

## บทที่ 5

### สรุปผล อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

การวิจัยครั้งนี้มีเป้าหมายเพื่อพัฒนาระบบสินค้าคงคลัง กรณีศึกษา : บริษัท จันทบุรีพีพีวูด จำกัด สรุปผลการดำเนินงานวิจัยได้ดังนี้

- 5.1 สรุปผลการศึกษา
- 5.2 ปัญหา และ อุปสรรค
- 5.3 ข้อเสนอแนะ

#### 5.1 สรุปผลการศึกษา

จากการดำเนินงานวิจัยในครั้งนี้มีการศึกษากระบวนการผลิต คณะผู้วิจัยได้เข้าไปลงพื้นที่ศึกษากระบวนการผลิต มีทั้งหมด 5 กระบวนการผลิต ได้แก่ทุเรียนทอด ทุเรียนกวน ทุเรียนฟรืชตราย ข้าวเหนียวทุเรียนฟรืชตราย และ ทุเรียนเม็ดมะม่วงหิมพานต์ฟรืชตราย เนื่องจากมีการบันทึกแบบมีอหรือการจดบันทึกลงในสมุด จึงทำให้เกิดความล่าช้าในเรื่องของเวลาและความผิดพลาดของข้อมูล อีกทั้งยังมีปัญหาของพนักงาน คือ การหยิบวัตถุดิบทุเรียนมาใช้ผิดล็อต โดยการนำวัตถุดิบล็อตที่ได้มีการนำเข้ามาที่หลังมาใช้ในการผลิตแทนล็อตที่เข้ามาก่อนและทำให้เกิดการเน่าเสียของวัตถุดิบทุเรียนและไม่สามารถนำมาเข้ากระบวนการผลิตได้ จึงทำให้เกิดความเสียหายทางด้านต้นทุนการผลิตแก่ปัญหาของบริษัท จันทบุรีพีพีวูด จำกัด และคณะผู้วิจัย ทำการปรับปรุงลดระยะเวลาการทำงานโดยใช้ซอฟต์แวร์ในการพัฒนาระบบสินค้าคงคลัง คณะผู้วิจัยเริ่มวิเคราะห์ปัญหาและสาเหตุโดยการนำทฤษฎีแก๊งปลาใช้ในการวิเคราะห์ปัญหาและนำทฤษฎีการสร้างฐานข้อมูล ER diagram มาใช้ในการออกแบบโครงสร้างของข้อมูล เพื่อที่จะนำไปให้ผู้พัฒนาซอฟต์แวร์พัฒนาออกมาใช้กับทางบริษัท จันทบุรีพีพีวูด จำกัด อีกหนึ่งปัญหาคือ ปัญหาการใช้วัตถุดิบทุเรียนผิดล็อตจึงทำให้เกิดวัตถุดิบเน่าเสีย ดังนั้นทางคณะผู้วิจัยได้นำทฤษฎี Vision Control เข้ามาแก้ไขปรับปรุง สินค้าคงคลังการจัดเก็บของบริษัทจันทบุรีพีพีวูด จำกัด เพื่อให้มีการทำงานที่มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

จากการศึกษาในครั้งนี้คณะผู้วิจัยได้ทำการแก้ไขปรับปรุงในส่วนการพัฒนาโปรแกรมขึ้นมาเพื่อใช้งานได้จริง จากงานวิจัยพบว่า กระบวนการผลิตทุเรียนฟรืชตราย ทุเรียนทอด ทุเรียนกวน ข้าวเหนียวทุเรียนและทุเรียนเม็ดมะม่วงหิมพานต์ฟรืชตราย ก่อนและหลังการปรับปรุงมีเวลาทำงานอย่างน้อยสำคัญทางสถิติ .01 เมื่อแยกรายกระบวนการผลิตพบว่า 1.กระบวนการผลิตทุเรียนฟรืชตราย ก่อนปรับปรุงใช้เวลาเฉลี่ย 4.30 นาที หลังปรับปรุงโดยใช้โปรแกรม พบเวลาหลังปรับปรุง 3.59 นาที 2. กระบวนการผลิตทุเรียนทอดก่อนปรับปรุงใช้เวลาเฉลี่ย 4.40 นาที หลังปรับปรุงโดยใช้โปรแกรม พบเวลาหลังปรับปรุง 3.67 นาที 3.กระบวนการผลิตทุเรียนกวน ก่อนปรับปรุงใช้เวลาเฉลี่ย 3.32 นาที หลังปรับปรุงโดยใช้โปรแกรม พบเวลาหลังปรับปรุง 2.75 นาที 4.กระบวนการผลิตข้าวเหนียวทุเรียน ก่อนปรับปรุงใช้เวลาเฉลี่ย 3.29 นาที หลังปรับปรุงโดยใช้โปรแกรม พบเวลาหลังปรับปรุง 3.32 นาที 5.กระบวนการผลิต ทุเรียนเม็ดมะม่วงหิมพานต์ฟรืชตราย ก่อนปรับปรุงใช้เวลาเฉลี่ย 3.33 นาที

หลังปรับปรุงโดยใช้โปรแกรม พบเวลาหลังปรับปรุง 2.72 นาที สาเหตุที่ทำให้เกิดความล่าช้าในการทำงานนั้นมีสาเหตุมาจาก การเก็บข้อมูลเป็นแบบจัดบันทึกและมีการคำนวณผลลัพธ์ที่มาจากความคิดของพนักงาน จึงทำให้เกิดความล่าช้าในการเก็บข้อมูล บันทึกข้อมูล และประมวลผลข้อมูล

คณะผู้วิจัยลงพื้นที่ในการสำรวจคลังเก็บสินค้าของบริษัท จันทบุรีพีพีวู้ด จำกัด พบว่า คลังสินค้าก่อนปรับปรุงยากต่อการค้นหา เนื่องจากมีการจัดเรียงสินค้าที่ซับซ้อน ไม่มีสัญลักษณ์บ่งบอกประเภทในแต่ละชั้นเก็บสินค้า และการหยิบสินค้ามาใช้พนักงานมีการหยิบสินค้าที่ไม่ถูกต้อง โดยนำสินค้าที่ผลิตรอบหลังมาใช้ก่อน ทำให้สินค้าที่ผลิตก่อนเกิดความเสียหายตามอายุของสินค้า โดยมีขั้นตอนในการเบิกสินค้าออกมาใช้ดังนี้

1. การจัดทำใบเบิกสินค้า
2. การตรวจสอบใบเบิก
3. การเบิกจ่าย สินค้าและค้นหาสินค้า
4. การบันทึกข้อมูลการเบิกจ่าย
5. การจัดทำสรุปยอดการเบิกจ่ายและสินค้าคงเหลือ

คณะผู้วิจัยได้ทำการออกแบบและปรับปรุงคลังสินค้าดังนี้

1. ออกแบบป้ายสัญลักษณ์เพื่อบ่งบอกตำแหน่งของประเภทสินค้า
2. ออกแบบป้ายบ่งบอกตำแหน่งของชั้นสินค้าในแต่ละชั้น
3. ออกแบบป้ายในการใช้สินค้าที่มีการเรียงตัวอย่างถูกต้อง
4. ติดตั้งป้าย

โดยคณะผู้วิจัยจะเลือกสีที่จัดจางและง่ายต่อการมองเห็นและใช้อักษรย่อในสินค้าแต่ละประเภทเพื่อง่ายต่อการจดจำ เมื่อพนักงานเข้าไปหยิบสินค้าตามคำสั่งที่มีการบ่งบอกโดยระบุรหัสของสินค้าแต่ละชั้น พนักงานจะสังเกตจากอักษรตัวแรกและสังเกตเลขของชั้นสินค้า เมื่อถึงชั้นสินค้าที่ต้องการแล้วพนักงานจะสังเกตลูกศรว่ามีการเรียงตัวในการใช้สินค้าไปในทิศทางใด จึงทำให้พนักงานสามารถหยิบได้ถูกต้อง พบว่า ประเภทสินค้าทุเรียนพีรตราย ทุเรียนทอด ทุเรียนกวน ข้าวเหนียว ทุเรียนและทุเรียนเม็ดมะม่วงหิมพานต์พีรตราย ก่อนและหลังการปรับปรุงมีเวลาทำงานอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ .01 เมื่อแยกแต่ละประเภทสินค้าพบว่า 1.สินค้าทุเรียนพีรตราย ก่อนปรับปรุงใช้เวลาเฉลี่ย 5.55 นาที หลังปรับปรุงพบเวลาเฉลี่ย 4.46 นาที 2.สินค้าทุเรียนทอดก่อนปรับปรุงใช้เวลาเฉลี่ย 5.53 นาที หลังปรับปรุงพบเวลาเฉลี่ย 4.46 นาที 3.สินค้าทุเรียนกวน ก่อนปรับปรุงใช้เวลาเฉลี่ย 5.58 นาที หลังปรับปรุงพบเวลาเฉลี่ย 4.48 นาที 4.สินค้าข้าวเหนียวทุเรียน ก่อนปรับปรุงใช้เวลาเฉลี่ย 4.56 นาที หลังปรับปรุงพบเวลาเฉลี่ย 4.01 นาที 5.สินค้าทุเรียนเม็ดมะม่วงหิมพานต์พีรตราย ก่อนปรับปรุงใช้เวลาเฉลี่ย 6.35 นาที หลังปรับปรุงพบเวลาเฉลี่ย 5.13 นาที สาเหตุที่ทำให้พนักงานค้นหาสินค้าไม่พบและหยิบสินค้าผิด เนื่องจากสินค้าภายในคลังมีจำนวนมากและไม่มีป้ายบ่งบอกในแต่ละประเภท จึงทำให้มีการหยิบสินค้าผิดพลาด เหตุผลที่ทำให้พนักงานค้นหาสินค้าได้เร็วขึ้น เนื่องจากมีป้ายสัญลักษณ์บ่งบอกประเภทของสินค้า จึงบอกชนิดของสินค้าและมีลูกศรในการบ่งบอกทิศทางการใช้สินค้าอย่างถูกต้อง

## 5.2 ปัญหา และ อุปสรรค

ในการศึกษาวิจัยมีปัญหาและอุปสรรค คือ กระบวนการผลิตมีทั้งหมด 5 กระบวนการ ได้แก่ ทุเรียนทอด ทุเรียนกวน ทุเรียนฟรีซทราย ข้าวเหนียวทุเรียนฟรีซทราย และ ทุเรียนเม็ดมะม่วงหิมพานต์ฟรีซทราย โดยแต่ละกระบวนการผลิตมีขั้นตอนการผลิตที่หลากหลายและมีแบบบันทึกในกระบวนการผลิตที่หลากหลาย ฉะนั้นจึงยากต่อการออกแบบฐานข้อมูล อีกหนึ่งปัญหา คือ คลังสินค้าไม่มีป้ายบ่งบอกตำแหน่งของสินค้าและสินค้านี้มีจำนวนมาก จึงทำให้ยากต่อการออกแบบป้ายบ่งบอกตำแหน่งของสินค้า

## 5.3 ข้อเสนอแนะ

- 1.ผู้ประกอบการควรมีป้ายบ่งบอกตำแหน่งการใช้สินค้าเพื่ออำนวยความสะดวกในการค้นหาสินค้าและใช้สินค้าตามลิสต์สินค้าที่เข้าก่อนอย่างถูกต้อง
- 2.ควรมีการพัฒนาโปรแกรม ER มาใช้ในกระบวนการผลิตจะช่วยให้เวลาในการผลิตลดน้อยลง

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี