

## **Prolite - Cuanki: Hangatnya Legenda Kuliner Bandung yang Tak Pernah Kehilangan Peminat**

Kalau bicara soal Bandung, rasanya ada satu kuliner yang selalu berhasil bikin kangen: cuanki. Dari generasi ke generasi, sajian sederhana berbahan dasar bakso ikan ini tetap bertahan, bahkan semakin eksis di tengah gempuran makanan kekinian.

Kuahnya yang gurih, isian yang beragam, serta sensasi menyantapnya di udara dingin khas Kota Kembang membuat cuanki bukan sekadar makanan, tapi juga pengalaman.

Belum lengkap rasanya berwisata ke Bandung tanpa mencicipi semangkuk cuanki hangat. Kuliner legendaris ini seperti menjadi menu wajib, baik bagi warga lokal maupun wisatawan yang datang dari luar kota.

Baca Juga: [Mengenal Fear Zone : Ketika Keinginan dan Ketakutan Bertemu di Persimpangan](#)

Di tahun 2026, cuanki masih punya tempat istimewa di hati penikmat kuliner, membuktikan bahwa makanan tradisional tak pernah kalah oleh tren.

## **Cuanki, Si Legendaris dari Kota Kembang**

## Cuanki: Hangatnya Legenda Kuliner Bandung yang Tak Pernah Kehilangan Peminat



Cuanki dikenal sebagai jajanan khas Bandung yang berbahan dasar bakso ikan, tahu, siomay kering, dan pangsit, lalu disiram kuah bening yang gurih. Meski tampilannya sederhana, cita rasanya punya karakter kuat. Perpaduan gurih ikan, taburan bawang goreng, seledri, dan sambal membuat cuanki terasa hangat di perut dan nyaman di lidah.

Baca Juga: Resident Evil Requiem Meledak di 2026: Switch 2 Jadi Gerbang Baru Masuk ke Dunia Horor Capcom?

Nama cuanki sendiri sering diartikan sebagai singkatan dari “Cari Uang Jalan Kaki”, merujuk pada cara berjualan pedagangnya di masa lalu. Mereka memikul dagangan sambil berkeliling dari satu kawasan ke kawasan lain. Cara ini membuat cuanki sangat dekat dengan kehidupan masyarakat Bandung sejak dulu.

## Dari Pikulan ke Pinggir Jalan

Pada masa lalu, pedagang cuanki identik dengan pikulan bambu dan suara khas yang menandakan dagangan mereka datang. Seiring perkembangan zaman, cara berjualan cuanki pun ikut berubah. Kini, banyak pedagang cuanki yang menetap di satu lokasi, terutama di pinggir jalan.

Dengan lampu penerangan seadanya, para pedagang tetap setia melayani pembeli, terutama saat sore hingga malam hari. Salah satu kawasan yang terkenal dengan deretan pedagang cuanki adalah Jalan Surapati, Bandung. Di sepanjang jalan ini, penjual cuanki tampak berjajar rapi dan selalu ramai pembeli.

## Jalan Surapati, Surga Cuanki Malam Hari



Menjelang senja hingga malam, suasana Jalan Surapati berubah menjadi lebih hidup. Deretan

gerobak cuanki mulai dipadati pengunjung. Tak hanya warga sekitar, banyak pengguna jalan yang sengaja menepi untuk menikmati semangkuk cuanki hangat.

Ani, salah satu pengunjung, mengaku senang menikmati cuanki sambil merasakan suasana malam Bandung. *“Enak banget makan cuanki sambil menikmati suasana,”* ujarnya saat ditemui pada Sabtu, 31 Januari 2026. Menurutnya, suasana di sekitar pedagang cuanki terasa lebih ramai dan menyenangkan, terutama saat akhir pekan.

Keramaian biasanya meningkat pada malam Sabtu dan Minggu. Banyak warga dan wisatawan memanfaatkan waktu libur untuk bersantai sambil menikmati kuliner legendaris ini.

## **Digemari Semua Kalangan**

Salah satu hal menarik dari cuanki adalah penggemarnya yang datang dari berbagai usia. Anak muda, orang dewasa, hingga orang tua sama-sama menikmati sajian ini. Bahkan, tak jarang orang tua mengajak anak-anak mereka untuk mencicipi cuanki sebagai bagian dari nostalgia kuliner.

Dengan suasana yang relatif terbuka dan santai, cuanki sering menjadi teman ngobrol yang pas. Duduk di bangku kecil, menyeruput kuah hangat, dan bercengkerama membuat pengalaman makan cuanki terasa lebih akrab.

## **Lebih dari Sekadar Makanan**



Cuanki bukan hanya soal rasa, tetapi juga bagian dari budaya kuliner Bandung. Kehadirannya di ruang publik seperti pinggir jalan menjadikannya simbol kebersamaan dan kehidupan kota. Di tengah modernisasi, cuanki tetap bertahan sebagai identitas kuliner yang membumi.

Banyak wisatawan yang sengaja memasukkan cuanki ke dalam agenda wisata mereka. Hal ini membuktikan bahwa kuliner tradisional masih memiliki daya tarik kuat, terutama ketika dikemas dengan pengalaman autentik.

## **Rekomendasi Tempat Cuanki Legendaris di Bandung**

Selain di Jalan Surapati, berikut beberapa tempat cuanki di Bandung yang terkenal enak, selalu ramai, dan sudah melegenda:

1. Cuanki Serayu

Berlokasi di kawasan Jalan Serayu, cuanki ini dikenal dengan kuahnya yang gurih dan isian melimpah. Tempat ini hampir selalu ramai, terutama di sore hari.

2. Cuanki Lidya (Cipaganti)

Cuanki legendaris yang sudah berjualan puluhan tahun. Rasanya konsisten, dengan bakso ikan yang kenyal dan kuah ringan yang bikin nagih.

3. Cuanki Pak H. Diding

Terkenal dengan rasa klasik khas Bandung. Banyak pelanggan setia yang sudah datang sejak generasi sebelumnya.

4. Cuanki Pasir Kaliki

Pilihan favorit bagi pekerja dan mahasiswa. Harganya terjangkau, rasanya tetap juara.

## Tetap Eksis di Tengah Tren Kuliner

Di tengah maraknya kuliner modern dan viral di media sosial, cuanki tetap punya tempat tersendiri. Kesederhanaannya justru menjadi kekuatan. Tanpa perlu konsep mewah, cuanki mampu menghadirkan kehangatan yang dicari banyak orang.

Di tahun 2026, cuanki masih menjadi bukti bahwa kuliner tradisional bisa terus hidup dan relevan. Selama ada rasa, cerita, dan kebersamaan, cuanki akan selalu dicari.

## Yuk, Nikmati Cuanki Bandung!

Buat kamu yang sedang atau berencana ke Bandung, jangan lupa sisihkan waktu untuk menikmati cuanki. Bukan cuma soal makan, tapi juga merasakan budaya dan suasana Kota Kembang yang hangat dan bersahabat. Siap menyeruput kuah cuanki malam ini?



## Cuanki: Hangatnya Legenda Kuliner Bandung yang Tak Pernah Kehilangan Peminat

Baca Selanjutnya  
Night Market Valorant Balik Lagi! Diskon Skin Hingga 49% Mulai Februari 2026