก็บก้นแต่ละวิธีจะใช้จำนวนตัวเฉลี่ย  
ตามราคาปลาสดที่ซื้อแต่ละกราว

4. การแปรรูปพลาสติกแข็งที่มีผลพลอยได้ คือ ไซปลา หัวปลา ใสปลา พุงปลา และน้ำก้นปลา ซึ่งได้จากการเคี้ยวพุงและใสปลา รายได้จากผลพลอยได้นี้จะนำไปลดต้นทุนการทำพลาสติกแข็ง

การทำพลาสติกแข็งแตกเคี้ยวจากน้ำหนักพลาสติกสด 1,000 กิโลกรัม หลังจากตัดหัวชอกเกล็ด เอาใสออก และตากแตกแล้วจะเหลือน้ำหนักปลาเพียง 467 กิโลกรัม<sup>2</sup>

ปริมาณผลผลิตที่ได้ (ตารางที่ 4.1) ปริมาณผลผลิตพลาสติกแข็งที่ได้รับขึ้นอยู่กับราคาปลาที่ซื้อ ถ้าราคาปลาสูงแสดงว่าจะมีพลาสติกตัวใหญ่มากกว่าปลาตัวเล็ก ในทางตรงกันข้ามถ้าปลาราคาถูกจะมีปลาตัวเล็กมากกว่าปลาตัวใหญ่ และขอมอบหมายให้ผู้แปรรูปพลาสติกแข็งอาจจะประสบผลขาดทุน ถ้าใช้ปลาตัวเล็กมากกว่าปลาตัวใหญ่ ปริมาณผลผลิตที่ได้จะเฉลี่ยจากราคาพลาสติกสดที่ซื้อ

ต้นทุนและรายได้จากการทำพลาสติกแข็งวิธีธรรมชาติโดยการตากแดดเคี้ยว

การทำพลาสติกแข็งด้วยวิธีธรรมชาติโดยการตากแดดเคี้ยวได้ทำการศึกษาค้นทุนการทำพลาสติกแข็งแตกเคี้ยวหนึ่งจากผู้ทำพลาสติกแข็งที่ใช้คู่มังกร และใช้ตั้งไม้ จำนวน 5 ราย เลื่อนน้ำหนักค่าเฉลี่ยเพื่อใช้เป็นตัวแทนของต้นทุนการทำพลาสติกแข็งวิธีธรรมชาติโดยการตากแดดเคี้ยว

ผลจากการคำนวณปรากฏว่า (ตารางที่ 4.2) การทำพลาสติกแข็งวิธีธรรมชาติโดยการตากแดดเคี้ยวมีต้นทุนเฉลี่ยกิโลกรัมละ 41.36 บาท แบ่งเป็นต้นทุนที่เป็นเงินสดกิโลกรัมละ 40.18 บาท และต้นทุนที่ไม่เป็นเงินสดกิโลกรัมละ 1.18 บาท แต่เนื่องจากการทำพลาสติกแข็งมีผลพลอยได้จากการจำหน่ายไซปลาสดแห้ง น้ำก้นปลาสด และหัวปลาแห้งที่ขายไปแล้วเฉลี่ยกิโลกรัมละ 2.10 บาท ซึ่งมีผลทำให้ต้นทุนการทำพลาสติกแข็งลดลงเหลือกิโลกรัมละ 39.26 บาท โดยแบ่งเป็นต้นทุนที่เป็นเงินสดกิโลกรัมละ 38.05 บาท หรือร้อยละ 92.02 ของ

<sup>2</sup>สัมภาษณ์ ผู้ทำพลาสติกแข็งที่จังหวัดสมุทรปราการ, 19 กันยายน, 25 ตุลาคม, 7 ธันวาคม 2529, 15 มกราคม และ 28 กุมภาพันธ์ 2530.

ต้นทุนการทำปลาสดเค็ม ก่อนหักต้นทุนลดลงและต้นทุนที่ไม่เป็นเงินสดกิโลกรัมละ 1.21 บาท หรือร้อยละ 2.90 ของต้นทุนการทำปลาสดเค็มก่อนหักต้นทุนลดลง ปริมาณน้ำหนักผลผลิตที่ได้ออกลด 467 กิโลกรัมจากปลาสดสด 10 บาท ก่อให้เกิดรายได้จากการขายปลาสดเค็มเฉลี่ย กิโลกรัมละ 43.55 บาท (ตารางที่ 4.13) โดยมีส่วนประกอบของต้นทุนดังนี้

1. ต้นทุนผันแปร (ตารางที่ 4.2) ได้แก่ ค่าแรงงานชั่วคราว ซึ่งได้แก่ ค่าแรงงานในการขุดเกลือ ตักหัว และเอาใส่ถาด และค่าแรงงานในการตากปลา ค่าแรงงานประจำ ค่าแรงงานในครัวเรือน ค่าปลาสดสด ค่าน้ำแข็ง ค่าเกลือ ค่าน้ำ ค่าน้ำมันรถ ค่าจ้างเรือ ค่าจวงรด ค่าไฟฟ้า ค่าซ่อมแซม ค่าเครื่องมือเครื่องใช้ ค่าน้ำมันเรือ และค่าหัวหนาม มีต้นทุนเฉลี่ยกิโลกรัมละ 41.08 บาท หรือร้อยละ 99.34 ของต้นทุนการทำปลาสดเค็มก่อนหักต้นทุนลดลง แบ่งออกเป็นต้นทุนผันแปรที่เป็นเงินสดกิโลกรัมละ 40.16 บาท หรือร้อยละ 97.13 ของต้นทุนการทำปลาสดเค็มก่อนหักต้นทุนลดลง และต้นทุนผันแปรที่ไม่เป็นเงินสดกิโลกรัมละ 0.92 บาท หรือประมาณร้อยละ 2.21 ของต้นทุนการทำปลาสดเค็มก่อนหักต้นทุนลดลง ประกอบด้วยรายละเอียดดังนี้

1.1 ค่าแรงงานชั่วคราว เป็นต้นทุนผันแปรที่มีค่าสูงรองจากค่าปลาสดสด โดยมีต้นทุนผันแปรเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.80 บาท (0.64 + 0.16) คิดเป็นร้อยละ 1.94 (1.56 + 0.38) ของต้นทุนรวมก่อนหักต้นทุนลดลง โดยแบ่งเป็นค่าแรงงานในการขุดเกลือ ตักหัว และเอาใส่ถาดเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.64 บาท คิดเป็นร้อยละ 1.56 และเป็นค่าแรงงานในการตากปลาเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.16 บาท คิดเป็นร้อยละ 0.38 ของต้นทุนรวมก่อนหักต้นทุนลดลง และเป็นต้นทุนที่จ่ายเป็นเงินสดทั้งสิ้น

1.2 ค่าแรงงานประจำ มีเฉพาะผู้ทำปลาสดเค็มรายใหญ่เท่านั้น ก็จะมีเฉพาะรายที่ 2 รายที่ 3 และรายที่ 5 โดยมีต้นทุนเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.25 บาท คิดเป็นร้อยละ 0.62 ของต้นทุนรวมก่อนหักต้นทุนลดลง ส่วนรายที่ 1 และรายที่ 4 ใช้แรงงานในครัวเรือน

1.3 ค่าแรงงานในครัวเรือน ได้จากการคำนวณโดยนำจำนวนแรงงานในครัวเรือนคูณด้วยราคาจ้างแรงงานขั้นต่ำในท้องถิ่น โดยมีต้นทุนเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.53 บาท คิดเป็นร้อยละ 1.29 ของต้นทุนรวมก่อนหักต้นทุนลดลง

1.4 ค่าปลาสด เป็นต้นทุนผันแปรที่มีจำนวนสูงสุด เฉลี่ยกิโลกรัมละ 36.64 บาท คิดเป็นร้อยละ 88.60 ของต้นทุนรวมก่อนหักต้นทุนลดลง

- 1.5 ค่าน้ำแข็ง ที่ใช้ผสมกับเกลือขณะที่คองปลา มีต้นทุนเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.37 บาท คิดเป็นร้อยละ 0.90 ของต้นทุนรวมก่อนหักต้นทุนลดลง
- 1.6 ค่าเกลือ ที่ใช้ผสมกับน้ำแข็งขณะที่คองปลา มีต้นทุนเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.38 บาท คิดเป็นร้อยละ 0.92 ของต้นทุนรวมก่อนหักต้นทุนลดลง
- 1.7 ค่าน้ำ ที่ใช้ในการทำให้ปลาสดคาย และล้างปลาก่อนทำการตากแห้ง เป็นต้นทุนผันแปรที่ไม่ต้องจ่ายเป็นเงินสด โดยมีต้นทุนเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.37 บาท คิดเป็นร้อยละ 0.89 ของต้นทุนรวมก่อนหักต้นทุนลดลง
- 1.8 ค่าน้ำมันรถ ที่ใช้ในการเดินทางเพื่อไปซื้อปลาสด โดยที่มีต้นทุนเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.48 บาท คิดเป็นร้อยละ 1.17 ของต้นทุนรวมก่อนหักต้นทุนลดลง
- 1.9 ค่าจ้างรถ ในกรณีที่ผู้ทำปลาสดเค็มไม่มีรถเป็นของตนเองจำเป็นต้องว่าจ้างรถเพื่อเดินทางไปซื้อปลาสด เช่น รายที่ 1 รายที่ 3 และรายที่ 4 โดยมีต้นทุนเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.46 บาท คิดเป็นร้อยละ 1.12 ของต้นทุนรวมก่อนหักต้นทุนลดลง
- 1.10 ค่าจ้างเรือ ในกรณีที่ไม่สามารถเดินทางโดยรถได้จึงต้องเดินทางโดยทางเรือแทน การว่าจ้างเรือมีในรายที่ 2 รายที่ 3 และรายที่ 5 โดยมีต้นทุนเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.32 บาท คิดเป็นร้อยละ 0.78 ของต้นทุนรวมก่อนหักต้นทุนลดลง
- 1.11 ค่าน้ำมันเรือ ใช้กับเรือยนต์เพื่อเดินทางในกรณีที่ไม่สามารถเดินทางโดยทางรถได้ และรายที่ 4 เป็นรายเดียวที่มีเรือเป็นของตนเองเพราะตั้งอยู่ริมคลอง มีต้นทุนเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.32 บาท คิดเป็นร้อยละ 0.78 ของต้นทุนรวมก่อนหักต้นทุนลดลง
- 1.12 ค่าไฟฟ้า ใช้กับเครื่องสูบน้ำที่สูบน้ำจากคลองเพื่อใช้ในการทำให้ปลาตาย และล้างปลาก่อนนำขึ้นตาก โดยมีต้นทุนเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.01 บาท คิดเป็นร้อยละ 0.02 ของต้นทุนรวมก่อนหักต้นทุนลดลง
- 1.13 ค่าซ่อมแซม เป็นค่าใช้จ่ายในการบำรุงรักษาเครื่องสูบน้ำและเครื่องเรือ ทำให้สามารถทำงานได้แต่ไม่สามารถขยายอายุการใช้งานของเครื่องได้ เป็นต้นทุนที่ค่อนข้างน้อย โดยมีต้นทุนเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.01 บาท คิดเป็นร้อยละ 0.01 ของต้นทุนรวมก่อนหักต้นทุนลดลง



1.14 ค่าเครื่องมือเครื่องใช้ ได้แก่เครื่องมือเครื่องใช้ที่ใช้งานได้เพียงอย่างเดียว หรือน้อยกว่านั้น เช่น สวิตช์ปลา หลัว กาละมังอะลูมิเนียม ทางมะพร้าว เลื่อ ดุงเกลือ กระสอบ ซ้อน มีด ดุงมือ ตะกร้าพลาสติก สายรัดถังเหล็ก พลั่ว และสายยางสูบน้ำ มีต้นทุนเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.10 บาท (0.01 + 0.02 + 0.01 + 0.01 + 0.02) คิดเป็น ร้อยละ 0.24 (0.01 + 0.03 + 0.04 + 0.02 + 0.01 + 0.01 + 0.01 + 0.07 + 0.04) ของต้นทุนรวมก่อนหักต้นทุนลดลง

1.15 ค่าหัวหาบ มีเฉพาะรายที่ 1 รายที่ 3 และรายที่ 5 ซึ่งเป็นผู้ผลิตรายย่อย โดยมีต้นทุนเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.02 บาท คิดเป็นร้อยละ 0.06 ของต้นทุนรวมก่อนหักต้นทุนลดลง

2. ต้นทุนคงที่ (ตารางที่ 4.2) ได้แก่ ค่าใช้ที่ดิน ค่าเสื่อมราคาสินทรัพย์ และ ค่าภาษีบำรุงเกษียจ มีค่าใช้จ่ายเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.28 บาท หรือร้อยละ 0.66 ของต้นทุนรวม ก่อนหักต้นทุนลดลง แบ่งเป็นค่าใช้จ่ายที่เป็นเงินสดกิโลกรัมละ 0.02 บาท หรือร้อยละ 0.04 และค่าใช้จ่ายที่ไม่เป็นเงินสดกิโลกรัมละ 0.26 บาท หรือร้อยละ 0.62 ของต้นทุนรวมก่อนหัก ต้นทุนลดลงประกอบด้วยรายละเอียดดังนี้

2.1 ค่าใช้ที่ดิน เป็นค่าเช่าที่ดินของผู้ทำปลาสดเค็มที่ได้จากการประเมินค่าเช่า ที่ดินของตนเอง จึงไม่มีการจ่ายเงินสด โดยมีค่าใช้จ่ายเฉลี่ยวันละ 0.51 บาท ของต้นทุนรวม ก่อนหักต้นทุนลดลง และไม่สามารถเฉลี่ยเป็นต้นทุนต่อกิโลกรัมเพราะมีจำนวนน้อยมาก

2.2 ค่าเสื่อมราคาสินทรัพย์ มีต้นทุนเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.26<sup>3</sup> บาท คิดเป็นร้อยละ 0.63<sup>4</sup> ของต้นทุนรวมก่อนหักต้นทุนลดลง

2.3 ค่าภาษีบำรุงเกษียจ เป็นต้นทุนคงที่ที่ต้องจ่ายเป็นเงินสด โดยมีต้นทุนเฉลี่ย กิโลกรัมละ 0.02 บาท คิดเป็นร้อยละ 0.04 ของต้นทุนรวมก่อนหักต้นทุนลดลง

<sup>3</sup>0.26 บาท = 0.01 + 0.01 + 0.03 + 0.17 + 0.01 + 0.01 + 0.01 + 0.01

<sup>4</sup>ร้อยละ 0.63 = 0.01 + 0.02 + 0.03 + 0.07 + 0.41 + 0.02 + 0.03 + 0.01 + 0.3

3. ต้นทุนลดลง<sup>5</sup> (ตารางที่ 4.14) หมายถึง ค่าขายผลพลอยได้ที่ได้จากการทำพลาสติกเคมี เช่น ไซพลาสติกแข็ง น้ำมันพลาสติก และหัวพลาสติก ซึ่งถือว่าเป็นส่วนที่ทำให้ต้นทุนการทำพลาสติกเคมีลดลง ค่าขายผลพลอยได้จะแตกต่างกันตามฤดูกาล ถ้าเป็นฤดูที่ปลาวางไข่จะได้น้ำมันพลาสติกน้อย แต่ถ้าเป็นช่วงเดือนพฤษภาคมจนถึงเดือนมกราคมจะเป็นช่วงที่พลาสติกมีน้ำมันมากจะได้น้ำมันพลาสติกมาก ค่าขายผลพลอยได้ประกอบด้วย

3.1 ไซพลาสติก พลาสติก 1 ทอนจะได้ไซพลาสติกประมาณ 1.5 กิโลกรัม เพราะฉะนั้นพลาสติก 10 ทอน จะได้ไซพลาสติก 15 กิโลกรัม ถ้านำไซพลาสติกใส่ไปตากแห้งแล้วจะเหลือน้ำหนัก 10 กิโลกรัม

ไซพลาสติกสดราคาขายกิโลกรัมละ 25 บาท แต่ไม่กี่อึดใจก็ถูกนำไปบริโภค เพราะบางคนทานแล้วจะเมาทำให้หายใจไม่ออกเวลา และจะถ่ายออกมาเป็นน้ำมัน

ไซพลาสติกแห้งราคาขายกิโลกรัมละ 60 บาท มีผู้นิยมบริโภคมากกว่าไซพลาสติกสด ส่วนใหญ่จะนำไปใส่แกงส้ม

3.2 น้ำมันพลาสติก พลาสติกสด 1 ทอน จะได้น้ำมันพลาสติก 2.5 กิโลกรัม เพราะฉะนั้นพลาสติกสด 10 ทอน จะได้น้ำมันพลาสติก 25 กิโลกรัม และมีราคาขายกิโลกรัมละ 10 บาท

น้ำมันพลาสติกที่ได้จะนำไปใช้ในการปรุงอาหารสัตว์ เช่น อาหารปลา และโรงงานเอทกนังจะนำไปใช้เป็นส่วนผสมในการเอทกนังและซัตกนังสัตว์

3.3 หัวปลา พลาสติกสด 1 ทอน จะได้หัวปลา 14.5 กิโลกรัม เพราะฉะนั้นพลาสติกสด 10 ทอน จะได้หัวปลา 145 กิโลกรัม ราคาขายหัวปลากิโลกรัมละ 1 บาท หัวปลาส่วนใหญ่จะใช้เป็นอาหารปลาคูกหรือปลาช่อน

<sup>5</sup>สัมภาษณ์ ผู้ทำพลาสติกเคมีที่จังหวัดสมุทรปราการ, 19 กันยายน, 25 ตุลาคม, 7 ธันวาคม 2529, 15 มกราคม และ 28 กุมภาพันธ์ 2530.

ค่าขายผลพลอยได้เฉลี่ยกิโลกรัมละ 2.13 บาท คิดเป็นร้อยละ 5.15 ของต้นทุนรวม ก่อนหักต้นทุนลดลง และก่อนหักค่าใช้จ่ายที่ก่อให้เกิดผลพลอยได้ ค่าใช้จ่ายดังกล่าวเป็นค่าใช้จ่ายที่ไม่เป็นเงินสดทั้งหมด เฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.03 บาท (ตารางที่ 4.2) หรือร้อยละ 0.07 ของต้นทุนรวมก่อนหักต้นทุนลดลง ทำให้ต้นทุนลดลงเหลือเฉลี่ยกิโลกรัมละ 2.10 บาท หรือร้อยละ 5.08 ของต้นทุนรวมก่อนหักต้นทุนลดลง

#### หมายเหตุ

1. ค่าแรงงานชั่วคราว โคนก่าแรงงานในการขุดเกลือ ตักหัวและเอาใส่ออก และค่าแรงงานในการตากปลา การกำหนดค่าแรงงานขึ้นอยู่กับผู้ว่าปลาสดเต็มซึ่งอาจจะกำหนดเป็นร้อยละของผลงานที่ทำได้ หรือกำหนดจากน้ำหนักของหัวปลาสด จากการสัมภาษณ์ผู้ว่าปลาสดเต็มปรากฏรายละเอียดดังนี้

รายที่ 1 กำหนดค่าแรงงานในการขุดเกลือ ตักหัว และเอาใส่ออกร้อยละ 5 บาท ปลาสด 10 หาบ จะโคปลา 6,940 ตัว ค่าแรงงานในการขุดเกลือ ตักหัว และเอาใส่ออกเท่ากับ 347 บาท ( $69.40 \times 5$ )

รายที่ 2 กำหนดค่าแรงงานในการขุดเกลือ ตักหัว และเอาใส่ออกจากน้ำหนักหัวปลาสดกิโลกรัมละ 2 บาท ปลาสดสด 10 หาบ โคนน้ำหนักหัวปลา 145 กิโลกรัม ๆ ละ 2 บาท ค่าแรงงานในการขุดเกลือ ตักหัว และเอาใส่ออก เท่ากับ 290 บาท ( $145 \times 2$ )

รายที่ 3 กำหนดค่าแรงงานในการขุดเกลือ ตักหัว และเอาใส่ออกร้อยละ 4 บาท ค่าแรงงานในการขุดเกลือ ตักหัว และเอาใส่ออกเท่ากับ 277.60 บาท ( $69.40 \times 4$ )

รายที่ 4 กำหนดค่าแรงงานในการขุดเกลือ ตักหัว และเอาใส่ออกร้อยละ 5 บาท ค่าแรงงานเท่ากับ 347 ( $69.40 \times 5$ )

รายที่ 5 กำหนดค่าแรงงานในการขุดเกลือ ตักหัว และเอาใส่ออกร้อยละ 3.50 บาท จ่ายค่าแรงงานเท่ากับ 242.90 บาท ( $69.40 \times 3.50$ )

ค่าแรงงานในการขุดเกลือ ตักหัว และเอาใส่ออกเฉลี่ยเท่ากับ 300.90 บาท  
(1,504.50/5)

นอกจากนี้ยังมีค่าแรงงานในการตากปลา อัตราค่าแรงงานไม่เท่ากันขึ้นอยู่กับขนาดของตู้ทำปลาสดเค็ม ถ้าเป็นตู้ทำปลาสดเค็มรายใหญ่ค่าแรงงานจะถูกกว่าตู้ทำปลาสดเค็มรายย่อย เพราะถือว่าการจ้างงานประจำ และปริมาณก็มากกว่ากัน

รายที่ 1 รายที่ 3 และ รายที่ 5 มีอัตราค่าแรงงานในการตากปลาร้อยละ 1 บาท จึงมีค่าแรงงานเท่ากับ  $69.40 \text{ บาท} (69.40 \times 1)$

รายที่ 2 มีอัตราค่าแรงงานในการตากปลาร้อยละ 75 สตางค์ จึงจ่ายค่าแรงงานเท่ากับ  $52.05 \text{ บาท} (69.40 \times .75)$

รายที่ 4 อัตราค่าแรงงานในการตากปลาร้อยละ 1.50 บาท จ่ายค่าแรงงานเท่ากับ  $104.10 \text{ บาท} (69.40 \times 1.50)$

ค่าแรงงานในการตากปลาเฉลี่ยเท่ากับ  $72.87 \text{ บาท} (364.35/5)$

2. ค่าแรงงานประจำ ตู้ทำปลาสดเค็มรายใหญ่จำเป็นต้องมีการจ้างแรงงานประจำ เพื่อช่วยในการทำปลาสดเค็มตั้งแต่การทำเค็ม การทำความสะอาดโรงเรือน และภาชนะที่ใช้คองเกลือ จนถึงการค้าเลือกขนาดปลาและการเก็บปลา ถ้าเป็นตู้ทำปลาสดเค็มรายย่อยมักไม่ค่อยมีการจ้างแรงงานประจำแต่จะอาศัยแรงงานในครัวเรือนเป็นตู้ทำปลาสดเค็มเองทั้งหมด หรือจะช่วยกันในลักษณะของการลงแขก อัตราค่าแรงงานประจำไม่แน่นอนขึ้นอยู่กับความสามารถของลูกจ้าง

ตู้ทำปลาสดเค็มรายที่ 1 และรายที่ 4 ไม่มีการจ้างแรงงานประจำ

รายที่ 2 มีลูกจ้างประจำจำนวน 3 คน อัตราเงินเดือนคนละ 1,500 บาท ต่อเดือน ค่าแรงงานประจำตลอดทั้งปีเท่ากับ  $54,000 \text{ บาท} (4,500 \times 12)$  ในแต่ละปีจะทำการผลิตเพียง 8 เดือน หรือ 242 วัน เพราะฉะนั้นค่าแรงงานประจำต่อวันจึงเท่ากับ  $233.14 \text{ บาท} (54,000/242)$

รายที่ 3 มีลูกจ้างประจำ 1 คน อัตราเงินเดือน 1,500 บาทต่อเดือน ค่าแรงงานประจำทั้งปีจึงเท่ากับ  $18,000 \text{ บาท}$  เฉลี่ยเป็นค่าแรงงานประจำต่อวันเท่ากับ  $74.38 \text{ บาท} (18,000/242)$

รายที่ 5 มีลูกจ้างประจำ 1 คน มีเงินเดือนเดือนละ 1,200 บาท ค่าแรงงานประจำทั้งปีเท่ากับ 14,400 บาท เฉลี่ยเป็นค่าแรงงานประจำต่อวันเท่ากับ 59.50 บาท  
(14,400/242)

ค่าแรงงานเฉลี่ยต่อวันเท่ากับ 119.01 บาท (357.02/3)

3. ค่าแรงงานในครัวเรือน ได้จากการคำนวณโดยการนำแรงงานในครัวเรือนคูณด้วยอัตราค่าจ้างแรงงานขั้นต่ำวันละ 73 บาท ค่าแรงงานในครัวเรือนเป็นต้นทุนคงที่ที่มีค่าสูงสุด จึงมีรายละเอียดดังนี้

รายที่ 1 มีค่าแรงงานในครัวเรือน 3 คน อัตราค่าแรงงานท้องถิ่นวันละ 73 บาท จึงมีค่าแรงงานในครัวเรือนวันละ 219 บาท ( $73 \times 3$ )

รายที่ 2 มีค่าแรงงานในครัวเรือน 2 คน อัตราค่าแรงงานเท่ากับคือ 73 บาท มีค่าแรงงานในครัวเรือน 146 บาท ( $73 \times 2$ )

รายที่ 3 มีค่าแรงงานในครัวเรือน 3 คน อัตราค่าแรงงานวันละ 73 บาท มีค่าแรงงานในครัวเรือน 219 บาท ( $73 \times 3$ )

รายที่ 4 มีค่าแรงงานในครัวเรือน 5 คน อัตราค่าแรงงานวันละ 73 บาท มีค่าแรงงานในครัวเรือน 365 บาท ( $73 \times 5$ )

รายที่ 5 มีค่าแรงงานในครัวเรือน 4 คน อัตราค่าแรงงานวันละ 73 บาท มีค่าแรงงานในครัวเรือน 292 บาท ( $73 \times 4$ )

ค่าแรงงานในครัวเรือนเฉลี่ยวันละ 248.20 บาท (1.241/5)

4. ค่าพลาสติกสด เป็นต้นทุนผันแปรที่มีจำนวนสูงที่สุด ราคาซื้อพลาสติกสดแต่ละกราวไม่เท่ากัน ทั้งขึ้นอยู่กับขนาดของพลาสติกสด และจำนวนพลาสติกสดที่มีอยู่ในขณะนั้น เพราะฉะนั้นราคาของพลาสติกสดที่ซื้อจึงใช้ราคาตัวเฉลี่ยหาค่า 1,711 บาท ซึ่งที่กล่าวแล้วข้างต้น ราคาพลาสติกสด 10 หาบ จึงเท่ากับ 17,110 บาท ( $1,711 \times 10$ )

5. กาน้ำแข็ง การทำพลาสติกแข็งแตกเคี้ยวจะใช้น้ำแข็งขณะที่ต้องเกล็ด เนื้อใ  
น้ำแข็งช่วยในการรักษาความสดและความหวานในคงอยู่ใบกล้วยปลา ปริมาณน้ำแข็งที่ใช้ขึ้นอยู่กับ  
ปริมาณเกล็ดที่ใช้ กล่าวคือถ้าใช้เกล็ดมากจะใช้น้ำแข็งมาก

รายการที่ 1 ใ้่น้ำแข็ง 1 ลูก (หัว) ต่อพลาสติกสด 2 หาบ ราคาน้ำแข็งลูกละ  
35 บาท กาน้ำแข็งที่ใช้จึงเท่ากับ 175 บาท ( $35 \times 10/2$ )

รายการที่ 2 ใ้่น้ำแข็ง 30 ปอนด์ต่อพลาสติกสด 2.5 หาบ ราคาน้ำแข็ง 100 ปอนด์  
เท่ากับ 80 บาท พลาสติก 10 หาบ จึงใ้่น้ำแข็ง 120 ปอนด์ ( $30 \times 10/2.5$ ) กาน้ำแข็งจึง  
เท่ากับ 96 บาท ( $80 \times 120/100$ )

รายการที่ 3 ใ้่น้ำแข็ง 1 ลูก (หัว) ต่อพลาสติกสด 2 หาบ พลาสติกสด 10 หาบ  
ใ้่น้ำแข็ง 5 ลูก ราคาน้ำแข็งลูกละ 32 บาท กาน้ำแข็งที่ใช้เท่ากับ 160 บาท ( $32 \times 5$ )

รายการที่ 4 ใ้่น้ำแข็ง 1 ลูก (หัว) ต่อพลาสติกสด 2 หาบ พลาสติกสด 10 หาบ  
ใ้่น้ำแข็ง 5 ลูก ราคาน้ำแข็งลูกละ 35 บาท กาน้ำแข็งที่ใช้เท่ากับ 175 บาท ( $35 \times 5$ )

รายการที่ 5 ใ้่น้ำแข็ง 1.5 ลูก (หัว) ต่อพลาสติกสด 2 หาบ พลาสติกสด 10 หาบ  
ใ้่น้ำแข็ง 7.5 ลูก ( $1.5 \times 10/2$ ) ราคาน้ำแข็งลูกละ 35 บาท กาน้ำแข็งที่ใช้จึงเท่ากับ  
262.50 บาท ( $7.5 \times 35$ )

กาน้ำแข็งเฉลี่ยวันละ 173.70 บาท ( $868.50/5$ )

6. ค่าเกลือ เกล็ดที่ใช้ในการทำเคี้ยวส่วนใหญ่จะเป็นเกล็ดอ่อน ปริมาณเกล็ดที่ใช้ขึ้นอยู่กับ  
ลักษณะและความสดของพลาสติก และประเภทของพลาสติกเคี้ยวที่ทำ

รายการที่ 1 ใ้เกลือ 10 กิโลกรัมต่อพลาสติกสด 1 หาบ เหวระฉักพลาสติก 4 หาบ  
ใ้เกลือ 1 ถุง เกล็ดราคาถุงละ 55 บาท มีน้ำหนักโดยประมาณ 40 กิโลกรัม พลาสติก 10 หาบ  
ใ้เกลือ 2.5 ถุง ค่าเกลือที่ใช้เท่ากับ 137.50 บาท ( $2.5 \times 55$ )

รายการที่ 2 ใ้เกลือ 1 ถุง น้ำหนักประมาณ 40 กิโลกรัม ต่อพลาสติกสด 2 หาบ  
เกลือราคาถุงละ 50 บาท พลาสติก 10 หาบใ้เกลือ 5 ถุง ค่าเกลือที่ใช้ราคา 250 บาท ( $50 \times 5$ )

รายชื่อที่ 3 ใช้เกลือ 1 ถุง น้ำหนักประมาณ 40 กิโลกรัมต่อปลาสด 3 บาท  
ราคาเกลือถุงละ 45 บาท ค่าเกลือที่ใช้ 150 บาท ( $45 \times 10/3$ )

รายชื่อที่ 4 ใช้เกลือ 1 ถุง น้ำหนักประมาณ 40 กิโลกรัมต่อปลาสด 3 บาท  
ราคาเกลือถุงละ 50 บาท ค่าเกลือที่ใช้ราคา 166.67 บาท ( $50 \times 10/3$ )

รายชื่อที่ 5 ใช้เกลือ 15 กิโลกรัมต่อปลาสด 1 บาท ราคาเกลือถุงละ 50 บาท  
เกลือ 1 ถุง น้ำหนักประมาณ 40 กิโลกรัม ปลาสด 10 บาท ใช้เกลือ 150 กิโลกรัม ( $10 \times 15$ )  
ค่าเกลือที่ใช้ราคา 187.50 บาท ( $1.25 \times 150$ )

ค่าเกลือเฉลี่ย 178.33 บาท ( $891.67/5$ )

7. ค่าน้ำ ปกติผู้ทำปลาสดเก็บไว้ทอดจายค่าน้ำเพราะจะใช้น้ำที่สูบจากคลองหรือ  
ลำธารในบริเวณนั้นเพื่อทำโพงปลาตาย และล้างปลาก่อนทำการตากแห้ง ปริมาณน้ำที่ใช้มากน้อย  
เท่าไรขึ้นอยู่กับวิธีการในการทำโพงปลาตาย ถ้าใช้วิธีอัดปลาจะใช้น้ำน้อยกว่าวิธีโพงปลา

เพื่อโพงรพถึงต้นทุนการผลิตที่แท้จริงจึงได้ทำการประมาณค่าน้ำที่ใช้ในการผลิต  
ในราคาถุงละ 8 บาท

รายชื่อที่ 1 ทำโพงปลาตายด้วยวิธีอัดปลา ประมาณค่าน้ำที่ใช้ในการอัดปลา และ  
ล้างปลาวันละ 16 ถุง ค่าน้ำที่ใช้จึงเท่ากับ 128 บาท

รายชื่อที่ 2 ทำโพงปลาตายด้วยวิธีโพงปลา ปริมาณน้ำที่ใช้จึงมากกว่ารายชื่อที่ 1 ค่าน้ำ  
ที่ใช้ในการโพงปลาและล้างปลาวันละประมาณ  $21\frac{1}{4}$  ถุง ค่าน้ำที่ใช้จึงเท่ากับ 170 บาท

รายชื่อที่ 3 ทำโพงปลาตายด้วยวิธีโพงปลา ค่าน้ำที่ใช้ในการโพงปลาและล้างปลาวันละ  
ประมาณ  $25\frac{1}{2}$  ถุง ค่าน้ำที่ใช้จึงเท่ากับ 204 บาท

รายชื่อที่ 4 ทำโพงปลาตายด้วยวิธีโพงปลาเหมือนรายชื่อที่ 2 และรายชื่อที่ 3 ค่าน้ำที่ใช้  
วันละประมาณ  $26\frac{1}{2}$  ถุง ค่าน้ำที่ใช้จึงเท่ากับ 212 บาท

รายชื่อที่ 5 ทำโพงปลาตายด้วยวิธีอัดปลา แต่ใช้น้ำในการแช่ปลาก่อนที่จะล้างเพื่อ  
ต้องการโพงปลาจัด ปริมาณน้ำที่ใช้จึงมากกว่ารายชื่อที่ 1 ค่าน้ำที่ใช้วันละประมาณ  $18\frac{1}{2}$  ถุง ค่าน้ำ  
ที่ใช้จึงเท่ากับ 148 บาท

ค่าน้ำเฉลี่ยวันละ 172.40 บาท (862/5)

8. ค่าไฟฟ้า หมายถึงค่าไฟฟ้าที่ใช้กับเครื่องสูบน้ำ<sup>6</sup> เพื่อใช้ในการสูบน้ำจากคลองขึ้นมาเพื่อใช้ล้างปลาและแช่ปลา ประมาณค่าไฟฟ้าต่อรายวันละ 2.94 บาท เพราะฉนั้นค่าไฟฟ้าเฉลี่ยวันละ 2.94 บาท (14.70/5)

9. ค่าหัวหอบ หมายถึงคอกเบี้ยที่ผู้รับเหมามอบคอกเบี้ยจากผู้ทำปลาสดเค็มรายย่อย โดยคอกเบี้ยหัวหอบ ๆ ละ 1 บาท หรือมากกว่านั้นต่อวัน

รายที่ 1 เสียค่าหัวหอบวันละ 10 บาท ( $10 \times 1$ )

รายที่ 3 เสียค่าหัวหอบ วันละ 15 บาท ( $10 \times 1.50$ )

รายที่ 5 เสียค่าหัวหอบวันละ 10 บาท ( $10 \times 1$ )

ค่าหัวหอบเฉลี่ยวันละ 11.67 บาท (35/3)

10. ค่าเช่าที่ดิน เป็นค่าเช่าที่ดินที่ผู้ทำปลาสดเค็มเช่าจากผู้อื่นรวมกับค่าเช่าที่ดินของตนเองที่ได้จากการประเมินค่าเช่า ผู้ทำปลาสดเค็มส่วนใหญ่ทำการผลิตตามริมทางสาธารณะ จึงไม่ต้องเสียค่าเช่า ผู้ทำปลาสดเค็มบางรายก็มีที่ดินของตนเอง เพื่อให้ได้ต้นทุนการทำปลาสดเค็มที่ถูกต้องจึงได้ประเมินราคาเช่าที่ดินในละแวกนั้น ๆ

อัตราค่าเช่าที่ดินแต่ละแปลงไม่เท่ากันซึ่งขึ้นอยู่กับทำเลที่ตั้ง และสภาพแวดล้อม เช่น ใกล้คลอง อยู่ติดถนน และการคมนาคมสะดวก เป็นต้น

รายที่ 1 ทำปลาสดเค็มที่ริมทางสาธารณะจึงไม่มีการเสียค่าเช่า แต่ได้ประเมินค่าเช่าที่ดินในละแวกนั้นปีละ 300 บาทต่อไร่ และใช้ที่ดินในการทำปลาสดเค็มประมาณ 50 ตารางวา ค่าเช่าที่ดินเท่ากับ 37.50 บาท มีค่าเช่าที่ดินประมาณวันละ 0.15 บาท ( $37.50/242$ )

<sup>6</sup> เครื่องสูบน้ำ 1/2 แรงม้า ใช้วันละประมาณ 1 ชั่วโมงกินไฟ .35 ภูเก็ตต่อวัน ในเวลา 1 เดือน ใช้ไฟ 10.5 ภูเก็ต ( $.35 \times 30$ ) อัตราค่าไฟฟ้าสำหรับอุตสาหกรรมขนาดย่อย 40 ภูเก็ต หรือน้อยกว่าคิดค่าไฟฟ้าในอัตรา 88.12 บาทต่อเดือน ค่าไฟฟ้าต่อวันจึงเท่ากับ 2.94 บาท ( $88.12/30$ )



รายที่ 2 มีที่ดินเป็นของตนเอง และไต่ประเมินค่าเช่าที่ดินต้องเสียค่าเช่า  
ปีละ 400 บาท ต่อไร่ ใช้ที่ดินในการทำปาสลิกเต็มประมาณ 200 ตารางวา จึงมีค่าใช้ที่ดิน  
วันละ 0.83 บาท ( $200/242$ )

รายที่ 3 ใช้ที่สาธารณะประมาณ 100 ตารางวา และประเมินค่าเช่าที่ดินปีละ  
300 บาทต่อไร่ มีค่าใช้ที่ดินวันละ 0.31 บาท ( $300 \times 100/400 = 75/242$ )

รายที่ 4 มีที่ดินเป็นของตนเอง 150 ตารางวา และไต่ประเมินค่าเช่าที่ดินใน  
ละแวกนั้นปีละ 400 บาทต่อไร่ มีค่าใช้ที่ดินวันละ 0.62 บาท ( $400 \times 150/400 = 150/242$ )

รายที่ 5 มีที่ดินเป็นของตนเอง และใช้ที่ดินในการผลิต 150 ตารางวา ประเมิน  
ค่าเช่าที่ดินปีละ 400 บาทต่อไร่ จึงมีค่าใช้ที่ดินวันละ 0.62 บาท ( $400 \times 150/400 = 150/242$ )

ค่าใช้ที่ดินเฉลี่ยวันละ 0.51 บาท ( $2.53/5$ )

11. ภาษีมารังเกียจ หมายถึง ภาษีซึ่งทำการเขตเรียกเก็บจากผู้ประกอบการค้า  
ซึ่งเป็นที่มารังเกียจหรืออาจเป็นอันตรายแก่สุขภาพที่ต้องควบคุมทั้งหมด 120 ประเภท (รายละเอียด  
ในภาคผนวก)

อัตราการจัดเก็บภาษีมารังเกียจขึ้นอยู่กับการประเมินจำนวนภาษี<sup>7</sup> ของเจ้าหน้าที่  
ฝ่ายอนามัยของที่ทำกร เขตแต่ละแห่ง การจัดเก็บภาษีมารังเกียจยังจัดเก็บไม่ทั่วถึง เพราะผู้ทำ  
ปาสลิกเต็มส่วนใหญ่ไม่ไต่แจ้งขออนุญาตการทำกร เขตซึ่งถือว่ามีความผิดตามกฎหมาย

รายที่ 1 ไม่มีภาษีมารังเกียจแต่ประเมินว่าถ้ามีการจัดเก็บต้องเสียภาษีเป็นการ  
เหมาร้อยละ 1,000 บาท คิดเป็นภาษีมารังเกียจวันละ 4.13 บาท ( $1,000/242$ )

รายที่ 2 มีภาษีมารังเกียจปีละ 3,000 บาท คิดเป็นภาษีมารังเกียจวันละ  
12.40 บาท ( $3,000/242$ )

<sup>7</sup> การประเมินภาษีมารังเกียจขึ้นอยู่กับคณะกรรมการท้องถิ่น เช่น คณะกรรมการสุขาภิบาล  
สภาเทศบาล หรือสภาจังหวัด โดยกำหนดจำนวนภาษีมารังเกียจอย่างต่ำ 1,000 บาท และไม่เกิน  
5,000 บาทต่อปี

รายชื่อ 3 ไม่มีภาชนะบรรจุเคียงแต่ประเมินว่าถ้ามีการจัดเก็บเป็นการเหมาะสม  
ต้องเสียภาษีปีละ 1,000 บาท คิดเป็นภาชนะบรรจุเคียงวันละ 4.13 บาท (1,000/242)

รายชื่อ 4 มีภาชนะบรรจุเคียงปีละ 3,500 บาท คิดเป็นภาชนะบรรจุเคียงวันละ 14.46  
บาท (3,500/242)

รายชื่อ 5 ไม่มีภาชนะบรรจุเคียงแต่ประเมินว่าถ้ามีการจัดเก็บต้องเสียภาษีอย่าง  
ปีละ 1,000 บาท คิดเป็นภาชนะบรรจุเคียงวันละ 4.13 บาท

ภาชนะบรรจุเคียงเฉลี่ยวันละ 7.85 บาท (39.25/5)



ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 4.1 ปริมาณน้ำหมักตัวเฉลี่ยที่ได้จากการหมักพลาสติกเค็ม

หน่วย : กิโลกรัม

ราคาพลาสติกคอกอฬาบ	รวม	ขนาด				
		ใหญ่พิเศษ	ใหญ่	กลาง	เล็ก	จิ๋ว
ราคาหีบละ 1,100 บาท	467		105	142	136	84
ราคาหีบละ 1,300 บาท	467		130	148	115	74
ราคาหีบละ 1,400 บาท	467		105	128	165	69
ราคาหีบละ 1,500 บาท	467		130	175	125	37
ราคาหีบละ 1,700 บาท	467	87	143	163	61	13
ราคาหีบละ 1,800 บาท	467	97	154	142	70	4
ราคาหีบละ 2,000 บาท	467	101	157	159	41	9
ราคาหีบละ 2,200 บาท	467	123	160	163	21	-
ราคาหีบละ 2,400 บาท	467	152	147	109	59	-
รวม	4,203	560	1,231	1,329	793	290
	9	9	9	9	9	9
น้ำหมักพลาสติกเค็มต่อ 10 หีบ ตัวเฉลี่ย	467	62.22	136.78	147.67	88.11	32.22

ที่มา : จากการสัมภาษณ์ผู้ทำพลาสติกเค็มที่จังหวัดสมุทรปราการ



ตารางที่ 4.3 การคำนวณเครื่องมือเครื่องใช้ที่ใช้ไปในการทำปลาสดเค็มต่อวันรายที่ 1

รายการ	มูลค่าที่ซื้อ หรือสร้าง <sup>1</sup> (บาท)	อายุ การใช้งาน (วัน)	ส่วนที่ใช้ไป <sup>2</sup> ต่อวัน (บาท)
<u>เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต</u>			
สวิง 3 ปาก ๆ ละ 35 บาท	105.--	90	1.17
หัวใส่ปลา 20 ใบ ๆ ละ 35 บาท	700.--	120	5.83
กาละมังอะลูมิเนียม 5 ใบ ๆ ละ 100 บาท	500.--	30	16.67
ทางมะพร้าว	22.50	7	3.21
ซอน 10 โหล ๆ ละ 5 บาท	50.--	180	0.28
ถุงมือ 6 โหล ๆ ละ 70 บาท	420.--	210	2.--
มีด 10 คาม ๆ ละ 25 บาท	250.--	60	4.17
สายยาง	500.--	242	2.07
รวม	2,547.50		35.40

<sup>1</sup> จากการสัมภาษณ์ผู้ทำปลาสดเค็มที่จังหวัดสมุทรปราการ

<sup>2</sup> การคำนวณเครื่องมือเครื่องใช้ที่ใช้ไปในการผลิตต่อวันสามารถคำนวณได้ดังนี้

$$\text{ส่วนที่ใช้ไปต่อวัน} = \frac{\text{มูลค่าที่ซื้อหรือสร้าง}}{\text{อายุการใช้งาน}}$$

ตารางที่ 4.4 การคำนวณค่าเสื่อมราคาสินทรัพย์และค่าซ่อมแซมต่อวัน รายที่ 1

รายการ	มูลค่าที่ซื้อ <sup>1</sup> หรือสร้าง (บาท)	อายุ <sup>1</sup> การใช้งาน (ปี)	ค่าเสื่อมราคา <sup>2</sup> ต่อวัน (บาท)	ค่าซ่อมแซม <sup>3</sup> ต่อวัน (บาท)
<u>สินทรัพย์</u>				
เครื่องสูบน้ำ	4,200.--	10	1.74	
เฟือกและเครื่อไม้ไผ่	1,125.--	2	2.32	
โรงเรือนขึ้นไม้และเสาไม้	12,000.--	10	4.96	
หลังจาก	500.--	5	0.41	
คู่มังกร 10 ใบ ๆ ละ 200 บาท	2,000.--	3	2.75	
รวม	19,825.--		12.18	
<u>สินทรัพย์ที่ใช้ในการเกี่ยวนํ้ามันปลาสด</u>				
เตา	120.--	3	0.17	
กะทะเกี่ยวนํ้ามัน	350.--	3	0.48	
รวม	470.--		0.65	
ค่าซ่อมแซมเครื่องสูบน้ำต่อปี	450			1.86

<sup>1</sup> จากการสัมภาษณ์ผู้ทำปลาสดเค็มที่จังหวัดสมุทรปราการ

<sup>2</sup> การคำนวณค่าเสื่อมราคาของสินทรัพย์ได้ใช้วิธีเส้นตรงสามารถคำนวณได้ดังนี้  

$$\text{ค่าเสื่อมราคาต่อวัน} = \frac{\text{มูลค่าที่ซื้อหรือสร้าง/อายุการใช้งาน}}{\text{จำนวนวันที่ใช้ในการผลิตใน 1 ปี}}$$

<sup>3</sup> ค่าซ่อมแซมต่อวัน = ค่าซ่อมแซม/จำนวนวันที่ใช้ในการผลิตใน 1 ปี

ตารางที่ 4.5 การคำนวณเครื่องมือเครื่องใช้ที่ใช้ไปในการทำปลาสดเค็มต่อวันรายที่ 2

รายการ	มูลค่าที่ซื้อ <sup>1</sup> หรือสร้าง (บาท)	อายุ <sup>1</sup> การใช้งาน (วัน)	ส่วนที่ใช้ไป <sup>2</sup> ต่อวัน (บาท)
<u>เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต</u>			
สวิง 3 ปาก ๆ ละ 35 บาท	105.---	90	1.17
ถุงมือ 6 โหล ๆ ละ 70 บาท	420.---	210	2.---
ตะกร้าปลาสด 5 ใบ ๆ ละ 95 บาท	475.---	30	15.83
สายรัดถังเหล็ก	60.---	242	0.25
ปลั้ว 3 อัน ๆ ละ 40 บาท	120.---	120	1.---
สายยาง	4,500.---	242	18.60
รวม	5,680.---		38.85

<sup>1</sup> จากการสัมภาษณ์ผู้ทำปลาสดเค็มที่จังหวัดสมุทรปราการ

<sup>2</sup> การคำนวณเครื่องมือเครื่องใช้ที่ใช้ไปในการผลิตต่อวันสามารถคำนวณได้ดังนี้

$$\text{ส่วนที่ใช้ไป} = \frac{\text{มูลค่าที่ซื้อหรือสร้าง}}{\text{อายุการใช้งาน}}$$

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 4.6 การคำนวณค่าเสื่อมราคาสินทรัพย์และค่าซ่อมแซมต่อวันรายที่ 2

รายการ	มูลค่าที่ซื้อ <sup>1</sup> หรือสร้าง (บาท)	อายุ <sup>1</sup> การใช้งาน (ปี)	ค่าเสื่อมราคา <sup>2</sup> ต่อวัน (บาท)	ค่าซ่อมแซม <sup>3</sup> ต่อวัน (บาท)
<u>สินทรัพย์</u>				
เครื่องสูบน้ำ	4,500.--	10	1.86	
เฟือกและเครื่อไม้ไผ่	1,125.--	2	2.23	
โรงเรือนพื้นที่เขตหลังคาสังกะสี	35,000.--	10	14.46	
รถยนต์	185,000.--	10	76.45	
ดิ่งไม้ 5 ใบ ๆ ละ 650 บาท	3,250.--	4	3.36	
สายรัดดิ่งสแตนเลส	120.--	3	0.17	
รวม	228,995.--		98.62	
<u>สินทรัพย์ที่ใช้ในการเกี่ยววัน</u>				
เตาก่อควยอิฐ	10,000.--	10	4.13	
กะทะเกี่ยววัน	450.--	3	0.62	
รวม	10,450.--		4.75	
ค่าซ่อมแซมเครื่องสูบน้ำต่อปี	650.--			2.69

<sup>1</sup> จากการสัมภาษณ์ผู้ว่าปาสลิตเค็มที่จังหวัดสมุทรปราการ

<sup>2</sup> การคำนวณค่าเสื่อมราคาของสินทรัพย์โดยใช้วิธีเส้นตรงสามารถคำนวณได้ดังนี้

$$\text{ค่าเสื่อมราคาต่อวัน} = \frac{\text{มูลค่าที่ซื้อหรือสร้าง/อายุการใช้งาน}}{\text{จำนวนวันที่ใช้ในการผลิตใน 1 ปี}}$$

<sup>3</sup> ค่าเสื่อมราคาต่อวัน = ค่าซ่อมแซม/จำนวนวันที่ใช้ในการผลิตใน 1 ปี



ตารางที่ 4.7 การคำนวณเครื่องมือเครื่องใช้ที่ใช้ไปในการทำปลาสดเค็มต่อวันรายที่ 3

รายการ	มูลค่าที่ซื้อ <sup>1</sup> หรือสร้าง (บาท)	อายุ <sup>1</sup> การใช้งาน (วัน)	ส่วนที่ใช้ไป <sup>2</sup> ต่อวัน (บาท)
<u>เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต</u>			
สวิง 6 ปาก ๆ ละ 35 บาท	210.--	90	2.33
หัวใส่ปลา 20 ใบ ๆ ละ 40 บาท	800.--	180	4.44
กาละมังอะลูมิเนียม 10 ใบ ๆ ละ 90 บาท	900.--	242	3.72
เสื่อ 5 ผืน ๆ ละ 22 บาท	110.--	60	1.83
ถุงเกลือ 10 ถุง ๆ ละ 3 บาท	30.--	120	0.25
มีด 12 คม ๆ ละ 25 บาท	300.--	242	1.24
ถุงมือ 5 โหล ๆ ละ 60 บาท	300.--	210	1.43
สายรัดถังเหล็ก	95.--	242	0.39
หัว 3 อัน ๆ ละ 40 บาท	120.--	240	0.50
สายยาง	2,500.--	242	10.33
รวม	5,365.--		26.46

<sup>1</sup> จากการสัมภาษณ์ผู้ทำปลาสดเค็มที่จังหวัดสมุทรปราการ

<sup>2</sup> ส่วนที่ใช้ไปต่อวัน = มูลค่าที่ซื้อหรือสร้าง/จำนวนวันที่ใช้ในการผลิต

ตารางที่ 4.8 การคำนวณค่าเสื่อมราคาสินทรัพย์และค่าซ่อมแซมต่อวันรายที่ 3

รายการ	มูลค่าที่ซื้อ <sup>1</sup> หรือสร้าง (บาท)	อายุ <sup>1</sup> การใช้งาน (ปี)	ค่าเสื่อมราคา <sup>2</sup> ต่อวัน (บาท)	ค่าซ่อมแซม <sup>3</sup> ต่อวัน (บาท)
<u>สินทรัพย์</u>				
เครื่องสูบน้ำ	3,000.--	6	2.07	
เฟือกและเครไม่ไผ่	1,950.--	2	4.03	
โรงเรือนต้นไม้เส้าไม้	10,000.--	10	4.13	
หลังคาจาก	350.--	5	0.29	
ดิ่งไม้ 6 ใบ ๆ ละ 1,500 บาท	9,000.--	5	7.44	
รวม	24,300.--		17.96	
<u>สินทรัพย์ที่ใช้ในการเคี่ยวน้ำมันพลาสติก</u>				
เตาทำจากดิ่งน้ำมัน	100.--	2	0.21	
กะทะเคี่ยวน้ำมัน	250.--	2	0.52	
รวม	350.--		0.73	
ค่าซ่อมแซมเครื่องสูบน้ำต่อปี	850.--			3.51

<sup>1</sup> จากการสัมภาษณ์ผู้ทำพลาสติกเค็มที่จังหวัดสมุทรปราการ

<sup>2</sup> ค่าเสื่อมราคาต่อวัน =  $\frac{\text{มูลค่าที่ซื้อหรือสร้าง/อายุการใช้งาน}}{\text{จำนวนวันที่ใช้ในการผลิตใน 1 ปี}}$

<sup>3</sup> ค่าซ่อมแซมต่อวัน =  $\frac{\text{ค่าซ่อมแซม/จำนวนวันที่ใช้ในการผลิตใน 1 ปี}}$

ตารางที่ 4.9 การคำนวณเครื่องมือเครื่องใช้ที่ใช้ไปในการทำพลาสติกแถมต่อวันรายที่ 4

รายการ	มูลค่าที่ซื้อ <sup>1</sup> หรือสร้าง (บาท)	อายุ <sup>1</sup> การใช้งาน (วัน)	ส่วนที่ใช้ไป <sup>2</sup> ต่อวัน (บาท)
<u>เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต</u>			
สวิง 5 ปาก ๆ ละ 40 บาท	200.--	120	1.67
หลั้ว 25 ใบ ๆ ละ 35 บาท	875.--	180	4.86
กาละมังอะลูมิเนียม 5 ใบ ๆ ละ 100 บาท	500.--	120	4.17
ทางมะพร้าว	22.50	7	3.21
กระสอบ 5 ใบ ๆ ละ 10 บาท	50.--	242	0.21
ตะกร้าพลาสติก 5 ใบ ๆ ละ 95 บาท	475.--	30	15.83
สายรัดถังเหล็ก	100.--	242	0.41
หลั้ว 4 อัน ๆ ละ 35 บาท	140.--	150	0.93
สายยาง	975.--	242	4.03
รวม	3,337.50		35.32

<sup>1</sup> จากการสัมภาษณ์ผู้ทำพลาสติกแถมที่จังหวัดสมุทรปราการ

<sup>2</sup> ส่วนที่ใช้ไปต่อวัน = มูลค่าที่ซื้อหรือสร้าง/จำนวนวันที่ใช้ในการผลิตใน 1 ปี

ตารางที่ 4.10 การคำนวณค่าเสื่อมราคาสินทรัพย์และค่าซ่อมแซมต่อวัน รายที่ 4

รายการ	มูลค่าที่ซื้อ <sup>1</sup> หรือสร้าง (บาท)	อายุ <sup>1</sup> การใช้งาน (ปี)	ค่าเสื่อมราคา <sup>2</sup> ต่อวัน (บาท)	ค่าซ่อมแซม <sup>3</sup> ต่อวัน (บาท)
<b>สินทรัพย์</b>				
เครื่องสูบน้ำ	3,500.--	4	3.62	
ฝือกและแตรไม้ไฟ	3,750.--	3	3.17	
โรงเรือนต้นไม้	14,000.--	10	5.79	
หลังจาก	900.--	5	0.74	
ดิ่งไม้ 8 ใบ ๆ ละ 1,000 บาท	8,000.--	5	6.61	
ลำเรือ	12,000.--	10	4.96	
เครื่องยนต์	8,000.--	10	3.31	
รวม	50,150.--		30.20	
<b>สินทรัพย์ที่ใช้ในการเกี่ยวนํ้ามันปลาสด</b>				
เตาทำจากดิ่งนํ้ามัน 2 เตา	300.--	3	0.41	
กะทะเกี่ยวนํ้ามัน	250.--	3	0.34	
รวม	550.--		0.75	
ค่าซ่อมแซมเครื่องสูบน้ำและ เครื่องเรือต่อปี	850.--			3.51

<sup>1</sup> จากการสัมภาษณ์ผู้ทำปลาสดเค็มที่จังหวัดสมุทรปราการ

<sup>2</sup> ค่าเสื่อมราคาต่อวัน =  $\frac{\text{มูลค่าที่ซื้อหรือสร้าง}}{\text{อายุการใช้งาน}}$   
จำนวนที่ใช้ในการผลิตใน 1 ปี

<sup>3</sup> ค่าซ่อมแซมต่อวัน =  $\frac{\text{ค่าซ่อมแซม}}{\text{จำนวนวันที่ใช้ในการผลิตใน 1 ปี}}$

ตารางที่ 4.11 การคำนวณเครื่องมือเครื่องใช้ที่ใช้ไปในการทำปลาสดเค็มต่อวันรายที่ 5

รายการ	มูลค่าที่ซื้อ <sup>1</sup> หรือสร้าง (บาท)	อายุ <sup>1</sup> การใช้งาน (วัน)	ส่วนที่ใช้ไป <sup>2</sup> ต่อวัน (บาท)
<u>เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต</u>			
สวิง 4 ปาก ๆ ละ 35 บาท	140.--	90	1.56
หลัว 20 ใบ ๆ ละ 45 บาท	900.--	180	5.--
ทางมะพร้าว	20.--	7	2.86
เสื่อ 5 ผืน ๆ ละ 22 บาท	110.--	60	1.83
ถุงเกลือ 20 ใบ ๆ ละ 3 บาท	60.--	60	1.--
ซอน 10 โหล ๆ ละ 6 บาท	60.--	180	0.33
มีด 12 คาม ๆ ละ 25 บาท	300.--	242	1.24
ถุงมือ 6 โหล ๆ ละ 70 บาท	420.--	242	1.74
ตะกร้าพลาสติก 10 ใบ ๆ ละ 100 บาท	1,000.--	120	8.33
หลัว 4 อัน ๆ ละ 40 บาท	160.--	180	0.89
สายยาง	1,600.--	242	6.61
รวม	4,770.--		31.39

<sup>1</sup> จากการสัมภาษณ์ผู้ทำปลาสดเค็มที่จังหวัดสมุทรปราการ

<sup>2</sup> ส่วนที่ใช้ไปต่อวัน = มูลค่าที่ซื้อหรือสร้าง/จำนวนวันที่ใช้ในการผลิตใน 1 ปี

ตารางที่ 4.12 การคำนวณค่าเสื่อมราคาสินทรัพย์และค่าซ่อมแซมต่อวันรายที่ 5

รายการ	มูลค่าที่ซื้อ <sup>1</sup> หรือสร้าง (บาท)	อายุ <sup>1</sup> การใช้งาน (ปี)	ค่าเสื่อมราคา <sup>2</sup> ต่อวัน (บาท)	ค่าซ่อมแซม <sup>3</sup> ต่อวัน (บาท)
<u>สินทรัพย์</u>				
เครื่องสูบน้ำ	4,200.--	8	2.17	
เสือกและแทรไม่ไผ่	3,000.--	2	6.20	
โรงเรือนหินซีเมนต์				
หลังคาสังกะสี	26,500.--	10	10.95	
รถยนต์	198,000.--	10	81.82	
ตุ้ม 10 ใบ ๆ ละ 150 บาท	1,500.--	3	2.07	
รวม	233,200.--		103.21	
<u>สินทรัพย์ที่ใช้ในการเกี่ยวนํ้ามัน</u>				
เตา	120.--	2	0.25	
กะทะเกี่ยวนํ้ามัน	400.--	3	0.55	
รวม	520.--		0.80	
ค่าซ่อมแซมเครื่องสูบน้ำต่อปี	600.--			2.48

<sup>1</sup> จากการสัมภาษณ์สหกรณ์ปลาผลิตเค็มที่จังหวัดสมุทรปราการ

<sup>2</sup> ค่าเสื่อมราคาต่อวัน =  $\frac{\text{มูลค่าที่ซื้อหรือสร้าง/อายุการใช้งาน}}{\text{จำนวนวันที่ใช้ในการผลิตใน 1 ปี}}$

<sup>3</sup> ค่าซ่อมแซมต่อวัน =  $\frac{\text{ค่าซ่อมแซม/จำนวนวันที่ใช้ในการผลิตใน 1 ปี}}$

ตารางที่ 4.13 รายได้จากการทำพลาสติกแก็มต่อวันและต่อกิโลกรัม

ขนาด	จำนวนกิโลกรัม <sup>1</sup>	ราคาต่อกิโลกรัม <sup>2</sup>	จำนวนเงิน (บาท)
ใหญ่พิเศษ	62.22	60.--	3,733.20
ใหญ่	136.78	52.--	7,112.56
กลาง	147.67	42.--	6,202.14
เล็ก	88.11	30.--	2,643.30
จิ๋ว	32.22	20.--	644.40
รวม	467.--		20,335.60

พลาสติกสด 1,000 กิโลกรัม (10 ทาบ) หลังจากตากแห้งแล้วจะได้พลาสติกแก็มประมาณ 467 กิโลกรัม

รายได้ต่อกิโลกรัม =  $20,335.60 / 467 = 43.55$  บาท

<sup>1</sup> จากตารางที่ 4.1

<sup>2</sup> จากการสัมภาษณ์ผู้ทำพลาสติกแก็มที่จังหวัดสมุทรปราการและเป็นราคาขายส่ง

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 4.14 ต้นทุนลดลง

รายการ	จำนวนกิโลกรัม <sup>1</sup>	ราคาต่อกิโลกรัม <sup>2</sup> (บาท)	จำนวนเงิน (บาท)
ค่าขาย: ไชปลาสติกแห้ง	10	60	600.--
น้ำมันปลาสติก	25	10	250.--
หัวปลา	145	1	145.--
รวม			995.--

<sup>1,2</sup>จากการสัมภาษณ์ผู้ทำปลาสติกเค็มที่จังหวัดสมุทรปราการ

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



ต้นทุนและรายได้จากการทำปลาฝักเค็มวิธีธรรมชาติโดยการตากส่องแดด

การศึกษาและการวิเคราะห์ต้นทุนการทำปลาฝักเค็มวิธีธรรมชาติโดยการตากส่องแดด โดยทำการศึกษาข้อมูลจากการวิจัยเช่นเดียวกับการทำปลาฝักเค็มวิธีธรรมชาติโดยการตากแดดเดี่ยวในลักษณะปริมาณการทำปลาฝักเค็มส่องแดด จำนวน 1 ราย เกี่ยวกับรายจ่ายลงทุน รายจ่ายประจำ และรายได้จากการทำปลาฝักเค็มส่องแดด แล้วย่นำมาคำนวณต้นทุนและรายได้จากการทำปลาฝักเค็มส่องแดดต่อวัน รวมทั้งการคำนวณต้นทุนและรายได้จากการทำปลาฝักเค็มกอกกิโลกรัม

เนื่องจากการทำปลาฝักเค็มวิธีธรรมชาติโดยการตากส่องแดดมีเพียงรายเดี่ยว อีกทั้งการใช้สิ่ทรพย์และปัจจัยที่ใช้ในการผลิตส่วนใหญ่เหมือนกันกับการทำปลาฝักเค็มแดดเดี่ยวทุกประการ จะแตกต่างกันเฉพาะช่วงการตากแดดต้องใช้เวลาานกว่ากัน น้ำหนักปลาฝักเค็มที่ได้อั่งตากแดดแล้วจะน้อยกว่าปลาฝักเค็มแดดเดี่ยวเกือบครึ่งหนึ่งเพราะปลาฝักเค็มของแดดมีความแห้งมากกว่า แตรราคาขายของปลาฝักเค็มส่องแดดมีราคาสูงกว่าปลาฝักเค็มแดดเดี่ยว ในขณะที่เดียวกันปลาฝักเค็มที่ได้อั่งจะมีขนาดเล็กกว่าปลาฝักเค็มแดดเดี่ยว

ผลผลิตที่ได้จากปลาฝักเค็มส่องแดด จากน้ำหนักปลาฝักสด 1,000 กิโลกรัม (10 ทาน) หลังตัดหัว ซอกเกล็ด เอาไส้ออก และตากแดดส่องแดด (ประมาณ 2 วัน) แล้วจะเหลือน้ำหนักปลาฝักเค็มเพียง 330 กิโลกรัม (ตารางที่ 4.15) ขนาดของปลาฝักเค็ม 2 แดกที่ได้จะมีเพียง 4 ขนาด คือ ขนาดใหญ่พิเศษ ขนาดใหญ่ ขนาดกลาง และขนาดเล็ก แต่ขนาดใหญ่พิเศษของปลาฝักเค็มส่องแดด ก็อขนาดใหญ่ของปลาฝักเค็มแดดเดี่ยว



ตารางที่ 4.15 ปริมาณน้ำหนักผลผลิตด้วงเจี้ยวที่ไต่จากการทำพลาสติกเค็ม

หน่วย : กิโลกรัม

ราคาพลาสติกสดต่อหีบ	รวม	ขนาด			
		ใหญ่พิเศษ	ใหญ่	กลาง	เล็ก
ราคาหีบละ 1,100 บาท	330	-	60	117	153
ราคาหีบละ 1,300 บาท	330	-	70	110	150
ราคาหีบละ 1,400 บาท	330	-	85	107	138
ราคาหีบละ 1,500 บาท	330	-	90	125	115
ราคาหีบละ 1,700 บาท	330	67	101	72	90
ราคาหีบละ 1,800 บาท	330	97	115	103	15
ราคาหีบละ 2,000 บาท	330	105	106	119	-
ราคาหีบละ 2,200 บาท	330	114	120	96	-
ราคาหีบละ 2,400 บาท	330	142	114	74	-
รวม	2,970	525	861	923	661
	9	9	9	9	9
ปริมาณผลผลิตด้วงเจี้ยว	330	58.33	95.67	102.56	73.44

ที่มา : จากการสัมภาษณ์ผู้ทำพลาสติกเค็มที่จังหวัดสมุทรปราการ

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ผลจากการคำนวณ (ตารางที่ 4.17) ปรากฏว่าการทำปลาสดเค็มวิธีธรรมดาโดยการตากแดดแห้งมีต้นทุนเฉลี่ยกิโลกรัมละ 56.59 บาท แบ่งเป็นต้นทุนที่เป็นเงินสดกิโลกรัมละ 55.37 บาท และต้นทุนที่ไม่เป็นเงินสดกิโลกรัมละ 1.22 บาท แต่เนื่องจากการทำปลาสดเค็มที่มีผลล่องได้จากการขายไขปลาสดเค็ม น้ำมันปลาสด และหัวปลาสดหลังหักค่าใช้จ่ายแล้ว มีผลทำให้ต้นทุนรวมลดลงเหลือเฉลี่ยกิโลกรัมละ 53.60 บาท โดยแบ่งเป็นต้นทุนที่เป็นเงินสดเฉลี่ยกิโลกรัมละ 52.35 บาท หรือร้อยละ 92.51 ของต้นทุนการทำปลาสดเค็มก่อนหักต้นทุนลดลง และต้นทุนที่ไม่เป็นเงินสดเฉลี่ยกิโลกรัมละ 1.25 บาท หรือร้อยละ 2.22 ของต้นทุนการทำปลาสดเค็มก่อนหักต้นทุนลดลง ผลผลิตปลาสดเค็มที่ได้เฉลี่ยประมาณคาบละ 33 กิโลกรัม ปลาสดเค็ม 10 คาบจะได้ปลาสดเค็ม 330 กิโลกรัม (ตารางที่ 4.16) ก่อให้เกิดรายได้จากการขายปลาสดเค็มเฉลี่ยกิโลกรัมละ 63.10 บาท โดยมีส่วนประกอบของต้นทุนดังนี้

1. ต้นทุนต้นแปร (ตารางที่ 4.17) ไตแก่ค่าแรงงานชั่วคราวในการขุดเกลือ คัดหัว เอาไส้ออก และค่าแรงในการตากปลา ค่าแรงงานประจำ ค่าแรงงานในครัวเรือน ค่าปลาสดเค็ม ค่าเกลือ ค่าน้ำ ค่าน้ำมันรถ ค่าจ้างเรือ ค่าไฟฟ้า ค่าซ่อมแซม ค่าเครื่องมือ เครื่องใช้และค่าน้ำส่งสายชู มีต้นทุนเฉลี่ยกิโลกรัมละ 56.26 บาท หรือร้อยละ 99.42 ของต้นทุนการทำปลาสดเค็มก่อนหักต้นทุนลดลง แบ่งออกเป็นต้นทุนที่เป็นเงินสดเฉลี่ยกิโลกรัมละ 55.32 บาท หรือร้อยละ 97.76 ของต้นทุนการทำปลาสดเค็มก่อนหักต้นทุนลดลงและต้นทุนที่ไม่เป็นเงินสดเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.94 บาท หรือประมาณร้อยละ 1.66 ของต้นทุนการทำปลาสดเค็มก่อนหักต้นทุนลดลง ประกอบด้วยรายละเอียดดังนี้

1.1 ค่าแรงงานชั่วคราว ไตแก่ ค่าแรงงานในการขุดเกลือ คัดหัว เอาไส้ออก และค่าแรงในการตากปลา เฉลี่ยกิโลกรัมละ 1.26 บาท  $(1.05 + 0.21)$  คิดเป็นร้อยละ 2.23  $(1.86 + 0.37)$  ของต้นทุนรวมก่อนหักต้นทุนลดลง

ค่าแรงในการขุดเกลือ คัดหัว เอาไส้อออกร้อยละ 5 บาท จำนวนปลาสด 6,940 ตัว เพราะฉะนั้นต้องจ่ายค่าแรงในการขุดเกลือ คัดหัว และเอาไส้ออก 347 บาท เฉลี่ยกิโลกรัมละ 1.05 บาท  $(\frac{69.40 \times 5}{330})$  คิดเป็นร้อยละ 1.86 ของต้นทุนรวมก่อนหักต้นทุนลดลง

ค่าแรงในการตากปลารอยละ 1 บาท เพราะฉะนั้นจะจ่ายค่าแรงในการตากปลา 69.40 บาท เฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.21 บาท  $(\frac{69.40 \times 1}{330})$  คิดเป็นรอยละ 0.37 ของต้นทุนรวมก่อนหักต้นทุนลดลง

1.2 ค่าแรงงานประจำ หมายถึงคนงานที่ผู้ทำปลาสดเต็มจ้างไว้เป็นประจำที่คนงานประจำ 4 คน ใ้รับเงินเดือนคนละ 1,000 บาท คิดเป็นค่าแรงงานประจำวัน 198.35 บาท เฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.60 บาท คิดเป็นรอยละ 1.06 ของต้นทุนรวมก่อนหักต้นทุนลดลง

1.3 ค่าแรงงานในครัวเรือน ได้จากการคำนวณโดยการนำจำนวนแรงงานในครัวเรือนคูณอัตราค่าจ้างแรงงานขั้นต่ำในท้องถิ่น มีค่าแรงงานในครัวเรือน 2 คน อัตราค่าแรงงานในท้องถิ่นวันละ 73 บาท ค่าแรงงานในครัวเรือนมีจำนวน 146 บาทต่อวัน  $(73 \times 2)$  เฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.44 บาท คิดเป็นรอยละ 0.78 ของต้นทุนรวมก่อนหักต้นทุนลดลง

1.4 ค่าปลาสดสด เป็นค่าใช้จ่ายผันแปรที่มีค่าสูงสุดที่สุดและราคาปลาสดสดตัวเฉลี่ยกิโลกรัมละ 51.85 บาท คิดเป็นรอยละ 91.62 ของต้นทุนรวมก่อนหักต้นทุนลดลง

1.5 ค่าเกลือ ปริมาณเกลือที่ใช้ขึ้นอยู่กับขนาดและความสดของปลา โดยเฉลี่ยจะใช้เกลือประมาณ 12.5 กิโลกรัม ต่อปลาสดสด 1 หาบ ราคาเกลือสูงละ 60 บาท น้ำหนักโดยประมาณ 40 กิโลกรัม เพราะฉะนั้นราคาเกลือกิโลกรัมละ 1.50 บาท  $(60/40)$  ปลา 10 หาบใช้เกลือ 125 กิโลกรัม ราคาเกลือเท่ากับ 187.50 บาท  $(125 \times 1.50)$  เฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.57 บาท คิดเป็นรอยละ 1 ของต้นทุนรวมก่อนหักต้นทุนลดลง

1.6 ค่าน้ำ ได้จากการประมาณปริมาณและดูตามราคาน้ำที่ซื้อขายในท้องถิ่น ราคาตุมละ 8 บาท การทำปลาสดเต็มวิถีธรรมชาติโดยการตากสองแดด หลังจากที่ล้างปลาสดที่คองเกลือแล้วจะต้องแช่ปลาสดในน้ำที่ผสมน้ำส้มสายชูประมาณ 10 - 15 นาที จึงประมาณปริมาณน้ำที่ใช้  $20\frac{1}{2}$  ตุม ค่าน้ำที่ใช้จึงเท่ากับ 164 บาท ต่อวันเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.5 บาท คิดเป็นรอยละ 0.88 ของต้นทุนรวมก่อนการหักต้นทุนลดลง

1.7 ค่าน้ำมันรถ หมายถึงค่าน้ำมันรถที่ใช้ในการเดินทางไปซื้อปลาสดสดประมาณวันละ 135 บาท เฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.41 บาท คิดเป็นรอยละ 0.72 ของต้นทุนรวมก่อนหักต้นทุนลดลง

1.8 ค่าจ้างเรือ หมายถึงค่าว่าจ้างเรือเพื่อเดินทางไปซื้อปลาสดสดที่เรือไม่  
สามารถเข้าไปได้ถึง ค่าจ้างเรือประมาณวันละ 150 บาท เฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.45 บาท  
คิดเป็นร้อยละ 0.80 ของต้นทุนรวมก่อนหักต้นทุนลดลง

1.9 ค่าไฟฟ้า หมายถึงค่าไฟฟ้าที่ใช้กับเครื่องสูบน้ำ<sup>8</sup> เพื่อใช้ในการสูบน้ำจาก  
คลองขึ้นมาเพื่อใช้ล้างปลาและแช่ปลาประมาณค่าไฟฟ้าวันละ 2.94 บาท เฉลี่ยกิโลกรัมละ  
0.01 บาท คิดเป็นร้อยละ 0.02 ของต้นทุนรวมก่อนหักต้นทุนลดลง

1.10 ค่าซ่อมแซม หมายถึงค่าซ่อมแซมไคนาโมของเครื่องสูบน้ำประมาณปีละ  
650 บาท คิดเป็นค่าซ่อมแซมวันละ 2.69 บาท (650/242) เฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.01 คิดเป็น  
ร้อยละ 0.02 ของต้นทุนรวมก่อนหักต้นทุนลดลง

1.11 ค่าเครื่องมือเครื่องใช้ หมายถึงเครื่องมือเครื่องใช้และอุปกรณ์ต่าง ๆ  
ที่ใช้ในการทำปลาสดเค็มที่มีอายุการใช้งานเพียงปีเดียวหรือน้อยกว่านั้น นอกจากนั้นยังเกิดการ  
สูญหายไถ่จ่าย เช่น สวิตช์ปลา หลัวใส่ปลา กาลมึงอะลูมิเนียม ผ่าปลาสดก ไม้ต ดุ้งมือ  
ไม้ทิ่ม และสายยางสูบน้ำ การคำนวณค่าเครื่องมือเครื่องใช้จะคำนวณคิดเป็นค่าใช้จ่ายตามอายุ  
การใช้งานค่าเครื่องมือเครื่องใช้ต่อวันประมาณ 49.67 บาท (ตาราง 4.18) เฉลี่ยกิโลกรัมละ  
0.15 บาท<sup>9</sup> คิดเป็นร้อยละ 0.27<sup>10</sup> ของต้นทุนรวมก่อนหักต้นทุนลดลง

1.12 ค่าน้ำแอมเฟียซู หมายถึงน้ำแอมเฟียซูที่ใช้กันทั่ว ๆ ไปในน้ำแอมเฟียซูในตอนที่  
ล้างปลาสดที่คลองเกลือเรียบร้อยแล้วก่อนที่จะนำปลาขึ้นตาก โดยใช้น้ำแอมเฟียซูประมาณ 1 ช้อนโต๊ะ

<sup>8</sup> เครื่องสูบน้ำ 1/2 แรงม้า ใช้วันละ 1 ชั่วโมงกินไฟ .35 ยูนิคต่อวัน ในเวลา 1  
เดือน ใช้ไป 10.5 ยูนิค (.35 x 30) อัตราค่าไฟฟ้าสำหรับอุตสาหกรรมขนาดย่อม 40 ยูนิค  
หรือน้อยกว่าคิดในอัตรา 88.12 บาทต่อเดือน

<sup>9</sup> 0.15 บาท = 0.01 + 0.02 + 0.03 + 0.03 + 0.03 + 0.01 + 0.01 +  
0.01

<sup>10</sup> ร้อยละ 0.27 = 0.02 + 0.03 + 0.05 + 0.05 + 0.05 + 0.02 +  
0.02 + 0.03

ต่อน้ำ 1 กาละมังอะลูมิเนียม แล้วแช่ปลาไว้ประมาณ 15 - 20 นาที ปริมาณน้ำส้มสายชูที่ใช้ประมาณวันละ 20 ซ่อนโต๊ะ เท่ากับ 4.29 บาท ( $15 \times 20/70$ )<sup>11</sup> คิดเป็นร้อยละ 0.02 ของต้นทุนรวมก่อนหักต้นทุนลดลง

2. ต้นทุนคงที่ (ตารางที่ 4.17) โคนก่าใช้ที่ดิน ค่าเสื่อมราคาสินทรัพย์ และ ค่าภาษีบำรุงเกียจ มีค่าใช้จ่ายเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.33 บาท คิดเป็นร้อยละ 0.58 ของต้นทุนรวมก่อนหักต้นทุนลดลง แบ่งเป็นค่าใช้จ่ายที่เป็นเงินสดเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.05 บาท คิดเป็นร้อยละ 0.08 ของต้นทุนรวมก่อนหักต้นทุนลดลง และค่าใช้จ่ายที่ไม่เป็นเงินสดเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.28 บาท คิดเป็นร้อยละ 0.50 ของต้นทุนรวมก่อนหักต้นทุนลดลง ประกอบด้วยรายละเอียดดังนี้

2.1 ค่าใช้ที่ดิน เป็นค่าเช่าที่ดินที่ผู้ทำปลาสดเค็มเช่าจากผู้อื่น ในกรณีที่ผู้ทำปลาสดเค็มมีที่ดินของตนเอง ค่าใช้ที่ดินจะได้อาจการประมาณค่าเช่าที่ดินในละแวกนั้น โดยประมาณค่าเช่าที่ดินไร่ละ 400 บาทต่อไร่ต่อปี ใช้ที่ดินประมาณ 150 ตารางวา เสียค่าใช้ที่ดินประมาณวันละ 0.62 บาท ( $400/400 = 1 \times 150/242$ ) และไม่สามารถเฉลี่ยเป็นค่าใช้จ่ายต่อกิโลกรัม

2.2 ค่าเสื่อมราคาสินทรัพย์ที่ใช้ในการผลิต ซึ่งประกอบด้วยเครื่องสูบน้ำ เือก และแครไม่ไค้ โรงเรือนขึ้นชีวมวล หลังคาจาก อดยนต์ กะทะเคี่ยวน้ำแกง และเตา ค่าใช้จ่ายที่เป็นค่าเสื่อมราคาสินทรัพย์จำนวน 94.41 บาทต่อวัน โดยแบ่งเป็นค่าเสื่อมราคาสินทรัพย์ที่ใช้ในการผลิต 93.58 บาท (ตารางที่ 4.19) เฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.28 บาท คิดเป็นร้อยละ 0.50 ของต้นทุนรวมก่อนหักต้นทุนลดลง และค่าเสื่อมราคาสินทรัพย์ที่ใช้ในการเคี่ยวน้ำแกง 0.83 บาท (ตารางที่ 4.19)

2.3 ค่าภาษีบำรุงเกียจ หมายถึงภาษีซึ่งที่ทำการเขตเรียกเก็บจากผู้ประกอบการค้าซึ่งเป็นที่รังเกียจ หรืออาจจะเป็นอัตราตายแก่สุขภาพที่ต้องควบคุมทั้งหมด 120 ประเภท (ภาคผนวก)

<sup>11</sup> น้ำส้มสายชู 1 ขวด ราคาขวดละ 15 บาท มี 70 ซ่อนโต๊ะ ปลา 20 กาละมัง ใช้น้ำส้ม 20 ซ่อนโต๊ะ

ค่าที่นำรังเกียจได้ 3,500 บาท เพราะมีค่าที่นำรังเกียจเฉลี่ยวันละ  
ประมาณ 14.46 บาท ( $3,500/242$ ) เฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.05 บาท คิดเป็นร้อยละ 0.08  
ของต้นทุนรวมก่อนหักต้นทุนลดลง

3. ต้นทุนลดลง (ตารางที่ 4.17) หมายถึงค่าขายผลผลิตที่ได้จากการทำ  
ปลาสดเกินประกอบตัว

3.1 ไขปลาสด ปลาสดสด 10 ทบ จะได้ไขปลาสดประมาณ 15 กิโลกรัม  
( $1.5 \times 10$ ) นำไปตากแห้งแล้วจะได้น้ำหนัก 10 กิโลกรัม ราคาขายกิโลกรัมละ 60 บาท  
จะได้ค่าขายปลาสดรวม 600 บาท ( $10 \times 60$ )

3.2 น้ำก้นปลาสด ปลาสด 1 ทบจะได้น้ำก้นปลาสด 2.5 กิโลกรัม  
ปลาสด 10 ทบจะได้น้ำก้นปลาสด 25 กิโลกรัม และมีราคาขายกิโลกรัมละ 10 บาท จะได้  
ค่าขายน้ำก้นปลาสด 250 บาท ( $25 \times 10$ )

3.3 หัวปลา ปลาสดสด 10 ทบ จะได้หัวปลา 145 กิโลกรัม ( $10 \times 14.5$ )  
ราคาขายกิโลกรัมละ 1 บาท จะได้ค่าขายหัวปลา 145 บาท ( $145 \times 1$ )

ค่าขายผลผลิตได้เฉลี่ยกิโลกรัมละ 3.02 บาท คิดเป็นร้อยละ 5.33 ของต้นทุนรวม  
ก่อนหักต้นทุนลดลงก่อนหักค่าใช้จ่ายที่ก่อให้เกิดผลผลิตซึ่งค่าใช้จ่ายดังกล่าวเป็นค่าใช้จ่ายที่  
ไม่เป็นเงินสดเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.03 บาท คิดเป็นร้อยละ 0.06 ของต้นทุนรวมก่อนหักต้นทุน  
ลดลงทำให้ต้นทุนลดลงเหลือ 984.17 บาท เฉลี่ยต้นทุนลดลงกิโลกรัมละ 2.99 บาท หรือร้อยละ  
5.27 ของต้นทุนรวมก่อนหักต้นทุนลดลง

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 4.16 รายได้จากการทำพลาสติกเค็มต่อวันและต่อกิโลกรัม

ขนาด	จำนวนกิโลกรัม <sup>1</sup>	ราคาต่อกิโลกรัม <sup>2</sup> (บาท)	จำนวนเงิน (บาท)
ใหญ่พิเศษ	58.33	80.--	4,666.40
ใหญ่	95.67	70.--	6,696.90
กลาง	102.56	60.--	6,153.60
เล็ก	73.44	45.--	3,304.80
รวม	330.--		20,821.70

พลาสติกสด 1,000 กิโลกรัม (10 ทับ) หลังจากตากแห้งแล้วจะได้พลาสติกเค็มประมาณ 330 กิโลกรัม

$$\text{รายได้ต่อกิโลกรัม} = 20,821.70 / 330 = 63.10 \text{ บาท}$$

<sup>1</sup> จากตารางที่ 4.15

<sup>2</sup> จากการสัมภาษณ์ผู้ทำพลาสติกเค็มที่จังหวัดสมุทรปราการ และเป็นราคาขายส่ง



ตารางที่ 4.17 ต้นทุนการทำปลาผลิตเต็มวิถีธรรมชาติโดยการตากแดดกลางแจ้งและตากกิโลกรัม

รายการ	ต้นทุน วัน <sup>1</sup>						ต้นทุน กิโลกรัม <sup>2</sup>		
	เงินเงินสด		ไม่เงินเงินสด		รวม		เงินสด	ไม่เงินเงินสด	รวม
	บาท	ร้อยละ	บาท	ร้อยละ	บาท	ร้อยละ			
<b>ต้นทุนเต็มวิถี</b>									
ค่าแรงงานชั่วคราว									
ค่าแรงงานในการทอดแดด กึ่งตัว	347.00	1.86	-	-	347.00	1.86	1.05	-	1.05
ค่าแรงงานในการตากปลา	69.40	0.37	-	-	69.40	0.37	0.21	-	0.21
ค่าแรงงานประจำ	198.35	1.06	-	-	198.35	1.06	0.60	-	0.60
ค่าแรงงานในครัวเรือน	-	-	146.00	0.78	146.00	0.78	-	0.44	0.44
ค่าปลาผลิตได้	17,110.00	91.62	-	-	17,110.00	91.62	51.85	-	51.85
ค่าเกลือ	187.50	1.00	-	-	187.50	1.00	0.57	-	0.57
ค่าไม้	-	-	164.00	0.88	164.00	0.88	-	0.50	0.50
ค่าขี้เถ้า	135.00	0.72	-	-	135.00	0.72	0.41	-	0.41
ค่าจระเข้	150.00	0.80	-	-	150.00	0.80	0.45	-	0.45
ค่าไฟฟ้า	2.94	0.02	-	-	2.94	0.02	0.01	-	0.01
ค่าซ่อมแซม	2.69	0.02	-	-	2.69	0.02	0.01	-	0.01
<b>ค่าเครื่องใช้เครื่องใช้<sup>3</sup></b>									
- สวิตช์ปลา	3.89	0.02	-	-	3.89	0.02	0.01	-	0.01
- เตาไฟฟ้าปลา	6.25	0.03	-	-	6.25	0.03	0.02	-	0.02
- ถาดแห้งและตะแกรง	8.26	0.05	-	-	8.26	0.05	0.03	-	0.03
- ถาดตาก	9.92	0.05	-	-	9.92	0.05	0.03	-	0.03
- ไม้	10.00	0.05	-	-	10.00	0.05	0.03	-	0.03
- ถังน้ำ	2.72	0.02	-	-	2.72	0.02	0.01	-	0.01
- ไม้ค้ำ	4.00	0.02	-	-	4.00	0.02	0.01	-	0.01
- น้ำเช็ดฝา	4.29	0.02	-	-	4.29	0.02	0.01	-	0.01
- สายยาง	4.63	0.03	-	-	4.63	0.03	0.01	-	0.01
<b>รวมต้นทุนเต็มวิถี</b>	<b>18,256.84</b>	<b>97.76</b>	<b>310.00</b>	<b>1.66</b>	<b>18,566.84</b>	<b>99.42</b>	<b>55.32</b>	<b>0.94</b>	<b>56.26</b>
<b>ต้นทุนคงที่</b>									
ค่าใช้สอย	-	-	0.62	-	0.62	-	-	-	-
ค่าเสื่อมราคา - เครื่องใช้	-	-	2.98	0.02	2.98	0.02	-	0.01	0.01
- เกล็ดและเชอร์โมส	-	-	4.65	0.02	4.65	0.02	-	0.01	0.01
- โรงเรือนที่แยก	-	-	4.96	4.96	0.03	-	-	0.02	0.02
- เตาจาก	-	-	0.41	-	0.41	-	-	-	-
- รถยนต์	-	-	80.58	0.43	80.58	0.43	-	0.24	0.24
ค่าภาษีบำรุงท้องที่	14.46	0.08	-	-	14.46	0.08	0.05	-	0.05
<b>รวมต้นทุนคงที่</b>	<b>14.46</b>	<b>0.08</b>	<b>94.20</b>	<b>0.05</b>	<b>108.66</b>	<b>0.58</b>	<b>0.05</b>	<b>0.28</b>	<b>0.28</b>
<b>ต้นทุนรวมกิโลกรัม</b>	<b>18,271.30</b>	<b>97.84</b>	<b>404.20</b>	<b>2.16</b>	<b>18,675.50</b>	<b>100.00</b>	<b>55.37</b>	<b>1.22</b>	<b>56.54</b>
<b>ต้นทุนลดลง<sup>5</sup></b>									
- ไข่ปลาสด	600.00	3.21	-	-	600.00	3.21	1.82	-	1.82
- ไม้ตากปลา	250.00	1.34	-	-	250.00	1.34	0.76	-	0.76
- ไม้ตากปลา	145.00	0.78	-	-	145.00	0.78	0.44	-	0.44
<b>รวมต้นทุนลดลง</b>	<b>995.00</b>	<b>5.33</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>995.00</b>	<b>5.33</b>	<b>3.02</b>	<b>-</b>	<b>3.02</b>
<b>ต้นทุนสุทธิ</b>									
ค่าใช้สอยในการเก็บเกี่ยวไม้ตากปลา	-	-	10.00	0.05	10.00	0.05	-	0.03	0.03
ค่าเสื่อมราคา - กะทะเก็บเกี่ยว	-	-	0.33	-	0.33	-	-	-	-
- เตา	-	-	0.05	0.01	0.50	0.01	-	-	-
<b>รวมค่าใช้สอย</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>10.33</b>	<b>0.06</b>	<b>10.83</b>	<b>0.06</b>	<b>-</b>	<b>0.03</b>	<b>0.03</b>
<b>ต้นทุนสุทธิจนถึงไม้ตากปลา</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>984.17</b>	<b>5.27</b>	<b>-</b>	<b>1.25</b>	<b>2.00</b>
<b>ต้นทุนรวมจนถึงต้นทุนลดลง</b>	<b>17,276.30</b>	<b>92.51</b>	<b>415.03</b>	<b>2.22</b>	<b>17,691.33</b>	<b>94.73</b>	<b>52.35</b>	<b>1.25</b>	<b>53.54</b>

<sup>1</sup> จากการใช้ภาพถ่ายทำปลาผลิตเต็มวิถีจังหวัดสมุทรปราการ

<sup>2</sup> ต้นทุน : กิโลกรัม = ค่าใช้จ่ายในแต่ละรายการ/น้ำหนักผลิตผล 330 กิโลกรัม

<sup>3</sup> จากตารางที่ 4.18

<sup>4</sup> จากตารางที่ 4.19

<sup>5</sup> จากตารางที่ 4.14

ตารางที่ 4.18 การคำนวณเครื่องมือเครื่องใช้ที่ใช้ไปในการผลิต

รายการ	มูลค่าที่ซื้อ <sup>1</sup> หรือสร้าง (บาท)	อายุ การใช้งาน (วัน)	เครื่องมือเครื่องใช้ <sup>2</sup> ที่ใช้ไปต่อวัน (บาท)
<u>เครื่องมือเครื่องใช้</u>			
สวิงตักปลา 10 ปาก ๆ ละ 35 บาท	350.--	90	3.89
หัวใส่ปลา 25 ใบ ๆ ละ 45 บาท	1,125.--	180	6.25
กาละมังอะลูมิเนียม 20 ใบ ๆ ละ 100 บาท	2,000.--	242	8.26
ผ้าพลาสติก 2 มวน ๆ ละ 1,200 บาท	2,400.--	242	9.92
มีด 24 คม ๆ ละ 25 บาท	600.--	60	10.--
ถุงมือ 7 โหล ๆ ละ 70 บาท	490.--	180	2.72
ไม้ก้ม 12 กุรุส ๆ ละ 20 บาท	240.--	60	4.--
สายยางสูบน้ำ	1,120.--	242	4.63
รวม	8,325.--		49.67

<sup>1</sup> จากการสัมภาษณ์ผู้ทำปลาสดเค็มที่จังหวัดสมุทรปราการ

<sup>2</sup> การคำนวณเครื่องมือเครื่องใช้ที่ใช้ไปในการผลิตต่อวัน

= มูลค่าที่ซื้อหรือสร้าง/อายุการใช้งาน

ตารางที่ 4.19 การคำนวณค่าเสื่อมราคาสินทรัพย์และค่าซ่อมแซม

รายการ	มูลค่าที่ซื้อ <sup>1</sup> หรือสร้าง (บาท)	อายุ <sup>1</sup> การใช้งาน (ปี)	ค่าเสื่อมราคา <sup>2</sup> ต่อวัน (บาท)	ค่าซ่อมแซม <sup>3</sup> ต่อวัน (บาท)
<u>สินทรัพย์</u>				
เครื่องสูบน้ำ	3,600.--	5	2.98	
เฟือกและเครไม่ไผ่	2,250.--	2	4.65	
โรงเรือนพื้นที่เมมด	12,000.--	10	4.96	
หลังคาจาก	500.--	5	0.41	
รถยนต์	195,000.--	10	80.58	
รวม	213,350.--		93.58	
<u>สินทรัพย์ที่ใช้ในการเกี่ยวน้ำผักปลาสลิด</u>				
กะทะเกี่ยวน้ำถัน	400.--	5	0.33	
เตา	120.--	1	0.50	
รวม	520.--		0.83	
ค่าซ่อมแซมต่อปี	650.--			2.69

<sup>1</sup> จากการสัมภาษณ์ผู้ทำปลาสลิดเต็ม

<sup>2</sup> การคำนวณค่าเสื่อมราคาของสินทรัพย์ได้ใช้วิธีเส้นตรงสามารถคำนวณได้ดังนี้

$$\text{ค่าเสื่อมราคาต่อวัน} = \frac{\text{มูลค่าที่ซื้อหรือสร้าง/อายุการใช้งาน}}{\text{จำนวนวันที่ใช้ในการผลิตใน 1 ปี}}$$

<sup>3</sup> ค่าซ่อมแซมต่อวัน = ค่าซ่อมแซม/จำนวนวันที่ใช้ในการผลิตใน 1 ปี

ตารางที่ 4.20 รายได้จากการทำพลาสติกเพิ่มต่อหาบและตอกิโลกรัม

ขนาด	จำนวนกิโลกรัม <sup>1</sup>	ราคาตอกิโลกรัม <sup>2</sup>	จำนวนเงิน
ใหญ่พิเศษ	66	60.--	3,960.--
ใหญ่	139	52.--	7,228.--
กลาง	152	42.--	6,384.--
เล็ก	92	30.--	2,760.--
จั่ว	36	20.--	720.--
รวม	485		21,052.--

พลาสติกสด 1,000 กิโลกรัม (10 หาบ) หลังจากตากแห้งแล้วจะได้พลาสติกเพิ่มประมาณ 485 กิโลกรัม

รายได้ตอกิโลกรัม  $21,052/485 = 43.41$  บาท

<sup>1</sup>จากหน้า

<sup>2</sup>จากการสัมภาษณ์ผู้ทำพลาสติกเพิ่ม

ศูนย์วิจัยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ต้นทุนและรายได้จากการทำพลาสติกเค็มโดยการอบด้วยเครื่องไฟฟ้า ในกรณีที่ผู้ทำพลาสติกเค็มไม่มีเครื่องอบไฟฟ้าของตนเอง

การศึกษาและการวิเคราะห์ต้นทุนการทำพลาสติกเค็มโดยการอบด้วยเครื่องไฟฟ้า ใ้ทำการศึกษาข้อมูลจากการทดลองทำพลาสติกที่ผ่านกระบวนการทำเค็ม และผ่านกระบวนการทำแห้งด้วยการอบด้วยเครื่องไฟฟ้า โดยอาศัยข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนการทำพลาสติกเค็มจากผู้ทำพลาสติกเค็มวิถีธรรมชาติ โดยการตากแดด (แดดเคี้ยว) รายที่ 1 การทำแห้งด้วยวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้า ผู้ทำพลาสติกเค็มต้องเสียค่าอบปลาภิโลกกรัมละ 50 สตางค์ ซึ่งถือเป็นส่วนหนึ่งของต้นทุนการผลิต เมื่อได้ข้อมูลเกี่ยวกับการทำพลาสติกเค็มด้วยการอบด้วยเครื่องไฟฟ้าแล้วจึงนำมาคำนวณต้นทุนและรายได้จากการทำพลาสติกเค็มวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้าต่อวัน รวมทั้งการคำนวณต้นทุนและรายได้จากการทำพลาสติกเค็มต่อภิโลกกรัมด้วย

ปริมาณน้ำหนักผลผลิตที่ได้จากการอบด้วยเครื่องไฟฟ้าจะมากกว่าวิถีธรรมชาติ โดยการตากแดด และใช้เวลาในการอบประมาณ 3 ชั่วโมง จะได้คุณภาพผลผลิตเท่ากับการตากแดดเคี้ยว ปริมาณน้ำหนักผลผลิตที่ได้จากวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้าจะเท่ากับ 485 กิโลกรัม จากน้ำหนักพลาสติกสด 1,000 กิโลกรัม

ผลผลิตที่ได้มีขนาดตัวเฉลี่ยเหมือนปลาแดดเคี้ยว คือ

ขนาดใหญ่พิเศษ	66 กิโลกรัม	ราคาขายภิโลกกรัมละ	60 บาท
ขนาดใหญ่	139 กิโลกรัม	ราคาขายภิโลกกรัมละ	52 บาท
ขนาดกลาง	152 กิโลกรัม	ราคาขายภิโลกกรัมละ	42 บาท
ขนาดเล็ก	92 กิโลกรัม	ราคาขายภิโลกกรัมละ	30 บาท
ขนาดจิ๋ว	36 กิโลกรัม	ราคาขายภิโลกกรัมละ	20 บาท

ผลจากการคำนวณ (ตารางที่ 4.21) ปรากฏว่าการทำพลาสติกเค็มด้วยวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้า มีต้นทุนเฉลี่ยภิโลกกรัมละ 38.48 บาท ประกอบด้วยต้นทุนที่เป็นเงินสดเฉลี่ยภิโลกกรัมละ 37.75 บาท และต้นทุนที่ไม่เป็นเงินสดเฉลี่ยภิโลกกรัมละ 0.73 บาท แต่เนื่องจากการทำพลาสติกเค็มมีผลพลอยได้จากการขายไซพลาสติกแห้ง น้ำหนักพลาสติก และหัวพลาสติก หลังหักค่าใช้จ่ายแล้วเฉลี่ยภิโลกกรัมละ 2.03 บาท มีผลทำให้ต้นทุนรวมลดลงเหลือเฉลี่ย

กิโลกรัมละ 36.45 บาท หรือร้อยละ 94.73 ของต้นทุนการทำปลาสดเค็มก่อนหักต้นทุนลดลง ประกอบด้วยต้นทุนที่เป็นเงินสดเฉลี่ยกิโลกรัมละ 35.70 บาท หรือร้อยละ 92.76 และมีต้นทุนที่ไม่เป็นเงินสดเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.75 บาท หรือร้อยละ 1.97 ของต้นทุนการทำปลาสดเค็มก่อนหักต้นทุนลดลง น้ำหนักผลผลิตปลาสดเค็มที่ได้เฉลี่ยประมาณ 485 กิโลกรัม ก่อให้เกิดรายได้จากการขายปลาสดเค็มเฉลี่ยกิโลกรัมละ 43.41 บาท (ตารางที่ 4.20) โดยมี ส่วนประกอบของต้นทุนดังนี้

1. ต้นทุนผันแปรโต (ตารางที่ 4.21) ประกอบด้วย ค่าแรงงานชั่วคราว ไร่แก่ ค่าแรงในการขุดเกลือ ตักหัว และเอาใส่ออก ค่าแรงงานในครัวเรือน ค่าปลาสดสด คาน้ำแข็ง ค่าเกลือ คาน้ำ ค่าจางรด ค่าไฟฟ้า ค่าซ่อมแซม ค่าเครื่องมือเครื่องใช้ ค่าหัวทาบและค่าอบปลา มีต้นทุนเฉลี่ยกิโลกรัมละ 38.45 บาท หรือร้อยละ 99.92 ของต้นทุนการทำปลาสดเค็มก่อนหักต้นทุนลดลง แบ่งออกเป็นต้นทุนผันแปรที่เป็นเงินสดเฉลี่ยกิโลกรัมละ 37.74 บาท หรือร้อยละ 98.07 ของต้นทุนการทำปลาสดเค็มก่อนหักต้นทุนลดลง และต้นทุนผันแปรที่ไม่เป็นเงินสดเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.71 บาท หรือร้อยละ 1.85 ของต้นทุนการทำปลาสดเค็มก่อนหักต้นทุนลดลง

ค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้นจากการทำปลาสดเค็มวิธีธรรมชาภิโยโดยการตากแดดเดียวรายที่ 1 ก็คือค่าอบปลา การทำแห้งด้วยวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้า ต้องเสียค่าอบปลา กิโลกรัมละ 50 สตางค์ น้ำหนักปลาสดแห้งขูดเกลือ ตักหัว และเอาใส่ออกผ่านกระบวนการทำเค็มหลังจากล้างความเค็มออกแล้วพร้อมที่จะผ่านกระบวนการทำแห้งที่น้ำหนักเกลือประมาณ 670 กิโลกรัม เสียค่าอบปลา กิโลกรัมละ 50 สตางค์ เพราะหนักจึงต้องจ่ายค่าอบปลาทั้งหมด 335 บาท ( $670 \times .50$ ) คิดเป็นร้อยละ 1.80 บาท ของต้นทุนรวมก่อนหักต้นทุนลดลง

2. ต้นทุนคงที่ (ตารางที่ 4.21) ไร่แก่ค่าที่ดิน ค่าเสื่อมราคาสิทธิประโยชน์ และค่าภาษีบำรุงท้องที่ มีต้นทุนเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.03 บาท หรือร้อยละ 0.08 ของต้นทุนการทำปลาสดเค็มก่อนหักต้นทุนลดลง แบ่งเป็นต้นทุนที่เป็นเงินสดเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.01 บาท หรือร้อยละ 0.02 ของต้นทุนรวมก่อนหักต้นทุนลดลง และต้นทุนที่ไม่เป็นเงินสดเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.02 บาท หรือร้อยละ 0.06 ของต้นทุนรวมก่อนหักต้นทุนลดลง

3. ต้นทุนลดลง (ตารางที่ 4.21) หมายถึงผลลดหย่อนที่ได้จากการขายไซ  
 ผลิตเสร็จ น้ำหนักพลาสติก และตัวพลาสติก มีจำนวนทั้งสิ้น 995 บาท (ตารางที่ 4.14)  
 ประกอบด้วยไซพลาสติกแดง 10 กิโลกรัม น้ำหนักพลาสติก 25 กิโลกรัม และตัวพลาสติก 145  
 กิโลกรัม โดยมีราคาขายกิโลกรัมละ 60 บาท 10 บาท และ 1 บาท ตามลำดับ มีราคาเฉลี่ย  
 กิโลกรัมละ 2.05 บาท หรือร้อยละ 5.33 ของต้นทุนการทำพลาสติกเต็มก่อนหักต้นทุนลดลง  
 ในขณะที่ตัวแก้วที่ใช้จ่ายเกี่ยวกับการเกี่ยวน้ำหนักพลาสติกซึ่งเป็นต้นทุนที่ไม่เป็นเงินสดประมาณ  
 10.65 บาท เฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.02 บาท หรือร้อยละ 0.06 ของต้นทุนการทำพลาสติกซึ่งเป็น  
 ต้นทุนที่ไม่เป็นเงินสดประมาณ 10.65 บาท เฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.02 บาท หรือร้อยละ 0.06  
 ของต้นทุนการทำพลาสติกเต็มก่อนหักต้นทุนลดลง จึงทำให้ต้นทุนลดลงหลังหักค่าใช้จ่ายเหลือ  
 984.35 บาท หรือร้อยละ 5.27 ของต้นทุนการทำพลาสติกเต็มก่อนหักต้นทุนลดลง คิดเป็นต้นทุน  
 ลดลงหลังหักค่าใช้จ่ายเฉลี่ยกิโลกรัมละ 2.03 บาท



ศูนย์วิทยทรัพยากร  
 จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 4.21 หมายเหตุการนำปลาผลิตเพิ่มวิธีธรรมชาติหรือสูงใหญ่จากวันและตกกิโลกรัม ควบคู่ไปกับเบรื่องจากตนเอง

รายการ	เพิ่มทุกเดือน						เพิ่มทุกปี <sup>2</sup>		
	เป็นเงินบาท		ไม่เป็นเงินบาท		รวม		เงินบาท	ไม่เป็นเงินบาท	รวม
	บาท	ร้อยละ	บาท	ร้อยละ	บาท	ร้อยละ			
เพิ่มทุกเดือน									
ค่าแรงงานปีละราว									
ค่าแรงงานในการขุดลอก คัดหัว เอาไปปล่อย	347.--	1.86	-	-	347.--	1.86	0.72	-	0.72
ค่าแรงงานในครัวเรือน	-	-	219.--	1.17	219.--	1.17	-	0.45	0.45
ค่าปลาผลิตเพิ่ม	17,110.--	91.68	-	-	17,110.--	91.68	35.29	-	35.29
ค่าไม้แข็ง	175.--	0.94	-	-	175.--	0.94	0.36	-	0.36
ค่าเกลือ	137.50	0.74	-	-	137.50	0.74	0.28	-	0.28
ค่าปุ๋ย	-	-	128.--	0.68	128.--	0.68	-	0.26	0.26
ค่าจากรถ	150.--	0.80	-	-	150.--	0.80	0.31	-	0.31
ค่าไฟฟ้า	2.94	0.02	-	-	2.94	0.02	0.01	-	0.01
ค่าค่าน้ำมัน	1.86	0.01	-	-	1.86	0.01	-	-	-
ค่าเครื่องใช้เครื่องใช้									
- สวิตช์ปลา	1.17	0.01	-	-	1.17	0.01	-	-	-
- วัสดุปลา	5.83	0.03	-	-	5.83	0.03	0.01	-	0.01
- ค่าอะไหล่และอื่น ๆ	16.67	0.09	-	-	16.67	0.09	0.03	-	0.03
- วัสดุ	0.28	-	-	-	0.28	-	-	-	-
- ไม้	4.17	0.02	-	-	4.17	0.02	0.01	-	0.01
- อื่น ๆ	2.--	0.01	-	-	2.--	0.01	-	-	0.01
- ค่าค่านาย	2.07	0.01	-	-	2.07	0.01	0.01	-	0.01
ค่าหัวรวม	10.--	0.05	-	-	10.--	0.05	0.02	-	0.02
ค่าปลา 670 กก. ๆ ละ 50 บาท.	335.--	1.80	-	-	335.--	1.80	0.69	-	0.69
รวมเพิ่มทุกเดือน	18,301.49	98.07	347.--	1.85	18,648.49	99.92	37.74	0.71	38.45
เพิ่มทุกปี									
ค่าใช้จ่าย	-	-	0.15	-	0.15	-	-	-	-
ค่าเดินรถ - เครื่องสูบน้ำ	-	-	1.74	0.01	1.74	0.01	-	-	-
- โรงเรือนที่ใหม่ เสาไม้	-	-	4.96	0.03	4.96	0.03	-	0.01	0.01
- วัสดุจาก	-	-	0.41	-	0.41	-	-	-	-
- อื่น ๆ	-	-	2.75	0.02	2.75	0.02	-	0.01	0.01
ค่าภาษีบำรุงท้องที่	4.13	0.02	-	-	4.13	0.02	0.01	-	0.01
รวมเพิ่มทุกปี	4.13	0.02	10.01	0.06	14.14	0.08	0.01	0.02	0.03
รวมรวมทั้งหมด	18,305.62	98.09	357.01	1.91	18,662.63	100.--	37.75	0.73	38.48
เพิ่มทุกเดือน									
- ไร่ปลาผลิตเพิ่ม	600.--	3.21	-	-	600.--	3.21	1.23	-	1.23
- ไร่ปลาน้ำจืด	250.--	1.34	-	-	250.--	1.34	0.52	-	0.52
- ไร่ปลา	145.--	0.78	-	-	145.--	0.78	0.30	-	0.30
รวมเพิ่มทุกเดือน	995.--	5.33	-	-	995.--	5.33	2.05	-	2.05
ค่าใช้จ่ายในการเก็บเกี่ยวปลาน้ำจืด									
- ค่าเก็บ	-	-	10.--	0.06	10.--	0.06	-	0.02	0.02
- ค่าเดินรถจากทะเลถึงเขื่อน	-	-	0.48	-	0.48	-	-	-	-
ค่า	-	-	0.17	-	0.17	-	-	-	-
รวมค่าใช้จ่าย	-	-	10.65	0.06	10.65	0.06	-	0.02	0.02
รวมรวมทั้งหมดถึงไร่ปลา	-	-	-	-	984.35	5.27	-	-	2.03
รวมรวมทั้งหมดถึงไร่ปลาน้ำจืด	17,310.62	92.76	367.66	1.97	17,678.28	94.73	35.70	0.75	36.45

<sup>1</sup> จากรายละเอียดการนำปลาผลิตเพิ่มวิธีธรรมชาติโดยการตกจากทะเลเพียงวิธีแรก

<sup>2</sup> สูตร : กิโลกรัม = ค่าใช้จ่ายแต่ละรายการ/น้ำหนักผลิตได้ 485 กิโลกรัม



ต้นทุนและรายได้จากการทำพลาสติกแก็มโดยการอบด้วยเครื่องไฟฟ้าในกรณีที่มีพลาสติกแก็ม  
มีเครื่องอบไฟฟ้าของตนเอง

ในกรณีที่ผู้ทำพลาสติกแก็มมีเครื่องอบไฟฟ้าของตนเองจะมีค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับการลงทุน  
ซื้อเครื่องอบไฟฟ้าราคาประมาณ 200,000 บาท และมีค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับการใช้เครื่องอบไฟฟ้า  
ซึ่งประกอบด้วยค่าน้ำมันภาค และค่าไฟฟ้า (ดูรายละเอียดในบทที่ 3) ผลจากการคำนวณ  
(ตารางที่ 4.22) ปรากฏว่าการทำพลาสติกด้วยวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้าในกรณีที่มีเครื่องอบเป็น  
ของตนเอง มีต้นทุนเฉลี่ยกิโลกรัมละ 38.12 บาท ประกอบด้วยต้นทุนที่แท้เงินสดเฉลี่ยกิโลกรัมละ  
37.28 บาท และไม่เงินเงินสดเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.84 บาท แต่เนื่องจากการทำพลาสติกแก็ม  
มีผลลดยได้จากการขายพลาสติกแก็ม น้ำมันพลาสติก และหัวพลาสติกดังกล่าวหักค่าใช้จ่ายแล้ว  
เฉลี่ยกิโลกรัมละ 2.03 บาท ทำให้ต้นทุนรวมลดลงเหลือเฉลี่ยกิโลกรัมละ 36.09 บาท หรือ  
ร้อยละ 94.68 ของต้นทุนการทำพลาสติกแก็มก่อนหักต้นทุนลดลง ประกอบด้วยต้นทุนที่เป็นเงินสด  
เฉลี่ยกิโลกรัมละ 35.23 บาท หรือร้อยละ 92.39 และมีต้นทุนที่ไม่เงินเงินสดเฉลี่ยกิโลกรัมละ  
0.86 บาท หรือร้อยละ 2.29 ของต้นทุนการทำพลาสติกแก็มก่อนหักต้นทุนลดลง น้ำหนักผลผลิต  
พลาสติกแก็มที่ได้อัตราประมาณ 485 กิโลกรัม ก่อให้เกิดรายได้จากการขายพลาสติกแก็มเฉลี่ย  
กิโลกรัมละ 43.41 บาท (ตารางที่ 4.20) โดยมีส่วนประกอบของต้นทุนส่วนใหญ่อะไรเหมือนการ  
ทำพลาสติกแก็มด้วยวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้าในกรณีที่ไม่มีเครื่องอบไฟฟ้าของตนเอง

ค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้นเกิดจากการที่ผู้ทำพลาสติกแก็มมีเครื่องอบไฟฟ้าของตนเอง คือ

ค่าไฟฟ้าที่ใช้ในการอบพลาสติก การอบพลาสติกสดให้เป็นพลาสติกแก็มแต่ละตัวต้องใช้เวลา  
เวลาอบคราวละประมาณ 3 ชั่วโมง ถูบ 1 เครื่องสามารถอบพลาสติกได้ 2 บาท น้ำหนัก  
พลาสติกหลังจากผ่านการทำแก็มแล้วจะมีน้ำหนักประมาณ 670 กิโลกรัม เพราะฉะนั้นต้องใช้เวลา  
อบทั้งหมดประมาณ 9 ชั่วโมง ค่าไฟฟ้าที่ใช้กับเครื่องอบประมาณวันละ 26.46 บาท ( $2.94^{12} \times 9$ )  
รวมกับค่าไฟฟ้าที่ใช้กับเครื่องสูบน้ำอีกวันละ 2.94 บาท ทำให้ค่าไฟฟ้าเพิ่มขึ้น 29.40 บาท

ค่าน้ำมันภาคเป็นค่าที่ก่อให้เกิดความร้อนภายในเครื่องอบ การอบพลาสติกในแต่ละวัน

<sup>12</sup> เหมือนเกณฑ์การคำนวณค่าไฟฟ้าที่ใช้กับเครื่องสูบน้ำ

ต้องใช้น้ำมันก๊าดประมาณวันละ 9.5 ลิตร ราคาลิตรละ 9 บาท ถ้าน้ำมันก๊าดเท่ากับ 85.50 บาท ( $9.5 \times 9$ )

สำหรับต้นทุนที่ ค่าใช้จ่ายที่เพิ่มเติมคือค่าเสื่อมราคาเครื่องอบไฟฟ้า เครื่องอบไฟฟ้ามีราคาประมาณเครื่องละ 200,000 บาท มีอายุใช้งานประมาณ 15 ปี เกณฑ์การกำหนดค่าเสื่อมราคาใช้วิธีเส้นตรง (Straight line Method) สามารถคำนวณได้ดังนี้

$$\text{ค่าเสื่อมราคาคงวัน} = \frac{\text{มูลค่าซื้อหรือสร้าง/อายุการใช้งาน}}{\text{จำนวนวันที่ใช้ในการผลิตใน 1 ปี (242 วัน)}}$$

$$\text{ค่าเสื่อมราคาเครื่องอบไฟฟ้า} = \frac{200,000/15}{242} = 55.10 \text{ บาท}$$

มีผลทำให้ค่าเสื่อมราคาสีเมรัยมียอดเพิ่มขึ้นเท่ากับ 64.96 บาท ( $9.86^{13} + 55.10$ )

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

<sup>13</sup>จากตารางที่ 4.4 ยกเว้นค่าเสื่อมราคาเฟือกและแครงไม้ไผ่

รายการ	ต้นทุน วัน <sup>1</sup>						ต้นทุน กิโลกรัม <sup>2</sup>		
	เป็นเงินสด		ไม่เป็นเงินสด		รวม		เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม
	บาท	ร้อยละ	บาท	ร้อยละ	บาท	ร้อยละ			
<b>ต้นทุนที่ต่อ</b>									
ค่าแรงงานชั่วคราว									
ค่าแรงในครัวเรือน คัดตัว และเอาใส่ถาด	347.--	1.88	-	-	347.--	1.88	0.72	-	0.72
ค่าแรงงานในครัวเรือน	-	-	219.--	1.18	219.--	1.18	-	0.45	0.45
ค่าปลาสดแช่	17,110.--	92.52	-	-	17,110.--	92.52	35.28	-	35.28
ค่าหัวแข็ง	175.--	0.95	-	-	175.--	0.95	0.36	-	0.36
ค่าเกลือ	137.50	0.74	-	-	137.50	0.74	0.28	-	0.28
ค่าข้าว	-	-	128.--	0.69	128.--	0.69	-	0.26	0.26
ค่าจ้างรถ	150.--	0.81	-	-	150.--	0.81	0.31	-	0.31
ค่าไฟฟ้า <sup>3</sup>	29.40	0.16	-	-	29.40	0.16	0.06	-	0.06
ค่าซ่อมแซม	1.86	0.01	-	-	1.86	0.01	-	-	-
ค่าเครื่องใช้เครื่องใช้									
- เครื่องใช้ปลา	1.17	0.01	-	-	1.17	0.01	-	-	-
- น้ำมันปลา	5.83	0.03	-	-	5.83	0.03	0.01	-	0.01
- ค่าอะไหล่และอุปกรณ์	16.67	0.09	-	-	16.67	0.09	0.03	-	0.03
- ฟัน	0.28	-	-	-	0.28	-	-	-	-
- ไม้	4.17	0.02	-	-	4.17	0.02	0.01	-	0.01
- กุญแจ	2.--	0.01	-	-	2.--	0.01	-	-	-
- ผ้าม่าน	2.07	0.01	-	-	2.07	0.01	0.01	-	0.01
ค่าวิทยุ	10.--	0.05	-	-	10.--	0.05	0.02	-	0.02
ค่าประกันภัย <sup>4</sup>	85.50	0.46	-	-	85.50	0.46	0.18	-	0.18
<b>รวมต้นทุนที่ต่อ</b>	<b>18,078.45</b>	<b>97.75</b>	<b>347.--</b>	<b>1.87</b>	<b>18,425.45</b>	<b>99.62</b>	<b>37.27</b>	<b>0.71</b>	<b>37.98</b>
<b>ต้นทุนที่</b>									
ค่าใช้เงิน	-	-	0.15	-	0.15	-	-	-	-
ค่าเสื่อมราคา - เครื่องใช้	-	-	1.74	0.01	1.74	0.01	-	-	-
- โรงเรือนกึ่งหนัก เสาไม้	-	-	4.96	0.05	4.96	0.03	-	0.01	0.01
- ผนังทาสี	-	-	0.41	-	0.41	-	-	-	-
- ฐานบันได	-	-	2.75	0.02	2.75	0.02	-	0.01	0.01
- เครื่องใช้ปลา <sup>5</sup>	-	-	55.10	0.30	55.10	0.30	-	0.11	0.11
ค่าภาษีอากร	4.13	0.02	-	-	4.13	0.02	0.01	-	0.01
<b>รวมต้นทุนที่</b>	<b>4.13</b>	<b>0.02</b>	<b>65.11</b>	<b>0.36</b>	<b>69.24</b>	<b>0.38</b>	<b>0.01</b>	<b>0.13</b>	<b>0.14</b>
<b>ต้นทุนรวมที่</b>	<b>18,082.58</b>	<b>97.77</b>	<b>412.11</b>	<b>2.23</b>	<b>18,494.69</b>	<b>100.--</b>	<b>37.28</b>	<b>0.84</b>	<b>38.12</b>
<b>ต้นทุนต่อ</b>									
- ปลาสดแช่	600.--	3.25	-	-	600.--	3.25	1.23	-	1.23
- น้ำมันปลาสด	250.--	1.35	-	-	250.--	1.35	0.52	-	0.52
- ปลาสดแช่	145.--	0.78	-	-	145.--	0.78	0.30	-	0.30
<b>รวมต้นทุนต่อ</b>	<b>995.--</b>	<b>5.38</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>995.--</b>	<b>5.38</b>	<b>2.05</b>	<b>-</b>	<b>2.05</b>
ค่าใช้จ่ายในการเก็บนมที่ปลาสด									
- ค่าใช้	-	-	10.--	0.06	10.--	0.06	-	0.02	0.02
- ค่าเสื่อมราคา - กระดาษเก็บนมที่	-	-	0.48	-	0.48	-	-	-	-
- ค่า	-	-	0.17	-	0.17	-	-	-	-
<b>รวมค่าใช้จ่าย</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>10.65</b>	<b>0.06</b>	<b>10.65</b>	<b>0.06</b>	<b>-</b>	<b>0.02</b>	<b>0.02</b>
<b>ต้นทุนต่อรวมที่</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>984.35</b>	<b>5.32</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2.03</b>
<b>ต้นทุนรวมที่</b>	<b>17,087.58</b>	<b>92.39</b>	<b>422.76</b>	<b>2.29</b>	<b>17,510.34</b>	<b>94.68</b>	<b>35.23</b>	<b>0.86</b>	<b>36.09</b>

<sup>1</sup> จากตารางที่ 4.2

<sup>2</sup> ต้นทุนต่อกิโลกรัม = ต้นทุนต่อรายการ/น้ำหนักปลาสด 485 กิโลกรัม

<sup>3</sup> ค่าไฟฟ้าใช้กับเครื่องใช้และ 2.94 บาท ใช้กับเครื่องใช้ปลา 9 ชั่วโมง ๆ ละ 2.94 บาท เท่ากับ (2.94 x 9) = 2.98 - 29.40

<sup>4</sup> ค่าประกันภัยปลาสดแช่ 9.5 กิโลกรัม ราคาประกัน 9 บาท เท่ากับ 85.50 บาท

<sup>5</sup> ค่าเสื่อมราคาเครื่องใช้ปลา ราคา 200,000 บาท อายุใช้งาน 15 ปี ค่าเสื่อมราคาคงที่ 55.10 บาท (200,000/15/242)

    ค่าเสื่อมราคาเครื่องใช้ปลา = ราคาทรัพย์สินเครื่องใช้/อายุการใช้งาน

    จำนวนวันที่ใช้ในการผลิต(242 วัน)

ต้นทุนและรายไถจจากการทำปลาสดเค็มโดยวิธีการรมควัน

การศึกษาและวิเคราะห์ต้นทุนการทำปลาสดเค็มโดยการใช้วิธีการรมควัน ไถทำการศึกษาข้อมูลจากการวิจัยในลักษณะสัมภาษณ์ผู้ทำปลาสดเค็มวิธีรมควัน จำนวน 1 ราย เพราะมีผู้ทำปลาสดเค็มด้วยวิธีการรมควันเพียงรายเดียว เกี่ยวกับรายจ่ายลงทุนรายจ่ายประจำและรายไถที่เกิดขึ้นในช่วงเวลาเดียวกับการทำปลาสดเค็มวิธีอื่น ๆ ที่กล่าวมาแล้วข้างต้น แลวนำมาคำนวณหาต้นทุนและรายไถจจากการทำปลาสดเค็มโดยวิธีการรมควันต่อวัน รวมทั้งการคำนวณต้นทุนและรายไถจจากการทำปลาสดเค็มต่อกิโลกรัม

ผู้ทำปลาสดเค็มจะซื้อปลาสดครั้งเดียวผ่านกระบวนการทำแห้งด้วยวิธีการรมควันตั้งรายละเอียดที่กล่าวแล้วในบทที่ 2 ราคาปลาสดครั้งเดียวมีราคาตั้งแต่ 43 - 50 บาทต่อกิโลกรัม<sup>14</sup> ราคาปลาสดครั้งเดียวที่ใช้จึงใช้ราคาตัวเฉลี่ยกิโลกรัมละ 46.25 บาท ซึ่งไถจจากการคำนวณดังนี้

ราคาปลาสดครั้งเดียวต่อกิโลกรัมละ 43 บาท มีปลาประมาณ 21 ตัว  
 ราคาปลาสดครั้งเดียวต่อกิโลกรัมละ 45 บาท มีปลาประมาณ 19 ตัว  
 ราคาปลาสดครั้งเดียวต่อกิโลกรัมละ 47 บาท มีปลาประมาณ 16 ตัว  
 ราคาปลาสดครั้งเดียวต่อกิโลกรัมละ 50 บาท มีปลาประมาณ 13 ตัว  
 เพราะฉะนั้นราคาปลาสดครั้งเดียวเฉลี่ยที่ไถจะเท่ากับ 46.25 บาท (185/4)

ผู้ทำปลาสดเค็มด้วยวิธีการรมควันจะซื้อปลาสดครั้งเดียว 800 กิโลกรัมในราคาต่อกิโลกรัมละ 46.25 บาท แล้วทำตามขั้นตอนที่กล่าวแล้วในบทที่ 2

จากน้ำหนักปลาครั้งเดียว 800 กิโลกรัม เมื่อทำการล้างและแช่น้ำแล้วน้ำหนักปลาจะเพิ่มเป็น 1,000 กิโลกรัม เพราะปลาจะกูดน้ำเข้าไปในตัวปลา

ปริมาณน้ำหนักผลผลิตที่ได้หลังจากการรมควันแล้วจะเหลือประมาณ 710 กิโลกรัม จะแบ่งเป็นขนาดต่าง ๆ ดังนี้ (ตารางที่ 4.23)

<sup>14</sup>สัมภาษณ์ รุ่งเรือง กองกาญจนะ, ผู้ทำปลาสดเค็มรมควัน, 12 ธันวาคม 2529.

ตารางที่ 4.23 ปริมาณผลผลิตด้วงเจ็ดยี่สิบที่ไต่จากการทำพลาสติกเติม

หน่วย : กิโลกรัม

ราคาพลาสติกครั้งแตก ต่อกิโลกรัม	รวม	ขนาด			
		ใหญ่พิเศษ	ใหญ่	กลาง	เล็ก
ราคากิโลกรัมละ 43 บาท	710	27	205	245	233
ราคากิโลกรัมละ 45 บาท	710	93	215	203	199
ราคากิโลกรัมละ 47 บาท	710	97	243	274	96
ราคากิโลกรัมละ 50 บาท	710	101	264	275	70
รวม	2,840	318	927	997	598
ปริมาณด้วงเจ็ดยี่สิบที่ไต่	4	4	4	4	4
	710	79.5	231.75	249.25	149.5

ที่มา : จากการสัมภาษณ์ผู้ทำพลาสติกเติมด้วยวิธีการรมควัน

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

จากการสัมภาษณ์ผู้ทำปลาสดเค็มด้วยวิธีการรมควันพบว่าราคาขายปลีกของปลาสดเค็ม  
รมควันมีดังนี้

ขนาดใหญ่พิเศษ	ราคา กิโลกรัมละ	90 บาท
ขนาดใหญ่	ราคา กิโลกรัมละ	70 บาท
ขนาดกลาง	ราคา กิโลกรัมละ	50 บาท
ขนาดเล็ก	ราคา กิโลกรัมละ	30 บาท



ผลจากการคำนวณ (ตารางที่ 4.24) ปรากฏว่าการทำปลาสดเค็มด้วยวิธีการรมควัน  
มีต้นทุนเฉลี่ย กิโลกรัมละ 53.12 บาท และมีต้นทุนที่เป็นเงินสดเฉลี่ย กิโลกรัมละ 52.51 บาท  
คิดเป็นร้อยละ 98.85 ของต้นทุนรวม และต้นทุนที่ไม่เป็นเงินสดเฉลี่ย กิโลกรัมละ 0.61 บาท  
คิดเป็นร้อยละ 1.15 ของต้นทุนรวม การผลิตปลาสดเค็มด้วยวิธีการรมควันจะไม่มีผลพลอยได้  
จากการทำปลาสดเค็มเหมือนการทำปลาสดเค็มวิธีการอื่น ๆ ที่กล่าวมาแล้วข้างต้น น้ำหนัก  
ปลาสดเค็มที่ผลิตได้หลังจากรมควันแล้วประมาณ 710 กิโลกรัม จากนั้นนำปลาสดเค็มครึ่งแฉก  
1,000 กิโลกรัม หลังจากแช่น้ำล้างความเค็มแล้วก่อให้เกิดรายได้จากการขายปลาสดเค็มเฉลี่ย  
กิโลกรัมละ 56.80 บาท (ตารางที่ 4.26) โดยมีส่วนประกอบของต้นทุนดังนี้

1. ต้นทุนแปร (ตารางที่ 4.24) ได้แก่ค่าปลาสดครึ่งแฉก ค่าแรงงานในครัวเรือน  
ค่าน้ำ ค่าน้ำมันรถ ค่าไฟฟ้า ค่าदानและค่าแพลงและค่ามะพร้าว ค่าสายยางสูบน้ำ มีต้นทุน  
เฉลี่ย กิโลกรัมละ 52.95 บาท หรือร้อยละ 99.68 ของต้นทุนการทำปลาสดเค็ม แบ่งออกเป็น  
ต้นทุนที่เป็นเงินสดเฉลี่ย กิโลกรัมละ 52.50 บาท หรือร้อยละ 98.84 และต้นทุนที่ไม่เป็นเงินสด  
เฉลี่ย กิโลกรัมละ 0.45 บาท หรือร้อยละ 0.84 ประกอบด้วยรายละเอียดดังนี้

1.1 ค่าปลาสดครึ่งแฉก มีราคาเฉลี่ย กิโลกรัมละ 52.11 บาท เป็นต้นทุนแปร  
ที่มีค่าสูงที่สุดคือร้อยละ 98.10 ของต้นทุนรวม มีจำนวนถึง 37,000 บาท ( $800 \times 46.25$ )

1.2 ค่าแรงงานในครัวเรือน ได้จากการคำนวณโดยการนำจำนวนแรงงานใน  
ครัวเรือนคูณด้วยอัตราค่าจ้างแรงงานขั้นต่ำในท้องถิ่น จำนวนแรงงานในครัวเรือน 4 คน อัตรา  
ค่าจ้างวันละ 73 บาท เพราะฉะนั้นค่าแรงงานในครัวเรือนมีจำนวน 292 บาท ( $73 \times 4$ ) เฉลี่ย  
กิโลกรัมละ 0.41 บาท คิดเป็นร้อยละ 0.77 ของต้นทุนรวม

1.3 กำน้ำ หมายถึง กำน้ำประปาหรือน้ำบาดาลที่ใช้ในการล้างปลา และแช่ปลา ซึ่งต้องใช้น้ำเป็นจำนวนมาก เพราะต้องล้างปลาจนกระทั่งน้ำใสหลังจากนั้นยังต้องใช้น้ำแช่ปลา อีกรุ่นกว่าปลาจะลอยตัวจึงนำปลาขึ้นเพื่อเข้าห้องรวมวันต่อไป ผู้ผลิตประมาณกำน้ำที่ใช้ประมาณ วันละ 17.50 บาท<sup>15</sup> (138.05/8) เฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.02 บาท คิดเป็นร้อยละ 0.05 ของ ต้นทุนรวม

1.4 กำน้ำมันรด หมายถึงกำน้ำมันรดที่ใช้ในการเดินทางเพื่อไปซื้อปลาสดครั้งแคบ ที่ท่าทะเลสะพานปลา ประมาณกำน้ำมันรดวันละ 130 บาท เฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.18 บาท หรือคิดเป็น ร้อยละ 0.34 ของต้นทุนรวม

1.5 กำไฟฟ้า หมายถึงกำไฟฟ้าที่ใช้กับพัดลมในห้องรวมวันเพื่อเป่าความร้อนจาก เต้าและเป่าควมไอน้ำกระจายทั่วห้อง นอกจากนั้นยังช่วยในการระเหยความร้อนในห้องด้วย ประมาณกำไฟฟ้าที่ใช้กับพัดลมวันละ 11.02 บาท เฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.02 บาท (88.12/8)

1.6 กำदान หมายถึง กำदानไม้โก่งกางหรือไม้เบญจพรรณที่ใช้ค้ำคานในเต้าเพื่อ ให้เกิดความรคน ราคาदानกระชู่ละ 60 บาท มีน้ำหนักประมาณ 20 กิโลกรัม ถิ่นที่ตั้งใช้दान ประมาณ 2 กระชู่ ราคา 120 บาท (60 × 2) เฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.17 บาท

1.7 กำแกลบและกำมะพร้าว ปกติจะไม่ต้องเสียเงินซื้อ เพราะสามารถขอได้ จากโรงเลื่อย และส่วนมะพร้าว แต่เพื่อให้โคคนทุในการผลิตที่ถูกต้องจึงประมาณกำแกลบ กระสอบละ 15 บาท และกำมะพร้าว 10 กิโลกรัม ๆ ละ 1 บาท รวมราคา 25 บาท เฉลี่ย กิโลกรัมละ 0.04 บาท

1.8 กำสายยางสูบน้ำจำนวน 10 เมตร ๆ ละ 25 บาท มีราคาเท่ากับ 250 บาท เฉลี่ยเป็นค่าใช้จ่ายวันละ 1.03 บาท (250/242) และไม่สามารถเฉลี่ยเป็นค่าใช้จ่ายต่อกิโลกรัม

<sup>15</sup> ปริมาณกำน้ำที่ใช้ประมาณ 3.5 ลูกบาศก์เมตรต่อวัน ราคาลูกบาศก์เมตรละ 5 บาท กำน้ำเท่ากับ 17.50 บาท (3.5 × 5) (ถูลั้ราคา น้ำที่มาจากตเวก)

2. ต้นทุนคงที่ (ตารางที่ 4.26) ไร่แก่อำนาจใช้ที่ดิน ค่าเสื่อมราคาสินทรัพย์ และ ค่าภาษีบำรุงท้องที่ มีค่าใช้จ่ายเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.17 บาท หรือร้อยละ 0.32 ของต้นทุนรวม และในจำนวนนี้เป็นค่าใช้จ่ายที่เป็นเงินสดเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.01 บาท หรือร้อยละ 0.01 ของต้นทุนรวม และไม่เป็นเงินสดเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.16 บาท หรือร้อยละ 0.31 ของต้นทุนรวม

2.1 ค่าใช้ที่ดิน หมายถึง ค่าเช่าที่ดินที่ผู้ผลิตเช่าจากผู้อื่น ในกรณีที่ผู้ผลิตมีที่ดินของตนเองประมาณ 100 ตารางวา มีค่าเช่าที่ดินประมาณ 500 บาทต่อเดือน ค่าใช้ที่ดินจึงมีราคาประมาณวันละ 16.67 บาทต่อวัน (500/30)

2.2 ค่าเสื่อมราคาสินทรัพย์ (ตารางที่ 4.25) ไร่แก่อำนาจใช้ที่ดินจากสินทรัพย์และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตที่มีอายุการใช้งานมากกว่า 1 ปี ซึ่งได้แก่ ดังปูม ฟิล์ม ตะแกรงใส่ปลา ถังสแตนเลส ตะกร้าพลาสติก ชั้นวางปลาในโรงรวมถั่ว เต่า โรงรวมถั่ว และรถยนต์ ค่าเสื่อมราคาสินทรัพย์ที่ใช้ในการผลิตเฉลี่ยวันละ 100.25 บาท หรือเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.14 บาท

2.3 ค่าภาษีบำรุงท้องที่ ปลารวมถั่วเนื้อเป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่ง และการทำปลารวมถั่วในลักษณะนี้ไม่มีการคองปลาจึงไม่มีกลิ่นรบกวนอยู่ใกล้เคียงมีแต่ถั่ว การเสียภาษีบำรุงท้องที่เสียในลักษณะเหมาปีละ 1,000 บาท ค่าภาษีบำรุงท้องที่วันละ 4.13 บาท (1,000/242)

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



ตารางที่ 4.24 กฏเกณฑ์การปรับค่าเสียเพิ่มวิธีการรวมกับงวดวันและยกถือสิทธิ์:

รายการ	กฏเกณฑ์ : วัน						กฏเกณฑ์ : กิโลกรัม <sup>2</sup>					
	เพิ่มเงินสด			ไม่เพิ่มเงินสด			รวม		เงินสด	ไม่เพิ่มเงินสด	รวม	
	บาท	ร้อยละ	บาท	ร้อยละ	บาท	ร้อยละ	บาท	ร้อยละ				
ต้นทุนเพิ่ม												
ค่าปลาสติกครึ่งแกลก	37,000.00	98.10					37,000.00	98.10	52.11		52.11	52.11
ค่าแรงงานในครัวเรือน			292.00	0.07			292.00	0.77	0.02	0.41	0.41	0.41
ค่าเช่า	17.50	0.05					17.50	0.05	0.02		0.02	0.02
ค่าวัสดุอื่น	130.00	0.34					130.00	0.34	0.18		0.18	0.18
ค่าไฟฟ้า	11.02	0.03					11.02	0.03	0.02		0.02	0.02
ค่าค่าน้ำ	120.00	0.32					120.00	0.32	0.17		0.17	0.17
ค่าขนส่งและค่าขนถ่าย					25.00	0.07	25.00	0.07	0.04		0.04	0.04
ค่าจ้างช่าง	1.03	-					1.03	-				0.04
รวมต้นทุนเพิ่ม	37,279.55	98.84	317.00	0.84			37,596.55	99.68	52.50	0.45	52.95	52.95
ต้นทุนคงที่												
ค่าใช้สอย			16.67	0.04			16.67	0.04				0.02
ค่าเสื่อมราคา - ดึงปูน			0.19	-			0.19	-				-
ค่าเสื่อมราคา - สกิม			1.03	-			1.03	-				-
ค่าเสื่อมราคา - สะพานงโกล่า			4.13	0.01			4.13	0.01				0.01
ค่าเสื่อมราคา - ดึงปูนเสริม			1.49	0.01			1.49	0.01				0.01
ค่าเสื่อมราคา - สะพานท่าถ้ำ			2.58	0.01			2.58	0.01				0.01
ค่าเสื่อมราคา - ผนังวางปลาในช่อง			1.45	-			1.45	-				-
ค่าเสื่อมราคา - โถง			0.33	-			0.33	-				-
ค่าเสื่อมราคา - ห้องรวมถ้ำ			7.23	0.02			7.23	0.02				0.01
ค่าเสื่อมราคา - รถชนก			81.82	0.22			81.82	0.22				0.12
ค่าเสื่อมราคา - รางน้ำ	4.13	0.01					4.13	0.01	0.01		0.01	0.01
รวมต้นทุนคงที่	4.13	0.01	116.52	0.31			121.05	0.32	0.01	0.16	0.17	0.17
รวมต้นทุน	37,283.68	98.85	433.92	1.15			37,717.60	100.00	52.51	0.61	53.12	53.12

1 จากกรณีการปรับค่าเสียเพิ่ม  
 2 หมายเหตุ : กิโลกรัม = ค่าใช้จ่ายและราคาขาย/น้ำหนักผลิตภัณฑ์ 710 กิโลกรัม  
 3 จากตารางที่ 4.25

ตารางที่ 4.25 การคำนวณค่าเสื่อมราคาสินทรัพย์

รายการ	มูลค่าที่ซื้อ <sup>1</sup> หรือสร้าง (บาท)	อายุ การใช้งาน (ปี)	ค่าเสื่อมราคา <sup>2</sup> ต่อวัน (บาท)
<u>สินทรัพย์</u>			
ถังปูนก่อกวจากขอบปูนวงกลม	450.--	10	0.19
พัดลมตัวใหญ่	2,500.--	10	1.03
ตะแกรงใส่ปลา 20 อัน ๆ ละ 150 บาท	3,000.--	3	4.13
ถังสแตนเลสขนาด 30 นิ้ว 2 ถัง	3,600.--	10	1.49
ตะกร้าพลาสติก 10 ใบ ๆ ละ 125 บาท	1,250.--	2	2.58
ชั้นวางปลาในห้องรวมควั่น	3,500.--	10	1.45
เตา 2 เต่า ๆ ละ 120 บาท	240.--	3	0.33
ห้องรวมควั่น	35,000.--	20	7.23
รถยนต์	198,000.--	10	81.82
รวม	247,540.--		100.25
สายยางสูบน้ำ	250.--	1	1.03

<sup>1</sup> จากการสัมภาษณ์ผู้ทำปลาสดเค็ม

<sup>2</sup> การคำนวณค่าเสื่อมราคาของสินทรัพย์โดยใช้วิธีเส้นตรง

$$\text{ค่าเสื่อมราคาต่อวัน} = \frac{\text{มูลค่าที่ซื้อหรือสร้าง}}{\text{อายุการใช้งาน}} \div \text{จำนวนวันที่ใช้ในการผลิตใน 1 ปี}$$

ตารางที่ 4.26 รายได้จากการทำพลาสติกเติมต่อวันและตอกิโลกรัม

ขนาด	จำนวนกิโลกรัม <sup>1</sup>	ราคาตอกิโลกรัม <sup>2</sup> (บาท)	จำนวนเงิน (บาท)
ใหญ่พิเศษ	79.50	90.--	7,155.--
ใหญ่	231.75	70.--	16,222.50
กลาง	249.25	50.--	12,462.50
เล็ก	149.50	30.--	4,485.--
รวม	710.--		40,325.--

$$\text{รายได้ตอกิโลกรัม} = 40,325/710 = 56.80 \text{ บาท}$$

<sup>1</sup> จากตารางที่ 4.24

<sup>2</sup> จากการสัมภาษณ์ผู้ทำพลาสติกเติม

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

การวิเคราะห์ความแตกต่างของต้นทุนการทำพลาสติกแก็มด้วยวิธีธรรมชาติโดยการตากแดดเดี่ยว  
ตากสองแดด วิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้า (มีเครื่องอบไฟฟ้าของตนเอง) และวิธีการรมควัน

1. ต้นทุนการทำพลาสติกแก็มด้วยวิธีธรรมชาติโดยการตากแดดเดี่ยว ตากสองแดด และวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้า (ตารางที่ 4.27) มีต้นทุนหลังหักต้นทุนลดลงหลังหักค่าใช้จ่ายแล้วเฉลี่ยกิโลกรัมละ 39.26 บาท 53.60 บาท และ 36.09 บาท ตามลำดับ สำหรับการทำพลาสติกแก็มด้วยวิธีการรมควันไม่มีต้นทุนลดลง จึงมีต้นทุนเฉลี่ยกิโลกรัมละ 53.12 บาท จะเห็นได้ว่าต้นทุนการทำพลาสติกแก็ม วิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้ามีต้นทุนค่าที่สุด คือเฉลี่ยกิโลกรัมละ 36.09 บาท จากการเปรียบเทียบต้นทุนการทำพลาสติกแก็มจะเห็นว่าต้นทุนการทำพลาสติกแก็มวิธีธรรมชาติโดยการตากแดดเดี่ยว ตากสองแดด และวิธีการรมควันมีต้นทุนสูงกว่าวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้ากิโลกรัมละ 3.17 บาท 17.51 บาท และ 17.03 บาท สามารถวิเคราะห์ออกเป็นผลแตกต่างในต้นทุนต้นแปรและต้นทุนคงที่ดังนี้

1.1 การวิเคราะห์ผลแตกต่างในต้นทุนต้นแปร (ตารางที่ 4.27) ต้นทุนต้นแปร ในการทำพลาสติกแก็มด้วยวิธีธรรมชาติโดยการตากแดดเดี่ยว ตากสองแดด และวิธีการรมควันสูงกว่าการทำพลาสติกแก็มด้วยวิธีการอบด้วยเครื่องไฟฟ้า เฉลี่ยกิโลกรัมละ 3.10 บาท 18.28 บาท และ 14.97 บาท ผลต่างของค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นคือ

1.1.1 ค่าแรงงาน การทำพลาสติกแก็มด้วยวิธีธรรมชาติโดยการตากแดดเดี่ยว มีค่าแรงสูงกว่าวิธีการอบด้วยเครื่องไฟฟ้าเฉลี่ยกิโลกรัมละ  $0.41$  บาท ( $0.16 + 0.25 + 0.08 - 0.08$ ) โดยค่าแรงงานผู้กราวในการซอดเมล็ด ตักหัว และเอาใส่ออกสูงกว่าวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้าเฉลี่ยกิโลกรัมละ  $0.08$  บาท แต่ค่าแรงในการตากปลาและค่าแรงงานประจำสูงกว่าวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้าเฉลี่ยกิโลกรัมละ  $0.16$  บาท และ  $0.25$  บาท ตามลำดับ เนื่องจากวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้าไม่มีค่าแรงงานในการตากปลาและค่าแรงงานประจำ เพราะทำแต่ด้วยการอบด้วยเครื่องไฟฟ้าไม่ได้อาศัยแสงแดดและไม่ต้องเรงน้ำปลาขึ้นตากให้แห้งก่อนหระอาทิตย์ขึ้น ส่วนค่าแรงงานในครัวเรือนสูงกว่าวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้าเฉลี่ยกิโลกรัมละ  $0.08$  บาท

การทำพลาสติกแก็มด้วยวิธีธรรมชาติโดยการตากสองแดดมีค่าแรงงานสูงกว่าวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้าเฉลี่ยกิโลกรัมละ  $1.13$  บาท ( $0.33 + 0.21 + 0.60 - 0.01$ ) โดยค่าแรงงานผู้กราวในการซอดเมล็ด ตักหัว และเอาใส่ออกสูงกว่าวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้าเฉลี่ยกิโลกรัมละ

0.33 บาท เนื่องจากผลผลิตที่ได้จากการทำปลาสดเค็มวิธีธรรมชาติโดยการตากแดดแห้งมีน้อยกว่าวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้า นอกจากนี้วิธีธรรมชาติโดยการตากแดดแห้งมีค่าแรงงานในการตากปลา และค่าแรงงานประจำ ซึ่งวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้าไม่มีการจ้างแรงงานดังกล่าว ส่วนค่าแรงงานในครัวเรือนต่ำกว่าวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้าเฉลี่ยก็โลกรวมละ 0.01 บาท

การทำปลาสดเค็มด้วยวิธีการรมควันไม่มีค่าแรงงานในการตลอดเมล็ด ตัดหัว และเอาไส้ออก ค่าแรงงานในการตากปลา และค่าแรงงานประจำ เพราะวิธีการรมควันใช้ปลาสดครึ่งแดด เป็นวัตถุดิบและมีค่าแรงงานในครัวเรือนต่ำกว่าวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้าเฉลี่ยก็โลกรวมละ 0.04 บาท

1.1.2 การปลาสดเค็ม วิธีธรรมชาติโดยการตากแดดเดี่ยวสูงกว่าวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้าเฉลี่ยก็โลกรวมละ 1.36 บาท วิธีธรรมชาติโดยการตากแดดสองแดดสูงกว่าวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้าเฉลี่ยก็โลกรวมละ 16.57 บาท ทั้งนี้เนื่องจากผลผลิตปลาสดเค็มที่ได้จากแต่ละวิธีมีจำนวนไม่เท่ากัน (ตารางที่ 4.28) จึงทำให้ค่าใช้จ่ายปลาสดเค็มของวิธีธรรมชาติโดยการตากแดดเดี่ยว ตากสองแดด สูงกว่าวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้า ส่วนวิธีการรมควันมีค่าใช้จ่ายในการซื้อปลาสดครึ่งแดดสูงกว่าวิธีอื่นทั้งหมด เพราะราคาปลาที่ตากแดดแล้วสูงกว่าราคาปลาสด

1.1.3 การน้ำแข็ง วิธีธรรมชาติโดยการตากแดดเดี่ยวสูงกว่าวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้าเฉลี่ยก็โลกรวมละ 0.01 บาท เพราะจำนวนผลผลิตปลาสดเค็มที่ได้ไม่เท่ากัน ส่วนวิธีธรรมชาติโดยการตากสองแดด และวิธีการรมควันไม่มีค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับกาน้ำแข็ง

1.1.4 การเกลือ วิธีธรรมชาติโดยการตากแดดเดี่ยวและตากสองแดดสูงกว่าวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้าเฉลี่ยก็โลกรวมละ 0.10 บาท และ 0.29 บาท ตามลำดับ เนื่องจากปริมาณที่ตกผลผลิตปลาสดเค็มที่ได้และปริมาณเกลือที่ใช้ไม่เท่ากัน ส่วนวิธีการรมควันไม่มีค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับเกลือ เพราะใช้ปลาสดครึ่งแดด

1.1.5 การน้ำ วิธีธรรมชาติโดยการตากแดดเดี่ยว ตากสองแดดสูงกว่าวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้าเฉลี่ยก็โลกรวมละ 0.11 บาท และ 0.24 บาท ตามลำดับ ส่วนวิธีการรมควันมีค่าน้ำต่ำกว่าวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้าเฉลี่ยก็โลกรวมละ 0.24 บาท ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับวิธีการทำปลาตาก และวิธีการทำปลาสดเค็ม

1.1.6 ค่าน้ำมันรถ วิธีธรรมชาติโดยการตากแดดเดี่ยว ตากส่องแดด และวิธีการรวมกัน มีค่าน้ำมันรถเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.48 บาท 0.41 บาท และ 0.18 บาท ตามลำดับ ส่วนวิธีการอบด้วยเครื่องไฟฟ้าไม่มีค่าน้ำมันรถ เนื่องจากผู้ทำปลาสดเค็มไม่มีรถเป็นของตนเอง

1.1.7 ค่าจางรถ วิธีธรรมชาติโดยการตากแดดเดี่ยวสูงกว่าวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้าเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.15 บาท เนื่องจากระยะทางที่ท่องเที่ยวเดินทางไปซื้อปลาสดสดไม่เท่ากัน ซึ่งอาจจะอยู่ไกลหรือใกล้จากบ่อที่วิคปลาขาย ส่วนวิธีธรรมชาติโดยการตากส่องแดดและวิธีการรวมกันไม่มีค่าจางรถ

1.1.8 ค่าจางเรือ วิธีธรรมชาติโดยการตากแดดเดี่ยว และตากส่องแดด มีค่าจางเรือเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.32 บาท และ 0.45 บาท ตามลำดับ ส่วนวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้าและวิธีการรวมกันไม่มีค่าจางเรือ

1.1.9 ค่าน้ำมันเรือ วิธีธรรมชาติโดยการตากแดดเดี่ยวมีค่าน้ำมันเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.32 บาท ส่วนวิธีธรรมชาติโดยการตากส่องแดด วิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้า และวิธีการรวมกันไม่มีค่าน้ำมันเรือเพราะไม่มีเรือของตนเอง

1.1.10 ค่าไฟฟ้าของวิธีธรรมชาติโดยการตากแดดเดี่ยว ตากส่องแดด และวิธีการรวมกันมีจำนวนน้อยกว่าวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้าเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.05 บาท 0.05 บาท และ 0.04 บาท ตามลำดับ เนื่องจากวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้ามีค่าไฟฟ้าที่ใช้กับเครื่องสูบน้ำและเครื่องอบด้วย

1.1.11 ค่าซ่อมแซมของวิธีธรรมชาติโดยการตากแดดเดี่ยว และตากส่องแดด สูงกว่าวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้าเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.01 บาท และ 0.01 ตามลำดับ สาเหตุเนื่องจากการใช้งานของเครื่องสูบน้ำซึ่งขึ้นอยู่กับวิธีการทำปลาตากขาย ส่วนวิธีการรวมกันไม่มีค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับค่าซ่อมแซม สำหรับวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้าไม่สามารถเฉลี่ยค่าซ่อมแซมต่อกิโลกรัมได้

1.1.12 ค่าเครื่องมือเครื่องใช้ของวิธีธรรมชาติโดยการตากแดดเดี่ยว ตากส่องแดด สูงกว่าวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้าเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.06 บาท และ 0.10 บาท ตามลำดับ เนื่องจากผลผลิตปลาสดเค็มวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้ามีจำนวนมากกว่าวิธีธรรมชาติโดยการตาก

แตกเดี่ยว ตากส่องแตก (ตารางที่ 4.28) จึงสามารถเฉลี่ยค่าเครื่องมือเครื่องใช้ต่อวันได้น้อยกว่า ส่วนวิธีการรวมคว้นไม่มีค่าเครื่องมือเครื่องใช้

1.1.13 ค่าหัวหอบของวิถีธรรมชาติโดยการตากแดดเดี่ยวเท่ากับวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้า คือเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.02 บาท เนื่องจากเป็นผู้ผลิตรายย่อย และน้ำหนักผลผลิตที่โตไม่เท่ากัน ส่วนวิถีธรรมชาติโดยการตากส่องแตกไม่มีค่าหัวหอบ เพราะเป็นผู้ผลิตรายใหญ่ และวิธีการรวมคว้นไม่โตใช้พลาสติกเป็นวัสดุคืบจึงไม่มีค่าหัวหอบ

1.1.14 ค่าदान วิถีการรวมคว้นมีค่าदानเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.17 บาท เพราะใช้दानเป็นตัวช่วยให้เกิดความร้อนในการทำแ่ง ส่วนวิธีการทำพลาสติกเค็มด้วยวิธีการอื่น ๆ ไม่มีค่าदानเนื่องจากไม่ผ่านกระบวนการทำแ่งโดยอาศัยความร้อนจากदान

1.1.15 ค่าเกลือและกามมะพร้าว วิถีการรวมคว้นมีค่าเกลือและกามมะพร้าวเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.04 บาท เพราะอาศัยคว้นจากเกลือและกามมะพร้าวในการรวมคว้นพลาสติกเค็ม

1.1.16 ค่าน้ำมันภาค วิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้าต้องอาศัยน้ำมันภาคในการทำให้เกิดความร้อน โดยมีค่าน้ำมันภาคเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.18 บาท ส่วนการทำพลาสติกเค็มวิธีอื่นไม่มีค่าใช้จ่ายจำนวนนี้

1.2 การวิเคราะห์ผลแตกต่างในต้นทุนครั้งที่ (ตารางที่ 4.27) จากตารางเปรียบเทียบต้นทุนครั้งที่ของการทำพลาสติกเค็มด้วยวิธีการต่าง ๆ ทกว่าต้นทุนครั้งที่ของวิถีธรรมชาติโดยการตากแดดเดี่ยว ตากส่องแตก และวิธีการรวมคว้นสูงกว่าวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้าเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.14 บาท 0.19 บาท และ 0.03 บาท ของวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้าตามลำดับ ผลต่างที่เกิดขึ้นได้แก่

1.2.1 ค่าใช้ที่ดิน วิถีการรวมคว้นมีค่าใช้ที่ดินเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.02 บาท ส่วนวิถีธรรมชาติโดยการตากแดดเดี่ยว และตากส่องแตก ไม่สามารถเฉลี่ยค่าใช้ที่ดินต่อกิโลกรัมได้ ส่วนวิธีการรวมคว้นแม้จะมีผลผลิตพลาสติกเค็มมากกว่าแต่อัตราค่าเช่าที่ดินสูงกว่าวิธีอื่น เพราะอยู่ในเขตชานเมืองกรุงเทพมหานคร

1.2.2 ค่าเสื่อมราคาสินทรัพย์ของวิถีธรรมชาติโดยการตากแดดเดี่ยว ตากส่องแตก และวิธีการรวมคว้นสูงกว่าวิธีการอบด้วยเครื่องไฟฟ้าเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.13 บาท

0.15 บาท และ 0.01 บาท ตามลำดับ เนื่องจากวิธีการทำปลาสดเค็มด้วยวิธีธรรมชาติ โดยการตากแดดเดี่ยว ตากสองแดด และวิธีการรมควันมีปริมาณน้ำที่อายุการใช้งานมากกว่า 1 ปี ที่มีมูลค่ามากกว่าวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้า เช่น รถยนต์ เรือ เครื่องเรือยนต์ โรงเรือน ที่ใช้วงถ่วงคาสังกะสี และห้องอบรมควัน เป็นต้น ส่วนวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้าที่เครื่องอบ เหนือที่มีราคาสูงเพียงรายการเดียว

1.2.3 ค่าภาษีบำรุงเกิยง วิธีธรรมชาติโดยการตากแดดเดี่ยว ตากสองแดด มีค่าภาษีบำรุงเกิยงสูงกว่าวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้า เฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.01 บาท และ 0.04 บาท ตามลำดับ ส่วนวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้า และวิธีการรมควันมีค่าภาษีบำรุงเกิยงเท่ากัน เพราะค่า ภาษีบำรุงเกิยงได้จากการประเมินค่าภาษีที่ต่ำคือปีละ 1,000 บาท

1.3 ต้นทุนลดลง (ตารางที่ 4.27) ต้นทุนลดลงหลังหักค่าใช้จ่ายของวิธีธรรมชาติ โดยการตากแดดเดี่ยว และตากสองแดด สูงกว่าวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้าเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.07 บาท และ 0.96 บาท ตามลำดับ เนื่องจากน้ำหนักผลผลิตที่ได้ไม่เท่ากัน ส่วนวิธีการรมควันไม่มีต้นทุน ลดลง

### 3. ผลผลิต (น้ำหนัก) ปลาสดเค็มต่อวัน (ตารางที่ 4.28)

การทำปลาสดเค็มวิธีธรรมชาติโดยการตากแดดเดี่ยว วิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้า และวิธีการรมควันมีปริมาณน้ำหนักผลผลิตมากกว่าวิธีธรรมชาติโดยการตากสองแดด เฉลี่ยน้ำหนัก วนละ 137 กิโลกรัม 155 กิโลกรัม และ 380 กิโลกรัม ตามลำดับ

เนื่องจากกระบวนการทำแห้งของวิธีการทำปลาสดเค็มด้วยวิธีธรรมชาติโดยการ ตากแดดเดี่ยว วิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้าน้ำหนักของปลาที่ลดลงเนื่องจากความแห้งของปลาที่ประมาณ 51.5% เท่านั้น ส่วนวิธีธรรมชาติโดยการตากสองแดด ความแห้งของปลาสดที่ประมาณ 67% ของน้ำหนักปลาสดสด ปริมาณน้ำหนักปลาที่ได้จึงน้อยกว่าวิธีอื่น

สำหรับวิธีการรมควันนั้นได้มีการเก็บน้ำหนักปลาสดครั้งแรกด้วยการแช่น้ำ และ ล้างปลา ค้างไว้ก่อนนำมาในหม้อที่ 2 แล้ว จึงนำมาผ่านกระบวนการทำแห้งด้วยวิธีการรมควัน การสูญเสียน้ำหนักของปลาจึงมีเพียงเล็กน้อยประมาณ 12% ปลาจึงแห้งไม่เกินไป เช่นเดียวกับวิธี ธรรมชาติโดยการตากแดดเดี่ยว ส่วนวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้าก็สามารถตั้งอุณหภูมิได้ตามที่ต้องการ ตากองการอบให้เป็นปลาสดสองแดด



#### 4. รายโคตวัน (ตารางที่ 4.28)-

การทำปลาสดเค็มด้วยวิธีการรมควันมีรายได้จากการทำปลาสดเค็มสูงกว่าการทำปลาสดเค็มด้วยวิธีธรรมชาติโดยการตากแดดเดียว ตากสองแดด และวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้า จำนวน 19,989.40 บาท 19,503.30 บาท และ 19,273 บาท ตามลำดับ แต่ตามองในแง่รายได้จากการขายปลาสดเค็มคอกโลกรัม การทำปลาสดเค็มด้วยวิธีธรรมชาติโดยการตากสองแดดมีรายได้คอกโลกรัมสูงกว่าวิธีธรรมชาติโดยการตากแดดเดียว วิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้า และวิธีการรมควันเฉลี่ยโลกรัมละ 19.55 บาท 19.69 บาท และ 6.70 บาท ตามลำดับ ทั้งนี้เนื่องจากราคาขายปลาสดเค็มวิธีธรรมชาติโดยการตากสองแดดมีราคาสูงกว่าการทำปลาสดปลาสดเค็มวิธีอื่น ๆ

การเปรียบเทียบต้นทุนการทำปลาสดเค็มวิธีธรรมชาติโดยการตากแดดเดียว ตากสองแดด วิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้า (กรณีไม่มีเครื่องอบของตนเอง) และวิธีการรมควัน (ตารางที่ 4.29) แสดงให้เห็นว่าการทำปลาสดเค็มวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้าในกรณีที่ไม่มีเครื่องอบของตนเองยังคงมีต้นทุนในการทำปลาสดเค็มหลังหักต้นทุนลดลงต่ำสุดคือมีต้นทุนเฉลี่ยโลกรัมละ 36.45 บาท รองลงมามีวิธีธรรมชาติโดยการตากแดดเดียวมีต้นทุนเฉลี่ยโลกรัมละ 39.26 บาท ส่วนวิธีที่มีต้นทุนสูงที่สุดคือวิธีธรรมชาติโดยการตากแดดสองแดดมีต้นทุนเฉลี่ยโลกรัมละ 53.60 บาท

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

รายการ	วิธีธรรมชาติโดยการตากแดดเดียว <sup>1</sup>			วิธีธรรมชาติโดยการตากสองแดด <sup>2</sup>			วิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้า <sup>3</sup>			วิธีการรมควัน <sup>4</sup>		
	บาท	ร้อยละ	ผลต่าง	บาท	ร้อยละ	ผลต่าง	บาท	ร้อยละ	ผลต่าง	บาท	ร้อยละ	ผลต่าง
<b>ต้นทุนขั้นแปร</b>												
ค่าแรงงานชั่วคราว												
ค่าแรงงานในการขุดเกล็ด ตัดหัว เอาไส้ออก	0.64	1.56	(0.08)	1.05	1.86	0.33	0.72	1.88	-	-	-	(0.72)
ค่าแรงงานตากปลา	0.16	0.38	0.16	0.21	0.37	0.21	-	-	-	-	-	-
ค่าแรงงานประจำ	0.25	0.62	0.25	0.60	1.06	1.06	0.60	-	-	-	-	-
ค่าแรงงานในครัวเรือน	0.53	1.29	0.08	0.44	0.78	(0.01)	0.45	1.18	-	0.41	0.77	(0.04)
ค่าปลาสดสด	36.64	88.60	1.36	51.85	91.62	16.57	35.28	92.52	-	52.11	98.10	16.83
ค่าน้ำแข็ง	0.37	0.90	0.01	-	-	(0.36)	0.36	0.95	-	-	-	(0.36)
ค่าเกลือ	0.38	0.92	0.10	0.57	1.00	0.29	0.28	0.74	-	-	-	(0.28)
ค่าน้ำ	0.37	0.89	0.11	0.50	0.88	0.24	0.26	0.69	-	0.02	0.05	(0.24)
ค่าน้ำมันรถ	0.48	1.17	0.48	0.41	0.72	0.41	-	-	-	0.18	0.34	0.18
ค่าจ้างรถ	0.46	1.12	0.15	-	-	(0.31)	0.31	0.81	-	-	-	(0.31)
ค่าจ้างเรือ	0.32	0.78	0.32	0.45	0.80	0.45	-	-	-	-	-	-
ค่าน้ำมันเรือ	0.32	0.78	0.32	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ค่าไฟฟ้า	0.01	0.02	(0.05)	0.01	0.02	(0.05)	0.06	0.16	-	0.02	0.03	(0.04)
ค่าซ่อมแซม	0.01	0.01	0.01	0.01	0.02	0.01	-	0.01	-	-	-	-
ค่าเครื่องมือเครื่องใช้	0.12	0.24	0.06	0.16	0.29	0.10	0.06	0.17	-	-	-	(0.06)
ค่าหัวหาม	0.02	0.06	-	-	-	(0.02)	0.02	0.05	-	-	-	(0.02)
ค่าदान	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.17	0.32	0.17
ค่าเภสัช - กามมะพร้าว	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.04	0.07	0.04
ค่าอุปปลง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ค่าน้ำมันภาค	-	-	(0.18)	-	-	(0.18)	0.18	0.46	-	-	-	(0.18)
<b>รวมต้นทุนขั้นแปร</b>	<b>41.08</b>	<b>99.34</b>	<b>3.10</b>	<b>56.26</b>	<b>99.42</b>	<b>18.28</b>	<b>37.98</b>	<b>99.62</b>	<b>-</b>	<b>52.95</b>	<b>99.68</b>	<b>14.97</b>
<b>ต้นทุนคงที่</b>												
ค่าใช้ที่ดิน	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.02	0.04	0.02
ค่าเสื่อมราคาสินทรัพย์	0.26	0.62	0.13	0.28	0.50	0.15	0.13	0.36	-	0.14	0.27	0.01
ค่าน้ำประปา	0.02	0.04	0.01	0.05	0.08	0.04	0.01	0.02	-	0.01	0.01	-
<b>รวมต้นทุนคงที่</b>	<b>0.28</b>	<b>0.66</b>	<b>0.14</b>	<b>0.33</b>	<b>0.58</b>	<b>0.19</b>	<b>0.14</b>	<b>0.38</b>	<b>-</b>	<b>0.17</b>	<b>0.32</b>	<b>0.03</b>
<b>ต้นทุนรวมทั้งสิ้น</b>	<b>41.36</b>	<b>100.00</b>	<b>3.24</b>	<b>56.59</b>	<b>100.00</b>	<b>18.47</b>	<b>38.12</b>	<b>100.00</b>	<b>-</b>	<b>53.12</b>	<b>100.00</b>	<b>15.00</b>
<b>ต้นทุนลดลง</b>												
หัก ค่าใช้จ่ายในการเลี้ยงนํ้ามัน	0.03	0.07	0.01	0.03	0.06	0.01	0.02	0.06	-	-	-	0.02
ต้นทุนลดลงเนื่องหักค่าใช้จ่าย	2.10	5.08	0.07	2.99	5.27	0.96	2.03	5.32	-	-	-	0.02
<b>ต้นทุนรวมหลังหักค่าใช้จ่าย</b>	<b>39.26</b>	<b>94.92</b>	<b>3.17</b>	<b>53.60</b>	<b>94.73</b>	<b>17.51</b>	<b>36.09</b>	<b>94.68</b>	<b>-</b>	<b>53.12</b>	<b>100.00</b>	<b>17.03</b>

<sup>1</sup> จากตารางที่ 4.2

<sup>2</sup> จากตารางที่ 4.17

<sup>3</sup> จากตารางที่ 4.22

<sup>4</sup> จากตารางที่ 4.24

<sup>5</sup> ผลต่างเป็นการเปรียบเทียบระหว่างต้นทุนค่าสุก (วิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้า) กับวิธีอื่น ๆ

ตารางที่ 4.28 การเปรียบเทียบงบกำไรสุทธิ รายไตรมาส และงบกำไรสุทธิรวมรายไตรมาส

รายการ	วิธีรวมกำไรสุทธิรวมรายไตรมาส				วิธีรวมรายไตรมาส
	ไตรมาสแรก		ไตรมาสสอง		
	บาท	สตางค์	บาท	สตางค์	
กำไรสุทธิรวม	467	137	330	-	710
กำไรสุทธิรวม	20,335.60	(19,989.40)	20,821.70	(19,503.30)	40,325.--
กำไรสุทธิรวม	43.55	19.55	63.10	-	56.80

1. งบกำไรสุทธิ 4.13
2. งบกำไรสุทธิ 4.15
3. งบกำไรสุทธิ 4.20
4. งบกำไรสุทธิ 4.23

5. งบกำไรสุทธิรวมรายไตรมาส



รายการ	วิธีธรรมชาติโดยการตากแดดเดียว <sup>1</sup>			วิธีธรรมชาติโดยการตากสองแดด <sup>2</sup>			วิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้า <sup>3</sup>			วิธีการรมควัน <sup>4</sup>		
	บาท	ร้อยละ	ผลต่าง <sup>5</sup>	บาท	ร้อยละ	ผลต่าง	บาท	ร้อยละ	ผลต่าง	บาท	ร้อยละ	ผลต่าง
<b>ต้นทุนต้นแปร</b>												
ค่าแรงงานชั่วคราว												
ค่าแรงงานในการขุดเกล็ด ตักหัว และเอาไส้ออก	0.64	1.56	(0.08)	1.05	1.86	0.33	0.72	1.86	-	-	-	(0.72)
ค่าแรงงานตากปลา	0.16	0.38	0.16	0.21	0.37	0.21	-	-	-	-	-	-
ค่าแรงงานประจำ	0.25	0.62	0.25	0.60	1.06	0.60	-	-	-	-	-	-
ค่าแรงงานในครัวเรือน	0.53	1.29	0.08	0.44	0.78	(0.01)	0.45	1.17	-	0.41	0.77	(0.04)
ค่าปลาสดคอกี	36.64	88.60	1.35	51.85	91.62	16.56	35.29	91.68	-	52.11	98.10	16.82
ค่าน้ำแข็ง	0.37	0.90	0.01	-	-	(0.36)	0.36	0.94	-	-	-	(0.36)
ค่าเกลือ	0.38	0.92	0.10	0.57	1.00	0.29	0.28	0.74	-	-	-	(0.28)
ค่าน้ำ	0.37	0.89	0.11	0.50	0.88	0.24	0.26	0.68	-	0.02	0.05	(0.24)
ค่าน้ำมันรถ	0.48	1.17	0.48	0.41	0.72	0.41	-	-	-	0.18	0.34	0.18
ค่าจากรถ	0.46	1.12	0.15	-	-	(0.31)	0.31	0.80	-	-	-	(0.31)
ค่าจ้างเรือ	0.32	0.78	0.32	0.45	0.08	0.45	-	-	-	-	-	-
ค่าน้ำมันเรือ	0.32	0.78	0.32	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ค่าไฟฟ้า	0.01	0.02	-	0.01	0.02	-	0.01	0.02	-	0.02	0.03	0.01
ค่าซ่อมแซม	0.01	0.01	0.01	0.01	0.02	0.01	-	-	-	-	-	-
ค่าเครื่องมือเครื่องใช้	0.12	0.24	0.06	0.16	0.29	0.10	0.06	0.17	-	-	-	(0.06)
ค่าหัวរប	0.02	0.06	-	-	-	(0.02)	0.02	0.05	-	-	-	(0.02)
ค่าदान	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.17	0.32	0.17
ค่าเกลือ - ภาชนะรวบรวม	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.04	0.07	0.04
ค่าอุปปลว	-	-	(0.69)	-	-	(0.69)	0.69	1.80	-	-	-	(0.69)
ค่าน้ำมันภาค	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
รวมต้นทุนต้นแปร	41.08	99.34	2.63	56.26	99.42	18.28	38.45	99.92	-	52.95	99.68	14.50
<b>ต้นทุนคงที่</b>												
ค่าใช้ที่ดิน	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.02	0.04	0.02
ค่าเสื่อมราคาสินทรัพย์	0.26	0.62	0.24	0.28	0.50	0.26	0.02	0.06	-	0.14	0.27	0.12
ค่าภาษีบำรุงท้องที่	0.02	0.04	0.01	0.05	0.08	0.04	0.01	0.02	-	0.01	0.01	-
รวมต้นทุนคงที่	0.28	0.66	0.25	0.33	0.58	0.30	0.03	0.08	-	0.17	0.32	0.14
<b>ต้นทุนรวมทั้งสิ้น</b>	41.36	100.00	2.88	56.59	100.00	18.11	38.48	100.00	-	53.12	100.00	14.64
<b>ต้นทุนลดลง</b>												
หัก ค่าใช้จ่ายในการเลี้ยงนํ้ามัน	0.03	0.07	0.01	0.03	0.06	0.01	0.02	0.06	-	-	-	0.02
ต้นทุนลดลงสิ่งหักค่าใช้จ่าย	2.10	5.08	0.07	2.99	5.27	0.96	2.03	5.27	-	-	-	2.03
รวมต้นทุนลดลงหักค่าใช้จ่าย	39.26	94.92	2.81	53.60	94.73	17.15	36.45	94.73	-	53.12	100.00	16.67

<sup>1</sup> จากตารางที่ 4.2

<sup>2</sup> จากตารางที่ 4.17

<sup>3</sup> จากตารางที่ 4.22

<sup>4</sup>

<sup>5</sup> ผลต่างเป็นการเปรียบเทียบระหว่างต้นทุนต่ำสุด (วิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้า) กับวิธีอื่น ๆ