

Prolite - Dari Singkong Bakar ke Ikon Kuliner Kota: Colenak, Cita Rasa Bandung yang Tak Lekang Waktu

Kalau ngomongin Bandung, rasanya nggak afdol kalau cuma bahas udara sejuk, factory outlet, atau kafe estetikanya saja. Kota ini juga punya segudang kuliner khas yang legendaris dan tetap eksis sampai sekarang. Salah satu yang wajib masuk daftar adalah colenak.

Meski tampilannya sederhana dan berbahan dasar singkong, colenak punya cita rasa khas yang bikin kangen. Unikny lagi, jajanan tradisional ini masih bertahan di tengah gempuran makanan modern dan tren kuliner kekinian.

Colenak bukan sekadar camilan. Ia adalah cerita tentang kreativitas masyarakat Sunda, tentang bagaimana bahan sederhana bisa diolah menjadi sajian yang berkarakter. Dari gerobak kaki lima hingga kedai legendaris di Bandung, colenak tetap jadi primadona lintas generasi.

Baca Juga: [Pekerjaan BRT Terus Dilakukan Dishub Kota Bandung](#)

Colenak, Makanan Unik Khas Bandung yang Tetap Eksis hingga Kini

Colenak, Camilan Legendaris Bandung yang Bertahan di Tengah Serbuan Jajanan Kekinian



Colenak merupakan makanan tradisional khas Bandung yang terbuat dari singkong yang dibakar, lalu disajikan dengan kinca atau saus gula merah dan kelapa parut. Sekilas terlihat sederhana, tapi justru di situlah letak keistimewaannya. Proses pembakaran singkong memberikan aroma smokey yang khas, berpadu dengan manis legit gula aren dan gurihnya kelapa.

Di tengah tren dessert modern seperti croffle, boba, hingga dessert box, colenak tetap punya tempat di hati masyarakat. Banyak wisatawan yang menjadikan colenak sebagai kuliner wajib saat berkunjung ke Bandung. Bahkan, beberapa penjual colenak legendaris masih bertahan sejak puluhan tahun lalu dan tetap ramai pembeli hingga 2026.

Baca Juga: [Jelang Iduladha 2026, Bandung Perketat Aturan Lokasi Penjualan Hewan](#)

Kurban

Asal Usul Nama Colenak

Nama colenak ternyata punya makna yang cukup unik. Dalam bahasa Sunda, colenak merupakan singkatan dari *"dicocol enak"*. Artinya, makanan ini disantap dengan cara dicocol dan rasanya enak. Singkong bakar dicocolkan ke saus gula merah yang sudah dicampur kelapa, lalu disantap selagi hangat.

Konon, colenak mulai dikenal sejak masa kolonial Belanda. Saat itu, singkong menjadi salah satu bahan pangan alternatif yang banyak dikonsumsi masyarakat. Dari kreativitas sederhana inilah, lahir colenak yang kemudian berkembang menjadi jajanan khas Bandung. Hingga kini, filosofi kesederhanaan itu masih melekat pada colenak.

Colenak sebagai Identitas Kuliner Kota Bandung

Colenak, Camilan Legendaris Bandung yang Bertahan di Tengah Serbuan Jajanan Kekinian



Bandung dikenal sebagai kota kreatif, termasuk dalam hal kuliner. Colenak menjadi salah satu bukti bahwa kreativitas tidak selalu harus modern. Jajanan ini sering masuk dalam daftar kuliner khas Bandung bersama batagor, siomay, surabi, dan cireng.

Keberadaan colenak di berbagai sudut kota membuatnya menjadi bagian dari identitas kuliner Bandung. Beberapa kedai legendaris bahkan menjadikan colenak sebagai menu utama sejak dulu. Bagi warga lokal, colenak bukan hanya makanan, tapi juga nostalgia masa kecil. Sementara bagi wisatawan, colenak adalah pengalaman autentik mencicipi rasa Bandung yang sesungguhnya.

Cita Rasa Colenak: Perpaduan Manis, Gurih, dan Aroma Bakar

Salah satu daya tarik utama colenak tentu ada pada cita rasanya. Singkong yang dibakar hingga bagian luarnya sedikit karamelisasi menghasilkan tekstur empuk di dalam dan aroma khas di luar. Saat dicocol ke saus gula merah yang legit dan kelapa parut yang gurih, terciptalah perpaduan rasa yang seimbang.

Tak heran jika colenak sering disebut comfort food. Rasanya sederhana, tapi menghangatkan dan memuaskan. Bahkan, menurut beberapa penikmat kuliner, aroma bakaran singkong justru menjadi elemen penting yang membedakan colenak dari olahan singkong lainnya.

Colenak Masih Diminati di Tengah Maraknya Jajanan Modern

Meski dunia kuliner terus berkembang, colenak tidak kehilangan penggemarnya. Generasi muda justru mulai kembali melirik jajanan tradisional sebagai bentuk apresiasi budaya lokal. Tren “back to local food” yang semakin kuat hingga 2026 ikut membantu colenak tetap relevan.

Selain itu, harga colenak yang relatif terjangkau juga menjadi daya tarik tersendiri. Dengan rasa yang autentik dan porsi yang mengenyangkan, colenak mampu bersaing dengan jajanan modern yang harganya jauh lebih mahal.

Inovasi Colenak: Makanan Tradisional yang Beradaptasi dengan Zaman

Colenak, Camilan Legendaris Bandung yang Bertahan di Tengah Serbuan Jajanan Kekinian



Agar tetap diminati, beberapa pelaku kuliner mulai melakukan inovasi pada colenak. Misalnya dengan menambahkan topping keju, cokelat, atau bahkan es krim. Ada juga yang mengemas colenak dalam tampilan lebih modern tanpa menghilangkan cita rasa aslinya.

Inovasi ini membuktikan bahwa makanan tradisional bisa beradaptasi dengan zaman. Selama nilai dan rasa dasarnya tetap dijaga, colenak justru bisa menjangkau pasar yang lebih luas, termasuk generasi muda dan wisatawan internasional.

Colenak bukan sekadar jajanan singkong bakar. Ia adalah bagian dari sejarah, identitas, dan kekayaan kuliner Bandung. Di tengah derasnya arus modernisasi, colenak berhasil bertahan dengan caranya sendiri.

Yuk, mulai sekarang kita lebih bangga dan peduli dengan kuliner tradisional. Kalau sedang ke Bandung, jangan lupa mencicipi colenak dan berbagi ceritanya. Dengan begitu, kita ikut menjaga agar cita rasa lokal seperti colenak tetap hidup dan dikenal oleh generasi selanjutnya.

Colenak, Camilan Legendaris Bandung yang Bertahan di Tengah Serbuan Jajanan Kekinian



Baca Selanjutnya
MAXUS Indonesia Tegaskan Komitmen Mobilitas EV yang Relevan dan Membumi di IIMS 2026