

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

Category: LifeStyle

7 Februari 2026



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 estetiknya 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. Uniknya 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.

Colenak, Makanan Unik Khas Bandung yang Tetap Eksis hingga Kini



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.

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



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

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.

5 Rekomendasi Kuliner dengan Menu Sarapan yang Lezat

Category: LifeStyle

7 Februari 2026



Prolite – Kuliner pagi di Kota Bandung sangat beragam, Bahkan para wisatawan yang sedang berkunjung tidak perlu risau untuk mencari menu sarapan.

Kota Bandung bisa di bilang gudangnya kuliner, jadi tidak

afadol jika ke Kota Kembang ini tidak berburu makanan lezatnya.

Berikut kami memiliki beberapa rekomendasi wisata kuliner dengan menu sarapan yang lezat:

1. Lotek Mahmud



Go Travelly

Untuk para wisatawan yang ingin sarapan sehat, kalian bisa mengunjungi lotek Mahmud. Selain lotek, mereka juga menyediakan rujak ulek, gado-gado, nasi mbak moy, nasi rames, dan masih banyak lagi menu yang disediakan.

Lotek ini buka sejak pukul 8 pagi dan beralamat di Jl. Mahmud 4 nomor 9, Pamoyanan, Kecamatan Cicendo Bandung. Harga lotek ini dibanderol dari dan yang termahal .

2. Bubur Ayam H. Amid



Instagram @buburayamhamid

Untuk yang ingin sarapan bubur ayam kalian bisa mencoba ke bubur ayam H amid. Di sini tersedia berbagai macam bubur dengan pilihan topping, ati ampela, telur, dan spesial kisaran harga bubur ini adalah hingga .

Bubur ini beralamatkan di Jl. Pajajaran No 105 Pamoyanan, Kecamatan Cicendo Bandung.

3. Nasi Kuning Sumur Bandung



Untuk kalian yang ingin menyantap nasi kuning ini adalah nasi kuning terenak di Kota Bandung. Jika iingin ke sini, kalian bisa datang mulai pukul 5 pagi.

Nasi kuning ini juga bisa disantap dengan berbagai macam lauk

yang disediakan. Citarasa nasi kuning di tempat ini pasti bikin kamu ketagihan.

Harga nasi kuning Sumur Bandung berkisar . Alamat di Jl. Sumur Bandung No. 12 Bandung.

4. Soto Ahri



Soto asli garut ini tidak kalah nikmatnya. Soto Ahri ini merupakan soto yang terkenal di Bandung. Menu yang ditawarkan adalah soto asli Garut dengan rasa yang sangat menggoyang lidah.

Harga Soto Ahri ini berkisar . Untuk kamu yang tertarik dengan soto ini, bisa datang ke Batu Nomor 235.

5. Batagor Yunus

Kuliner yang terakhir yaitu Batagor Yunus merupakan kuliner khas Bandung. Batagor ini dapat dikunjungi mulai pukul setiap harinya.

Menu yang ditawarkan ada batagor kering, batagor kuah, mie dan bakso dengan kisaran harga mulai dari Rp hingga Rp .

Alamatnya ada di Jl. Raya Kopo , RT 10/RW 01, Babakan Asih, Kec. Bojongloa Kaler, Kota Bandung.

Itu tadi 5 rekomendasi wisata kuliner yang menyediakan menu sarapan yang lezat memiliki tempat yang nyaman.