

IMPLEMENTASI WAKAF PRODUKTIF SENTRA KULINER OLEH NADZIR WAKAF MANDIRI DALAM MENINGKATKAN EKONOMI UMAT

Inka Ayu Febriyanti dan Atok Syihabuddin

inkaayufebriyanti@gmail.com, atok2016@uinsa.ac.id

Manajemen Zakat dan Wakaf, Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya

ABSTRAK

Wakaf diharapkan menjadi salah satu alternatif yang dapat memberikan solusi untuk mengatasi masalah ekonomi. Karena salah satu tujuan wakaf adalah menjadikan harta wakaf produktif, maka diperlukan nadzir yang mampu menjalankan tugasnya dengan penuh tanggung jawab. Wakaf Mandiri merupakan salah satu wakaf produktif di Indonesia. Lembaga ini didirikan untuk mengelola wakaf secara profesional dan transparan, serta mengoptimalkan manfaat dari aset wakaf bagi kesejahteraan umat. Pemberdayaan mauquf 'alaih di Lembaga Wakaf Mandiri memiliki fokus utama pada pengembangan sentra kuliner. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui implementasi wakaf produktif melalui pengelolaan Sentra Kuliner yang dilakukan oleh nadzir Wakaf Mandiri dan dampaknya dalam meningkatkan ekonomi umat. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif. Teknik pengumpulan data dengan wawancara, observasi dan dokumentasi. Hasil penelitian ini, Program Wakaf Produktif Sentra Kuliner ini memberikan dampak signifikan terhadap peningkatan ekonomi umat, khususnya di wilayah Sarirogo, Sidoarjo. Sentra Kuliner ini, dengan berbagai tenant yang menyajikan beragam makanan, tidak hanya menjadi tempat untuk menggerakkan ekonomi lokal, selain itu, program ini juga menciptakan lingkungan bisnis yang mendukung, di mana usaha kecil dapat berkembang dan membantu meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Selain itu, program ini juga menciptakan dampak sosial positif dengan membuka lapangan kerja dan memberikan kontribusi terhadap kemandirian finansial bagi para penerima manfaat wakaf, yaitu para mauquf 'alaih. Dengan manajemen yang profesional dan pendekatan yang terintegrasi, Wakaf Mandiri melalui Sentra Kuliner Sarirogo berhasil menunjukkan bahwa wakaf produktif dapat menjadi instrumen penting dalam meningkatkan ekonomi umat.

Kata Kunci: Wakaf Produktif, Ekonomi Umat

ABSTRACT

Waqf is expected to be an alternative that can provide solutions to overcome economic problems. Because one of the goals of waqf is to make waqf assets productive, it requires a nadzir who is able to carry out his duties with full responsibility. Waqf Mandiri is one of the productive waqf in Indonesia. This institution was established to manage waqf professionally and transparently, and to optimize the benefits of waqf assets for the welfare of the people. Empowerment of mauquf 'alaih at the Waqf Mandiri Institution has a main focus on the development of culinary centers. The purpose of this study is to determine the implementation of

productive waqf through the management of the Culinary Center carried out by the nadzir of Waqf Mandiri and its impact on improving the people's economy. This study uses a qualitative research method. Data collection techniques with interviews, observations and documentation. The results of this study, the Productive Waqf Program for Culinary Centers has a significant impact on improving the people's economy, especially in the Sarirogo area, Sidoarjo. This Culinary Center, with various tenants serving a variety of foods, is not only a place to drive the local economy, in addition, this program also creates a supportive business environment, where small businesses can thrive and help improve community welfare. In addition, this program also creates a positive social impact by opening up employment opportunities and contributing to financial independence for the beneficiaries of the waqf, namely the mauquf 'alaih. With professional management and an integrated approach, Wakaf Mandiri through the Sarirogo Culinary Center has succeeded in showing that productive waqf can be an important instrument in improving the people's economy.

Keywords: Waqf Productive, Community Economy

A. PENDAHULUAN

Wakaf adalah salah satu bentuk Muamalah Maliyah (pengelolaan harta benda) yang telah dikenal oleh masyarakat sejak lama. Kelebihan harta yang dimiliki seseorang sebaiknya dimanfaatkan sebagai alat positif dalam hubungan sosial, untuk saling membantu dan mendukung.¹ Sebab, kelebihan tersebut bukan semata-mata hasil usaha manusia, melainkan juga ada campur tangan dari Sang Pencipta alam semesta. Oleh karena itu, pemberian kelebihan harta tersebut tentu memiliki tujuan dan hikmah tertentu.

Pengelolaan dalam perwakafan memiliki peran penting untuk mengatur dan mengawasi pengelolaan harta wakaf, sekaligus menjaga hubungan antara nazir, waqif, dan masyarakat. Agar semua aspek berjalan lancar, nazir sebagai pihak yang bertanggung jawab dalam mengurus, mengelola, dan mengembangkan harta wakaf harus memahami prinsip-prinsip manajemen. Prinsip-prinsip tersebut mencakup lima tahapan utama, yaitu: pertama, fungsi manajemen, kedua, manajemen penggalangan dana (fundraising), ketiga, manajemen pengembangan, keempat, manajemen pemanfaatan, dan kelima, manajemen pelaporan.²

Wakaf diharapkan menjadi salah satu alternatif yang dapat memberikan solusi untuk mengatasi masalah ekonomi. Karena salah satu tujuan wakaf adalah menjadikan harta wakaf produktif, maka diperlukan nadzir yang mampu menjalankan tugasnya dengan profesional dan penuh tanggung jawab. Oleh karena itu, diperlukan

¹ Fuad Nasar, Teten Kustiawan, Irfan Syauqi Beik, and Hilman Hakiem Didin Hafidhuddin, *Fiqh Zakat Indonesia* (Jakarta: Badan Amil Zakat Nasional, 2015).

² "Maulana Assegaf_artikel_Pelaksanaan Wakaf Produktif" (n.d.).

nadzir yang profesional, berkompeten, dan memiliki keahlian dalam mengelola aset wakaf dengan baik dan tepat. Persyaratan nadzir yang disebutkan dalam kitab-kitab fikih perlu dijaga, seperti harus beragama Islam, baligh, berakal, mampu mengelola wakaf, serta memiliki sifat amanah, jujur, tabligh, fathonah, dan adil. Peran nadzir sangat penting dan menentukan keberhasilan dalam mencapai tujuan wakaf.³

Melalui penerapan pendekatan etika deontologi terhadap transparansi keuangan, nadzir dapat meningkatkan kepercayaan para stakeholders serta memastikan bahwa dana wakaf dimanfaatkan secara optimal untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat.⁴

Wakaf Mandiri merupakan salah satu wakaf produktif di Indonesia. Lembaga ini didirikan untuk mengelola wakaf secara profesional dan transparan, serta mengoptimalkan manfaat dari aset wakaf bagi kesejahteraan umat. Lembaga ini berperan penting dalam menghubungkan antara aset wakaf dengan kebutuhan produktif masyarakat, seperti pengembangan UMKM Sentra Kuliner yang dapat meningkatkan kemandirian ekonomi umat.

Pemberdayaan mauquf 'alaih di Lembaga Wakaf Mandiri memiliki fokus utama pada pengembangan sentra kuliner, yang bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi para penerima manfaat wakaf. Pengembangan ini menjadi bagian dari upaya strategis lembaga untuk mengoptimalkan potensi wakaf produktif sebagai instrumen peningkatan ekonomi masyarakat. Sentra kuliner dipilih sebagai sektor unggulan karena memiliki daya tarik tersendiri, terutama dengan potensi besarnya dalam menciptakan lapangan kerja, mendukung pertumbuhan ekonomi lokal, serta berkontribusi pada ketahanan pangan. Melalui sektor ini, diharapkan tercipta siklus ekonomi yang lebih berkelanjutan bagi masyarakat, khususnya penerima manfaat wakaf.

Industri kuliner dinilai sebagai salah satu sektor yang paling dinamis dan terus berkembang seiring dengan meningkatnya kebutuhan masyarakat terhadap produk makanan yang beragam dan berkualitas. Oleh karena itu, Lembaga Wakaf Mandiri

³ Desi Itmi, Ahmad Syafi'i SJ, and Nafiah Nafiah, "PENGELOLAAN WAKAF PRODUKTIF UNTUK KESEJAHTERAAN MASYARAKAT DI DESA SUMBERBENING (Studi Kasus MWC NU Kecamatan Balerejo Kabupaten Madiun)," *Social Science Academic* 1, no. 2 (July 17, 2023): 17–22.

⁴ Aprilia Ayu Firnanda, Nurul Fajreini, and Atok Syihabuddin, "Pendekatan Etika Dalam Pengambilan Keputusan Oleh Nadhir Wakaf," *Jurnal Publikasi Sistem Informasi dan Manajemen Bisnis* 3, no. 1 (December 9, 2023): 181–191.

dengan bijak memilih sektor ini sebagai salah satu fokus pengembangan wakaf produktif, dengan harapan dapat memberikan dampak ekonomi yang signifikan.

Pengelolaan wakaf produktif di bawah naungan Lembaga Wakaf Mandiri dilakukan dengan profesionalisme yang tinggi, mulai dari perencanaan, pelaksanaan, hingga evaluasi program. Semua ini bertujuan untuk memastikan bahwa aset wakaf yang dikelola tidak hanya berfungsi secara optimal, tetapi juga memberikan manfaat langsung bagi ekonomi umat di sekitarnya. Pendekatan ini memungkinkan terwujudnya peningkatan ekonomi umat, baik melalui penciptaan lapangan kerja baru, peningkatan pendapatan, maupun melalui penguatan ekonomi lokal secara keseluruhan.

Dengan latar belakang yang telah diuraikan, penulis tertarik untuk meneliti lebih lanjut mengenai bagaimana implementasi wakaf produktif melalui pengelolaan Sentra Kuliner yang dilakukan oleh nazir Wakaf Mandiri dan dampaknya dalam meningkatkan ekonomi umat.

B. METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Penelitian ini termasuk dalam jenis penelitian kualitatif. Denzin dan Lincoln berpendapat bahwa penelitian kualitatif adalah penelitian yang mempunyai latar belakang ilmiah dan bertujuan untuk menjelaskan suatu fenomena yang terjadi dengan menggunakan berbagai metode yang tersedia dalam penelitian kualitatif. Dalam penelitian kualitatif, pengumpulan data seringkali melalui wawancara, observasi dan penggunaan dokumen.⁵

Tempat Penelitian

Penelitian ini mengambil lokasi di WAKAF MANDIRI yang berada di Jl. Sarirogo No.1, Sari Rogo, Kec. Sidoarjo, Kabupaten Sidoarjo.

Target/Subjek Penelitian

Subjek penelitian adalah orang atau sesuatu yang hendak di peroleh informasinya, atau orang dalam lingkungan penelitian yang terbiasa memberikan

⁵ Norman K & Yvona S. Lincoln Denzin, *SAGE Handbook of Qualitative Research*. (Thousand Oaks, CA: SAGE Publications, 2018).

informasi tentang keadaan dan kondisi lingkungan penelitian. Pada dasarnya subjek penelitian merupakan responden, atau orang yang memberikan respon terhadap perlakuan yang diberikan. Istilah responden disebut sebagai informan atau orang yang memberikan informan atau orang yang memberikan informasi tentang data yang diinginkan peneliti sehubungan dengan peneliti yang dilakukan. Adapun orang yang menjadi subjek dalam penelitian ini adalah Bapak Misdiantoro, S.sos selaku Manager Wakaf Produktif dan pemilik kedai asgar yang merupakan salah satu kedai yang ada di sentra kuliner wakaf mandiri.

Pengumpulan Data

Sumber Data Primer

Data primer dalam penelitian ini, penulis memakai teknik pengumpulan data yang disertai dengan teknik wawancara. Menurut Moelong wawancara merupakan kegiatan yang dilakukan dengan cara berinteraksi terkait suatu pembahasan tertentu. Kegiatan wawancara dilakukan oleh dua belah pihak, pihak pertama yang membutuhkan informasi dengan cara berkomunikasi dengan pihak kedua yang mempunyai informasi.⁶ Penulis mengadakan interview dengan pihak yang dianggap dapat memberikan penjelasan yang terkait dengan permasalahan yang diteliti yaitu Implementasi wakaf produktif sentra kuliner oleh nadzir wakaf mandiri dalam meningkatkan ekonomi umat.

Sumber Data Sekunder

Sumber data ini dapat diperoleh melalui penelitian kepustakaan dengan menggunakan buku-buku, jurnal dan media internet yang berhubungan dengan penelitian selain kata-kata, bahasa dan tindakan para informan, selain itu juga akan mengambil data dari arsip dan foto selama penelitian.

Analisis Data

Teknik analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis kualitatif. Analisis data adalah analisis data yang dikumpulkan oleh peneliti dengan menggunakan alat metodologi tertentu. Analisis data dalam penelitian kualitatif terjadi pada saat pengumpulan data dan setelah pengumpulan data selesai dalam jangka

⁶ Moleong J Lexy, *Metodologi Penelitian Kualitatif* (Bandung: PT. Remaja Rosda, 2017).

waktu tertentu. Pada saat wawancara, peneliti telah menganalisis tanggapan responden. Jika setelah dianalisis ternyata jawaban responden kurang memuaskan, peneliti terus mengajukan pertanyaan hingga suatu saat tersedia data yang dianggap dapat diandalkan. Analisis data kualitatif dilakukan secara interaktif dan berkesinambungan hingga data jenuh. Kegiatan analisis data meliputi:

1. Reduksi Data

Pilih hal yang penting sesuai dengan fokus penelitian. Reduksi data meliputi pemilahan, orientasi, dan pembuangan data yang telah direduksi untuk memberikan gambaran pengamatan yang lebih jelas dan memudahkan peneliti untuk melakukan pencarian yang diperlukannya kapan saja. Ini merupakan bentuk analisis yang mengorganisir.

2. Penyajian Data

Penyajian data adalah kumpulan informasi terstruktur yang memungkinkan ditariknya kesimpulan dan pengambilan tindakan para peneliti secara sistematis mengelompokkan data untuk membantu memahami interaksi diantara data tersebut dalam konteks penuh. Melihat data memudahkan untuk memahami apa yang terjadi dan merencanakan pekerjaan lebih lanjut berdasarkan apa yang di pahami.

3. Penarikan Kesimpulan/verifikasi

Pada tahap ini peneliti mengembangkan formulasi, mengadopsinya sebagai temuan baru dalam penelitian, dan meninjau data yang ada secara berulang. Jumlah data yang diperoleh di lapangan sangat banyak dan harus dicatat secara cermat dan rinci melalui reduksi data. Mereduksi berarti merangkum, memilih hal-hal yang penting, memusatkan perhatian pada hal-hal yang penting, dan mencari tema dan pola. Setelah reduksi data, langkah selanjutnya adalah menampilkan data (penyajian data) untuk mengorganisasikan dan menyusun data ke dalam pola relasional agar lebih mudah dipahami dan ditarik kesimpulan.

C. HASIL PEMBAHASAN

Pelaksanaan atau implementasi, menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, diartikan sebagai penerapan atau pelaksanaan suatu hal. Sementara itu, Fullan mendefinisikan implementasi sebagai proses menerapkan ide, program, atau

serangkaian aktivitas baru dalam praktik untuk membantu orang lain mencapai atau mengharapkan perubahan.⁷

Wakaf merupakan lembaga sosial berbasis syariah yang berkembang pesat. Seiring berjalannya waktu, wakaf terus mengalami pertumbuhan, perubahan, dan pergeseran sesuai dengan dinamika zaman. Perkembangan ini dipengaruhi oleh berbagai faktor, termasuk tinjauan dari sisi hukum yang berintegrasi dengan perkembangan ekonomi.⁸

Sedangkan Wakaf produktif merujuk pada harta atau aset tetap yang diwakafkan untuk dimanfaatkan dalam kegiatan produksi, dengan hasilnya disalurkan sesuai dengan tujuan wakaf tersebut.⁹

Dalam pengembangan potensi wakaf secara produktif, dilakukan melalui pengumpulan, investasi, penanaman modal, produksi, kemitraan, serta berbagai usaha produktif lainnya yang tetap sejalan dengan prinsip syariah.¹⁰ Fungsi sosial wakaf mencerminkan bahwa manfaat dan maslahat dari wakaf harus menjadi landasan utama dalam pelaksanaannya.¹¹ Oleh karena itu, produktivitas harta wakaf merupakan aspek yang melekat dan tidak dapat dipisahkan. Sebagai konsekuensinya, pengelolaan wakaf harus dipercayakan kepada nadzir yang memiliki integritas dan profesionalisme, agar mampu memberdayakan serta mengembangkan potensi wakaf secara optimal. Sehingga wakaf produktif dapat meningkatkan ekonomi umat.

Wakaf Mandiri adalah sebuah lembaga wakaf nasional yang memiliki komitmen kuat untuk berperan aktif dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat, khususnya bagi kalangan yatim piatu dan dhuafa. Lembaga ini berfokus pada penggalangan serta pengelolaan sumber daya wakaf secara produktif, profesional, dan amanah, dengan tujuan untuk menciptakan dampak yang berkelanjutan bagi penerima manfaat. Melalui berbagai program dan inisiatif wakaf yang inovatif, Wakaf Mandiri berupaya memberdayakan masyarakat ekonomi lemah, mendukung pendidikan, kesehatan, dan pembangunan ekonomi yang lebih inklusif. Kantor pusat Wakaf

⁷ Abdul Majid, *Implementasi Kurikulum 2013 Kajian Teoritis Dan Praktis* (Bandung: Interes Media, 2014).

⁸ Lisda Aisyah et al., *PENGEMBANGAN POTENSI WAKAF DI MASJID AT TAQWA BINUANG KAB TAPIN*, n.d.

⁹ Naimah Dosen et al., *IMPLEMETASI YURIDIS TERHADAP KEDUDUKAN WAKAF PRODUKTIF BERBASIS PENINGKATAN EKONOMI MASYARAKAT DI INDONESIA*, n.d.

¹⁰ Akhmad Sirojudin Munir, *OPTIMALISASI PEMBERDAYAAN WAKAF SECARA PRODUKTIF*, *Jurnal Ummul Qura*, vol. VI, 2015.

¹¹ Acep Zoni SM, "PENGANTIAN NAZHIR WAKAF PERSEORANGAN KE BADAN HUKUM DALAM PERSPEKTIF MAQASHID ASY-SYARI'AH (Studi Di Badan Wakaf Indonesia Perwakilan Kota Tasikmalaya)," *EKONOMI SYARIAH* (May 2020).

Mandiri berlokasi di Jl. Sarirogo No.1, Sari Rogo, Kecamatan Sidoarjo, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur, sebuah tempat yang menjadi pusat pengelolaan kegiatan sosial yang terintegrasi. Dengan visi yang jelas dan pengelolaan yang transparan, Wakaf Mandiri terus memperluas jangkauannya dalam membantu masyarakat yang membutuhkan dan memastikan keberkahan dari setiap aset wakaf yang dikelola.

Wakaf Mandiri didirikan oleh Yayasan Yatim Mandiri pada tahun 2014 sebagai bentuk dedikasi dan komitmen dalam mengoptimalkan potensi wakaf untuk kemaslahatan umat. Sejak awal pendiriannya, lembaga ini telah mendapatkan izin pengelolaan Nazhir Wakaf Uang dari Badan Wakaf Indonesia (BWI) dengan Nomor Pendaftaran 3.3.00052. Hal ini menegaskan legalitas serta kepercayaan masyarakat terhadap Wakaf Mandiri sebagai pengelola wakaf yang profesional dan amanah. Dengan visi besar untuk mengembangkan sumber daya wakaf agar mampu menjadi produktif, Wakaf Mandiri fokus pada pengelolaan aset wakaf yang berkelanjutan, sehingga dapat mendukung berbagai program sosial dan meningkatkan ekonomi umat.

Program-program tersebut, yang telah berjalan selama bertahun-tahun, mencakup inisiatif dalam bidang pendidikan, kesehatan, serta pemberdayaan ekonomi bagi yatim piatu dan dhuafa di Indonesia. Kesuksesan program ini tidak hanya berkat pengelolaan wakaf yang baik, tetapi juga didukung oleh pengelolaan Dana Sosial Kemanusiaan Lainnya (DKSL) yang terintegrasi dengan tata kelola yang transparan dan profesional. Wakaf Mandiri, melalui pendekatan inovatif dan produktif dalam pengelolaan sumber daya, bertekad untuk terus memperkuat kemandirian anak-anak yatim dan masyarakat dhuafa di seluruh pelosok Indonesia. Dengan mengutamakan nilai-nilai amanah dan profesionalisme oleh nadzhir wakaf, Wakaf Mandiri berharap dapat menjadi pilar utama dalam mendukung kemandirian sosial-ekonomi masyarakat yang selama ini telah terwujud melalui berbagai program kebaikan yang dilaksanakannya.

Salah satu program ekonomi yang ada di wakaf mandiri adalah wakaf produktif sentra kuliner. Wakaf produktif adalah jenis investasi filantropis di mana aset wakaf dimanfaatkan untuk menghasilkan pendapatan secara berkelanjutan. Hal ini berbeda dengan wakaf tradisional yang umumnya hanya digunakan untuk kegiatan amal. Melalui pendekatan produktif, wakaf bisa menjadi sumber pendapatan yang

berkelanjutan bagi umat Islam dan masyarakat secara umum.¹² Sentra Kuliner Sarirogo merupakan salah satu program unggulan dari wakaf produktif yang dikelola oleh nadzir Wakaf Mandiri. Terletak di kawasan strategis Kampus Kemandirian Sarirogo, Sidoarjo, Sentra Kuliner ini dirancang dengan tujuan untuk mengoptimalkan pemanfaatan wakaf melalui sektor ekonomi kreatif dan kuliner lokal, sekaligus menyediakan ruang yang nyaman bagi masyarakat sekitar maupun para pengunjung dari berbagai kalangan. Program ini merupakan bagian dari upaya Wakaf Mandiri dalam menghadirkan fasilitas yang tidak hanya mendukung aspek perekonomian lokal dalam meningkatkan ekonomi umat tetapi juga memberikan dampak sosial yang positif bagi masyarakat luas.

Di Sentra Kuliner Sarirogo, terdapat delapan outlet atau stan yang siap melayani pengunjung dengan beragam pilihan menu kuliner yang lezat dan bervariasi. Setiap stan menyajikan makanan yang khas, seperti seblak yang pedas gurih, tahu walik yang renyah, tahu locus dengan cita rasa unik, ayam geprek yang pedas menggugah selera, batagor yang kaya akan rasa, soto yang hangat dan menyegarkan, serta aneka sambelan yang melengkapi kenikmatan makanan. Menu-menu ini diracik dengan bahan-bahan berkualitas untuk memastikan cita rasa yang memuaskan bagi setiap pengunjung yang datang.

Sentra Kuliner Sarirogo bukan hanya sekadar tempat untuk menikmati berbagai hidangan kuliner. Lebih dari itu, tempat ini juga menawarkan suasana yang nyaman untuk bersantai dan menjadi wadah bagi masyarakat untuk bersosialisasi. Dengan area yang luas dan suasana yang ramah, Sentra Kuliner menjadi tempat yang ideal untuk berkumpul bersama teman, kolega, maupun keluarga. Pengunjung dapat menikmati makanan yang lezat sembari berbincang-bincang dalam suasana yang hangat dan akrab. Tempat ini juga memberikan kenyamanan bagi mereka yang ingin menikmati waktu santai di tengah kesibukan, baik untuk bersantai setelah beraktivitas atau sekadar menghabiskan waktu luang bersama orang-orang terdekat.

Melalui program Sentra Kuliner Sarirogo, Wakaf Mandiri tidak hanya memanfaatkan wakaf secara produktif, tetapi juga berupaya memberikan kontribusi nyata dalam meningkatkan ekonomi umat.

¹² Juni 2024 1 Sugianto and Fadhel Mohammad, "Waqaf Produktif: Menggerakkan Perekonomian Rakyat Menuju Ketahanan Ekonomi Berkelanjutan Terbit" (n.d.), <https://doi.org/10.55352/opportunity>.

Sentra Kuliner Sarirogo merupakan salah satu contoh nyata dari bagaimana sebuah program wakaf produktif dapat menunjukkan potensi yang sangat signifikan dalam meningkatkan ekonomi umat dari program wakaf, melalui berbagai aktivitas ekonomi yang dijalankan oleh para tenant yang berpartisipasi di dalamnya. Program ini dirancang untuk tidak hanya menjadi pusat kuliner yang menawarkan beragam jenis makanan, tetapi juga sebagai ekosistem yang mendukung dalam meningkatkan ekonomi umat, khususnya bagi kalangan yang membutuhkan.

Setiap tenant yang beroperasi di Sentra Kuliner Sarirogo memiliki peran penting dalam mendukung aktivitas ekonomi secara berkelanjutan. Tenant-tenant ini menjalankan usaha yang tidak hanya berfokus pada keuntungan semata, tetapi juga bertujuan untuk memberikan dampak sosial positif kepada masyarakat sekitar, khususnya kepada para mauquf 'alaih yang mendapat manfaat langsung dari pengelolaan wakaf tersebut. Melalui keterlibatan mereka dalam aktivitas bisnis di Sentra Kuliner, para tenant tidak hanya menciptakan lapangan kerja bagi diri mereka sendiri, tetapi juga memberikan kontribusi terhadap pengembangan ekonomi lokal dan kemandirian finansial para penerima manfaat.

Dengan mengedepankan prinsip wakaf yang produktif, Sentra Kuliner Sarirogo menjadi platform di mana para tenant bisa mengembangkan bisnis mereka secara lebih berkelanjutan, sembari turut serta dalam meningkatkan ekonomi umat Masyarakat sekitar. Setiap transaksi yang terjadi di Sentra Kuliner, baik dari penjualan makanan maupun interaksi sosial lainnya, turut memberikan dampak positif terhadap program-program pemberdayaan yang dilaksanakan Wakaf Mandiri. Inisiatif ini bukan hanya sekedar menciptakan kesempatan ekonomi bagi para tenant, tetapi juga memperkuat posisi wakaf sebagai instrumen sosial-ekonomi yang mampu menciptakan perubahan nyata dalam kehidupan para penerima manfaat.

LAPORAN BULANAN OMSET SENTRA KULINER WAKAF MANDIRI PERIODE DESEMBER 2023 – APRIL 2024

LAPORAN BULANAN OMSET SENTRA KULINER WAKAF MANDIRI							
PERIODE DESEMBER 2023 – APRIL 2024							
No	Nama Kedai	OMSET					
		Desember	Januari	Februari	Maret	April	Total Omset Perbulan
1	Geprek Aku	Rp -	Rp 4.149.000,00	Rp 1.210.000,00	Rp 1.440.000,00	Rp -	Rp 6.799.000,00
2	Stainers Store	Rp -	Rp 4.341.000,00	Rp 4.662.000,00	Rp 4.587.000,00	Rp 3.760.000,00	Rp 17.350.000,00
3	Pawon Kedaton Majapahit	Rp -	Rp 1.490.000,00	Rp 1.846.000,00	Rp -	Rp -	Rp 3.336.000,00
4	Kedai AA	Rp 273.000,00	Rp 9.341.000,00	Rp 9.454.000,00	Rp 9.849.000,00	Rp 4.794.000,00	Rp 33.711.000,00
5	Depot Jona	Rp -	Rp 3.528.000,00	Rp 1.979.000,00	Rp 481.000,00	Rp -	Rp 5.988.000,00
6	Jus Waman	Rp -	Rp 3.483.000,00	Rp 4.447.000,00	Rp 3.443.000,00	Rp -	Rp 11.373.000,00
7	Kedai Asqar	Rp 650.000,00	Rp 17.010.000,00	Rp 13.300.000,00	Rp 10.813.000,00	Rp 5.120.000,00	Rp 46.893.000,00
8	Warung Soto Mbak Ica	Rp -	Rp -	Rp 1.250.000,00	Rp 1.390.000,00	Rp 240.000,00	Rp 2.880.000,00
9	Depot Sambelan Bu Wulan	Rp -	Rp -	Rp -	Rp -	Rp 1.927.000,00	Rp 1.927.000,00
Total Keseluruhan Omset							Rp 130.257.000,00

*Gambar 1 Laporan Bulanan Omset Sentra Kuliner Wakaf Mandiri
 Periode Desember 2023 – April 2024*

Berdasarkan data omset yang diperoleh dari bulan Desember 2023 hingga April 2024, terlihat dengan jelas bagaimana setiap tenant di Sentra Kuliner Sarirogo menunjukkan performa yang bervariasi, namun secara keseluruhan memberikan kontribusi yang sangat positif terhadap perekonomian lokal. Tenant-tenant yang beroperasi di Sentra Kuliner ini menjalankan usaha dengan berbagai tantangan dan peluang yang berbeda-beda, namun semuanya mampu memanfaatkan platform yang disediakan untuk mengembangkan bisnis mereka secara berkelanjutan. Data ini menunjukkan potensi besar Sentra Kuliner Sarirogo sebagai pusat ekonomi lokal yang tidak hanya berperan dalam peningkatan omset para tenant, tetapi juga dalam mendorong pertumbuhan ekonomi masyarakat di sekitarnya.

Dengan menyediakan platform bagi para tenant untuk menjual produk-produk mereka, Sentra Kuliner Sarirogo menciptakan lingkungan yang mendukung munculnya lapangan kerja baru dan membuka berbagai peluang bisnis bagi masyarakat sekitar. Tenant yang terlibat tidak hanya mendapatkan manfaat dari penjualan langsung, tetapi juga dari peningkatan kemampuan dalam mengelola bisnis, strategi pemasaran, dan pengelolaan keuangan, yang semuanya berkontribusi pada peningkatan kemandirian ekonomi. Sentra Kuliner ini, selain menjadi tempat bagi masyarakat untuk menikmati berbagai pilihan kuliner, juga menjadi ekosistem bisnis yang inklusif dan berkelanjutan, di mana semua pihak yang terlibat, baik itu tenant, pengunjung, maupun mauquf 'alaih, dapat merasakan manfaatnya.

Lebih dari sekadar tempat kuliner, Sentra Kuliner Sarirogo berfungsi sebagai pusat pemberdayaan ekonomi yang memiliki dampak signifikan bagi masyarakat sekitar dalam meningkatkan ekonomi umat. Dengan menyediakan fasilitas yang mendukung perkembangan bisnis tenant, sentra kuliner ini berkontribusi pada penciptaan stabilitas ekonomi yang lebih baik, khususnya bagi kalangan masyarakat yang terlibat dalam aktivitas di dalamnya. Sentra ini juga menunjukkan bagaimana konsep wakaf produktif dapat diterapkan secara praktis dalam meningkatkan ekonomi umat dan menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat sekitar, sehingga tidak hanya meningkatkan kesejahteraan individu, tetapi juga memberikan dampak sosial yang lebih luas bagi masyarakat yang terlibat.

Kedai Asgar adalah salah satu tenant yang telah merasakan langsung manfaat dari keberadaan Sentra Kuliner Sarirogo, yang menyediakan platform bagi pelaku usaha lokal untuk mengembangkan bisnis mereka. Bergabung sejak Januari 2024 hingga saat ini, Kedai Asgar dengan cepat menjadi salah satu stan yang populer di antara pengunjung sentra kuliner tersebut. Kedai ini menyajikan berbagai menu yang menyasar segmen milenial dengan cita rasa yang sesuai dengan selera generasi muda. Beberapa hidangan andalan yang ditawarkan oleh Kedai Asgar antara lain seblak, tahu hot jeletot, cireng isi, dan lokcus, yang semuanya memiliki rasa yang khas dan mampu memikat pelanggan.

Dari semua menu yang tersedia, tahu hot jeletot dan lokcus telah menjadi menu best seller di Kedai Asgar, dengan daya tarik yang kuat bagi para pengunjung, terutama kalangan pelajar dan anak muda. Tahu hot jeletot sendiri merupakan sajian unik yang berisikan bakso yang dibalut dengan tahu, lalu diberi taburan bubuk balado yang memberikan sensasi pedas gurih. Kombinasi ini membuat tahu hot jeletot menjadi salah satu menu yang paling dicari oleh pelanggan karena cita rasa pedasnya yang menggugah selera. Lokcus, di sisi lain, juga menjadi favorit karena teksturnya yang kenyal dan rasa yang pas untuk dinikmati kapan saja.

Keunggulan Kedai Asgar tidak hanya terletak pada variasi menu yang ditawarkan, tetapi juga pada kualitas rasa dan kebersihan yang selalu dijaga dengan baik. Kedai ini sangat memperhatikan kebersihan dalam setiap proses penyajian makanannya, sehingga pelanggan merasa nyaman dan yakin akan kualitas makanan yang mereka konsumsi. Selain itu, harga yang ditawarkan oleh Kedai Asgar sangat

terjangkau, menjadikannya pilihan yang menarik khususnya bagi kalangan pelajar yang menginginkan makanan lezat dengan harga yang ramah di kantong.

Keberadaan Kedai Asgar di Sentra Kuliner Sarirogo tidak hanya memberikan dampak positif bagi usaha mereka sendiri, tetapi juga menjadi bagian dari upaya lebih besar dalam meningkatkan ekonomi masyarakat. Dengan terus berfokus pada penyajian makanan yang lezat, bersih, dan terjangkau, Kedai Asgar telah berhasil membangun reputasi sebagai salah satu kedai yang paling disukai di sentra kuliner tersebut. Popularitasnya semakin meningkat seiring dengan berkembangnya sentra kuliner, dan kehadirannya telah memberikan warna tersendiri bagi ekosistem kuliner di kawasan Sarirogo ini.

Berikut kutipan wawancara dengan informan dari pemilik Kedai Asgar yaitu salah satu tenant yang ada di Sentra Kuliner Sarirogo di Wakaf Mandiri:

“Sejak bergabung dengan Sentra Kuliner Sarirogo, omset Kedai Asgar meningkat cukup pesat. Setiap harinya kami bisa menghasilkan sekitar Rp 800.000 hingga Rp 1.000.000. Ini adalah angka yang lumayan besar untuk usaha kecil seperti kami. Dan sangat amat cukup untuk memenuhi ekonomi saya yang dulunya bisa dibilang sangat kurang. Banyak pelanggan, terutama pelajar dan generasi muda, sangat menyukai makanan yang kami tawarkan.

Tapi, tentu tidak setiap hari penjualan selalu tinggi. Ada saat-saat ketika penjualan turun, biasanya karena cuaca, hari libur, atau perubahan selera sementara dari pelanggan. Meski begitu, kami terus berupaya menjaga kualitas dan berinovasi agar tetap menarik bagi pelanggan.

Di Kedai Asgar, kami lebih suka menghitung omset setiap hari daripada bulanan. Bagi saya, cara ini membantu kami memahami lebih jelas bagaimana bisnis berjalan setiap hari. Dengan memantau omset harian, kami bisa langsung melihat apakah penjualan sedang naik atau turun, sehingga kami bisa cepat mengambil langkah yang tepat, seperti melakukan promosi, menambahkan variasi menu, atau meningkatkan pelayanan kepada pelanggan.

Dengan pendekatan ini, kami merasa lebih mudah melihat perubahan penjualan dari hari ke hari. Ini penting karena memungkinkan kami untuk menanggapi perubahan selera dan kebutuhan pelanggan dengan lebih cepat. Jadi, jika ada penurunan penjualan, kami bisa langsung mencari solusi, sementara jika ada

peningkatan, kami bisa terus mempertahankannya. Cara ini membuat kami lebih sigap dan siap menghadapi dinamika pasar yang sering berubah-ubah".¹³

Dari hasil wawancara tersebut maka kedai Asgar dengan omset yang relatif stabil dan cukup tinggi, mampu memberikan kontribusi yang signifikan bagi peningkatan pendapatan keluarga pemiliknya. Pendapatan dari usaha ini cukup untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari, sekaligus memberikan peluang untuk menambah penghasilan secara berkelanjutan. Kesuksesan Kedai Asgar tidak hanya menjadi bukti keberhasilan usaha tersebut secara individu, tetapi juga menggambarkan bagaimana program wakaf produktif yang dirancang oleh Wakaf Mandiri mampu memberikan peluang ekonomi yang nyata dan berkelanjutan bagi Masyarakat sehingga mampu meningkatkan ekonomi umat sekitar. Program ini tidak hanya sekadar memberikan modal bagi pelaku usaha kecil, tetapi juga menciptakan ekosistem yang mendukung pengembangan ekonomi masyarakat melalui pengelolaan wakaf yang produktif.

Kisah sukses Kedai Asgar adalah salah satu contoh nyata bagaimana program wakaf yang dijalankan oleh Wakaf Mandiri mampu memberdayakan masyarakat dan menciptakan peluang ekonomi yang luas. Fakta ini menunjukkan bahwa wakaf produktif tidak hanya bersifat amal atau sosial, tetapi juga dapat berfungsi sebagai instrumen ekonomi yang dapat meningkatkan ekonomi umat. Program seperti ini membuktikan bahwa wakaf dapat dikelola secara modern dan produktif, sehingga tidak hanya berfungsi untuk kebaikan sosial tetapi juga membantu meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat. Wakaf Mandiri terus mengusung semangat "Produktif Bersama, Sukses Bersama, Keren Bersama" dalam setiap inisiatifnya, dan Kedai Asgar adalah contoh nyata dari keberhasilan visi ini.

Tenant dengan omset tertinggi, seperti Kedai Asgar, merupakan contoh nyata bahwa dengan penerapan strategi bisnis yang tepat, pelaku usaha kecil pun mampu mencapai tingkat kesuksesan yang signifikan. Keberhasilan mereka dalam menghasilkan omset yang tinggi menunjukkan bahwa usaha kecil, jika dikelola dengan baik dan didukung oleh lingkungan bisnis yang kondusif, memiliki potensi besar untuk tumbuh dan berkembang. Tenant ini telah membuktikan bahwa pendekatan yang tepat dalam mengelola bisnis, mulai dari penentuan produk yang

¹³ "Wawancara Dengan Pemilik Kedai / Tenant Yang Ada Di Sentra Kuliner Wakaf Mandiri," May 20, 2024.

sesuai dengan selera pasar, strategi pemasaran yang efektif, hingga pelayanan yang prima, dapat menghasilkan pendapatan yang stabil dan signifikan bagi usaha mereka.

Dengan omset yang bagus, tentu saja, pelaku usaha seperti Kedai Asgar mampu menambah penghasilan bagi keluarga mereka, sekaligus mencukupi kebutuhan hidup sehari-hari. Keberhasilan ini tidak hanya memberikan keuntungan materi bagi pemiliknya, tetapi juga memberikan dampak positif bagi kesejahteraan keluarga secara keseluruhan. Selain itu, peningkatan omset juga membuka peluang untuk memperluas usaha, baik dalam hal peningkatan kapasitas produksi, inovasi produk, maupun pengembangan layanan yang lebih baik untuk menarik lebih banyak konsumen.

Variasi dalam omset yang dialami oleh tenant-tenant seperti dalam data di atas juga mencerminkan dinamika pasar yang sehat. Dalam pasar yang dinamis, tenant dituntut untuk terus beradaptasi dengan kebutuhan konsumen yang selalu berubah dan kondisi pasar yang tidak selalu stabil. Kemampuan untuk berinovasi dan merespons perubahan pasar adalah kunci bagi keberlangsungan bisnis dalam jangka panjang. Tenant seperti Kedai Asgar menunjukkan bahwa dengan tetap fleksibel dan terbuka terhadap perubahan, mereka mampu mempertahankan posisi mereka sebagai usaha kecil yang sukses, meskipun menghadapi tantangan-tantangan dari kompetisi pasar dan perubahan preferensi konsumen.

Selain itu, variasi dalam omset juga menunjukkan adanya siklus bisnis alami, di mana tidak setiap hari akan selalu menghasilkan angka penjualan yang tinggi. Namun, dengan perencanaan yang matang dan strategi yang adaptif, tenant seperti Kedai Asgar mampu menghadapi fluktuasi ini dengan bijaksana. Mereka terus mengkaji tren penjualan, mengidentifikasi peluang untuk meningkatkan performa bisnis, serta berupaya memperbaiki strategi mereka agar tetap relevan di tengah perubahan selera dan kebutuhan konsumen. Dalam lingkungan bisnis yang sehat, variasi ini menjadi bagian dari proses pertumbuhan dan pembelajaran bagi para pelaku usaha.

Keberhasilan tenant-tenant seperti Kedai Asgar juga menjadi bukti bahwa usaha kecil dapat berkontribusi signifikan terhadap perekonomian lokal. Dengan omset yang terus meningkat, usaha mereka tidak hanya memberikan manfaat ekonomi bagi pemiliknya, tetapi juga bagi masyarakat di sekitar melalui penciptaan lapangan kerja dan perputaran ekonomi lokal. Inisiatif seperti yang ditawarkan oleh Sentra

Kuliner Sarirogo, yang memberikan wadah bagi para pelaku usaha kecil untuk berkembang, menjadi salah satu kunci dalam mendukung pertumbuhan ekonomi Masyarakat dan dapat meningkatkan ekonomi umat. Program ini menunjukkan bahwa dengan dukungan yang tepat, pelaku usaha kecil dapat terus tumbuh dan berkontribusi dalam menciptakan ekosistem ekonomi yang inklusif dan berkelanjutan.

Dengan memberikan dukungan yang komprehensif kepada tenant melalui berbagai program pelatihan, penyediaan fasilitas yang memadai, serta promosi yang berkelanjutan, Sentra Kuliner dapat terus memperbesar dampak positifnya terhadap perekonomian lokal, sehingga mampu memberikan kontribusi nyata bagi peningkatan kesejahteraan umat di sekitarnya. Pelatihan yang diberikan kepada tenant dapat mencakup beragam aspek penting dalam pengelolaan bisnis, seperti manajemen keuangan, strategi pemasaran, pengembangan produk, hingga pelayanan pelanggan, yang semuanya bertujuan untuk meningkatkan kemampuan tenant dalam bersaing di pasar lokal. Dengan pelatihan yang tepat, tenant dapat lebih memahami dinamika pasar dan mengembangkan strategi bisnis yang lebih efektif untuk mendongkrak penjualan qwmereka.

Selain itu, penyediaan fasilitas yang memadai, seperti lokasi usaha yang strategis, tempat yang bersih dan nyaman, serta peralatan pendukung yang sesuai, akan semakin memudahkan tenant dalam menjalankan usahanya dengan lebih optimal. Fasilitas yang baik juga dapat menarik minat lebih banyak pelanggan untuk berkunjung, menciptakan lingkungan yang ramah dan kondusif bagi aktivitas usaha. Tidak hanya tenant yang diuntungkan, tetapi juga pelanggan yang merasakan kenyamanan dan kualitas pelayanan yang lebih baik.

Promosi yang berkesinambungan juga menjadi elemen kunci dalam mendukung keberhasilan tenant di Sentra Kuliner. Dengan memanfaatkan berbagai saluran promosi, baik melalui media sosial, kegiatan komunitas, maupun event-event lokal, tenant dapat lebih mudah menjangkau pasar yang lebih luas. Promosi yang efektif akan membantu meningkatkan brand awareness tenant, menarik lebih banyak pengunjung, dan pada akhirnya mendorong peningkatan penjualan. Tidak hanya itu, promosi yang berkelanjutan juga membantu tenant memperkuat eksistensi bisnis mereka di tengah persaingan pasar yang semakin ketat.

Dukungan yang diberikan melalui pelatihan, fasilitas, dan promosi tidak hanya berdampak langsung pada kesuksesan tenant, tetapi juga berkontribusi besar pada

pertumbuhan ekonomi lokal secara keseluruhan. Dengan adanya peningkatan omset dan keberhasilan tenant dalam mengembangkan usahanya, hal ini akan menciptakan efek berganda bagi masyarakat sekitar. Tenant yang sukses akan lebih mampu membuka lapangan kerja baru bagi penduduk setempat, sehingga membantu mengurangi tingkat pengangguran dan meningkatkan taraf hidup masyarakat. Selain itu, dengan meningkatnya aktivitas ekonomi di sentra kuliner, roda perekonomian lokal pun akan berputar lebih cepat, menciptakan peluang bisnis baru yang lebih luas.

Pada akhirnya, program-program seperti ini tidak hanya berfungsi untuk mendukung pengembangan usaha kecil, tetapi juga menjadi alat yang efektif untuk meningkatkan kesejahteraan umat. Dengan terus mendukung tenant melalui pelatihan, fasilitas yang memadai, dan promosi yang berkelanjutan, Sentra Kuliner dapat menjadi salah satu pilar penting dalam meningkatkan kesejahteraan ekonomi umat di sekitar, membantu menciptakan masyarakat yang lebih mandiri secara ekonomi, serta mendorong terciptanya ekosistem bisnis yang inklusif dan berkelanjutan.

D. KESIMPULAN

Program Wakaf Produktif Sentra Kuliner ini memberikan dampak signifikan terhadap peningkatan ekonomi umat, khususnya di wilayah Sarirogo, Sidoarjo. Sentra Kuliner ini, dengan berbagai tenant yang menyajikan beragam makanan, tidak hanya menjadi tempat untuk menggerakkan ekonomi lokal, selain itu, program ini juga menciptakan lingkungan bisnis yang mendukung, di mana usaha kecil dapat berkembang dan membantu meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Program Sentra Kuliner ini berhasil memanfaatkan potensi wakaf secara produktif, yang tidak hanya berfokus pada aspek spiritual, tetapi juga pada aspek ekonomi. Tenant-tenant yang beroperasi di dalamnya, seperti Kedai Asgar, telah membuktikan bahwa dengan dukungan yang tepat dalam hal fasilitas, pelatihan, dan promosi, usaha kecil dapat mencapai kesuksesan ekonomi yang signifikan. Selain itu, program ini juga menciptakan dampak sosial yang positif dengan membuka lapangan kerja dan memberikan kontribusi terhadap kemandirian finansial bagi para penerima manfaat wakaf, yaitu para mauquf 'alaih. Dengan manajemen yang profesional dan pendekatan yang terintegrasi, Wakaf Mandiri melalui Sentra Kuliner Sarirogo berhasil menunjukkan bahwa wakaf produktif dapat menjadi instrumen penting dalam meningkatkan ekonomi umat.

E. DAFTAR PUSTAKA

- 2024 1 Sugianto, Juni, and Fadhel Mohammad. "Waqaf Produktif: Menggerakkan Perekonomian Rakyat Menuju Ketahanan Ekonomi Berkelanjutan Terbit" (n.d.). <https://doi.org/10.55352/opportunity>.
- Abdul Majid. *Implementasi Kurikulum 2013 Kajian Teoritis Dan Praktis*. Bandung: Interes Media, 2014.
- Acep Zoni SM. "PENGANTIAN NAZHIR WAKAF PERSEORANGAN KE BADAN HUKUM DALAM PERSPEKTIF MAQASHID ASY-SYARI'AH (Studi Di Badan Wakaf Indonesia Perwakilan Kota Tasikmalaya)." *EKONOMI SYARIAH* (May 2020).
- Aisyah, Lisda, Mahasiswa Fakultas, Ekonomi Dan Bisnis, Islam Uin, and Antasari Banjarmasin. *PENGEMBANGAN POTENSI WAKAF DI MASJID AT TAQWA BINUANG KAB TAPIN*, n.d.
- Aprilia Ayu Firnanda, Nurul Fajreini, and Atok Syihabuddin. "Pendekatan Etika Dalam Pengambilan Keputusan Oleh Nadhir Wakaf." *Jurnal Publikasi Sistem Informasi dan Manajemen Bisnis* 3, no. 1 (December 9, 2023): 181–191.
- Denzin, Norman K & Yvona S. Lincoln. *SAGE Handbook of Qualitative Research*. Thousand Oaks, CA: SAGE Publications, 2018.
- Didin Hafidhuddin, Fuad Nasar, Teten Kustiawan, Irfan Syauqi Beik, and Hilman Hakiem. *Fiqh Zakat Indonesia*. Jakarta: Badan Amil Zakat Nasional, 2015.
- Dosen, Naimah, Fakultas Ekonomi, Dan Bisnis, Islam Uin, and Antasari Banjarmasin. *IMPLEMETASI YURIDIS TERHADAP KEDUDUKAN WAKAF PRODUKTIF BERBASIS PENINGKATAN EKONOMI MASYARAKAT DI INDONESIA*, n.d.
- Itmi, Desi, Ahmad Syafi'i SJ, and Nafiah Nafiah. "PENGELOLAAN WAKAF PRODUKTIF UNTUK KESEJAHTERAAN MASYARAKAT DI DESA SUMBERBENING (Studi Kasus MWC NU Kecamatan Balerejo Kabupaten Madiun)." *Social Science Academic* 1, no. 2 (July 17, 2023): 17–22.
- Moleong J Lexy. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT. Remaja Rosda,

2017.

Sirojudin Munir, Akhmad. *OPTIMALISASI PEMBERDAYAAN WAKAF SECARA PRODUKTIF*. *Jurnal Ummul Qura*. Vol. VI, 2015.

“Maulana Assegaf_artikel_Pelaksanaan Wakaf Produktif” (n.d.).

“Wawancara Dengan Pemilik Kedai / Tenant Yang Ada Di Sentra Kuliner Wakaf Mandiri,” May 20, 2024.