

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 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.

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.

4 Rekomendasi Kuliner Sunda di Bandung untuk Mengisi Libur Nataru 2026

Category: LifeStyle
7 Februari 2026



4 Rekomendasi Kuliner Sunda di Bandung untuk Mengisi Libur Nataru 2026

Prolite – Kuliner lagi Yuk, Anda lagi berlibur di Kota Bandung? Bingung mau cari makanan apa? Artikel ini akan membantu anda untuk menentukan pilihannya.

Liburan ke Kota Bandung belum afdol kalo belum menikmati kuliner khas sunda yang enak dan paling banyak di cari oleh orang.

Menikmati menu makanan sunda bisa menjadi rekomendasi mengisi selama libur Natal dan Tahun Baru (Nataru) 2026.

Dari masing-masing resto sunda pasti memiliki menu andalan hingga sambel yang sangat enak dan membuat ketagihan.

Bukan hanya menu makannya saja yang membuat kangen untuk mencicipi lagi namun suasana konsep restoran Sunda yang rata-rata lesehan bahkan disertai unsur alami seperti kolam bahkan danau yang bikin adem.

Buat yang mau liburan sambil kuliner makan makan Sunda yang ada di Bandung:

1. RM Asli Khas Sunda Cibiuk



Gofood

Kuliner khas Sunda pertama untuk kamu kunjungi di akhir pekan adalah RM khas Sunda Cibiuk. Tempat ini cukup legendaris sejak tahun 1999 dan terkenal punya banyak cabang dari Jatinangor, Tasikmalaya, Garut, Cikampek, Karawang, Bekasi, hingga Jakarta. Beragam olahan Sunda yang otentik seperti nasi liwet akan makin maknys dengan ciri khas sambel Cibiuk dengan resep yang asli.

Sambal Cibiuk yang legendaris ini terdiri dari tomat hijau, cabe rawit, bawang merah, kemangi, kencur, terasi, dan garam.

Dinikmatinya dengan paket lengkap nasi liwet, nasi putih timbel, nasi tutug oncom, nasi bakar, dan nasi goreng. Lauknya tersedia aneka olahan gurame, ayam goreng, gepuk, sop iga, cah kangkung, tahu tempe, serta lalapan.

2. Warung Nasi Ibu Imas



Bolususulembang

Nama tempat kuliner yang satu ini pastinya sudah tidak asing lagi ditelinga para warga Bandung maupun warga dari luar Kota Bandung.

Tempat makan sunda yang legendaris ini sudah buka sejak 1980-an, banyak cabang yang tersedia bahkan ada juga yang buka hingga 24 jam.

Nah soal menunya, di sini menyajikan aneka lauk pauk seperti ayam goreng, ayam bakar, pepes, jeroan goreng, bakwan jagung, ikan mas, dan tahu tempe. Deretan lauk tersebut akan makin nagih kalau dinikmati bersama sambal merah terasinya yang juara ditambah sambal karedok leunca. Tersedia juga aneka lalapan hingga kol goreng dan selada air goreng atau yang terkenal dengan sebutan jukut goreng yang ikonik di sini.

3. Warung Nasi Alam Sunda



Warung Nasi Alam Sunda

Rumah makan ala Sunda lainnya yang favorit di Bandung berikutnya ada Warung Nasi Alam Sunda. Mengusung gaya masakan khas Cianjur, rumah makan ini sudah berkembang dengan banyak cabang dari mulai Puncak, Bogor, Jakarta, hingga Bandung tentunya. Kalau mau makan di sini saat jam makan siang, kamu wajib siap-siap antri bersama pelanggan lainnya.

Begitu datang, kamu bisa memilih sendiri aneka lauk-pauk, sambal, dan lalapannya yang dijamin menggugah selera. Ada

pilihan gurami goreng kremes, ikan nila, ayam bakar, ayam goreng, tempe mendoan, empal, sop buntut, dan aneka pepes. Tambahan lainnya ada tempe orek, perkedel kentang, bakwan jagung, sate udang, dan sambal bawang serta leunca yang sedap.

4. Resto Raja Rasa



Bolusulembang

Lokasinya yang gak jauh dari Tol Pasteur, membuat kuliner khas sunda Raja Rasa jadi tempat makannya para turis yang liburan ke Bandung. Terlebih tempatnya yang terdiri dari dua lantai dengan area lesehan yang nyaman, membuatnya pas untuk bersantap keluarga besar. Resto ini pun gak cuma menyajikan kuliner khas Sunda, tapi juga makanan khas Bali dan aneka seafood yang fresh dan enak-enak.

Kalau ke sini, kamu harus cobain gurame bakar Raja Rasa yang dimasak dengan bumbu khas yang pastinya nikmat. Tersedia juga kerapu bakar Jimbaran yang gak kalah nikmatnya. Pilihan menu lainnya ada ayam sambal matah, sop rusuk, ayam ma'keke, dan kepiting bakar super.

Bagaimana dengan rekomendasi tempat makan sunda di atas semoga rekomendasi tersebut dapat membantu wargi mau menikmati kuliner sunda di akhir pekan ini ke mana.

4 Rekomendasi Kuliner Sunda di Akhir Pekan

Category: Bisnis
7 Februari 2026



4 Rekomendasi Kuliner Sunda di Akhir Pekan

Prolite – Kuliner lagi Yuk, Kota Bandung memang tidak ada habis-habisnya menikmati makanan khas sunda yang sangat lezat.

Menikmati menu makanan sunda bisa menjadi rekomendasi mengisi akhir pekan ini.

Dari masing-masing resto sunda pasti memiliki menu andalan hingga sambel yang sangat enak dan membuat ketagihan.

Bukan hanya menu makannya saja yang membuat kangen untuk mencicipi lagi namun suasana konsep restoran Sunda yang rata-rata lesehan bahkan disertai unsur alami seperti kolam bahkan danau yang bikin adem.

Buat yang mau liburan sambil kuliner makan makan Sunda yang ada di Bandung:

1. RM Asli Khas Sunda Cibiuk



Pergikuliner

Kuliner khas Sunda pertama untuk kamu kunjungi di akhir pekan adalah RM khas Sunda Cibiuk. Tempat ini cukup legendaris sejak tahun 1999 dan terkenal punya banyak cabang dari Jatinangor, Tasikmalaya, Garut, Cikampek, Karawang, Bekasi, hingga Jakarta. Beragam olahan Sunda yang otentik seperti nasi liwet akan makin maknysus dengan ciri khas sambel Cibiuk dengan resep yang asli.

Sambal Cibiuk yang legendaris ini terdiri dari tomat hijau, cabe rawit, bawang merah, kemangi, kencur, terasi, dan garam. Dinikmatinya dengan paket lengkap nasi liwet, nasi putih timbel, nasi tutug oncom, nasi bakar, dan nasi goreng. Lauknya tersedia aneka olahan gurame, ayam goreng, gepuk, sop iga, cah kangkung, tahu tempe, serta lalapan.

2. Warung Nasi Ibu Imas



Pergikuliner

Nama tempat kuliner yang satu ini pastinya sudah tidak asing lagi ditelinga para warga Bandung maupun warga dari luar Kota Bandung.

Tempat makan sunda yang legendaris ini sudah buka sejak 1980-an, banyak cabang yang tersedia bahkan ada juga yang buka hingga 24 jam.

Nah soal menunya, di sini menyajikan aneka lauk pauk seperti ayam goreng, ayam bakar, pepes, jeroan goreng, bakwan jagung, ikan mas, dan tahu tempe. Deretan lauk tersebut akan makin nagih kalau dinikmati bersama sambal merah terasinya yang juara ditambah sambal karedok leunca. Tersedia juga aneka lalapan hingga kol goreng dan selada air goreng atau yang terkenal dengan sebutan jukut goreng yang ikonik di sini.

3. Warung Nasi Alam Sunda



istimewa

Rumah makan ala Sunda lainnya yang favorit di Bandung berikutnya ada Warung Nasi Alam Sunda. Mengusung gaya masakan khas Cianjur, rumah makan ini sudah berkembang dengan banyak cabang dari mulai Puncak, Bogor, Jakarta, hingga Bandung tentunya. Kalau mau makan di sini saat jam makan siang, kamu wajib siap-siap antri bersama pelanggan lainnya.

Begitu datang, kamu bisa memilih sendiri aneka lauk-pauk, sambal, dan lalapannya yang dijamin menggugah selera. Ada pilihan gurami goreng kremes, ikan nila, ayam bakar, ayam goreng, tempe mendoan, empal, sop buntut, dan aneka pepes. Tambahan lainnya ada tempe orek, perkedel kentang, bakwan jagung, sate udang, dan sambal bawang serta leunca yang sedap.

4. Resto Raja Rasa



Tripadvisor

Lokasinya yang gak jauh dari Tol Pasteur, membuat kuliner khas sunda Raja Rasa jadi tempat makannya para turis yang liburan ke Bandung. Terlebih tempatnya yang terdiri dari dua lantai dengan area lesehan yang nyaman, membuatnya pas untuk bersantap keluarga besar. Resto ini pun gak cuma menyajikan kuliner khas Sunda, tapi juga makanan khas Bali dan aneka seafood yang fresh dan enak-enak.

Kalau ke sini, kamu harus cobain gurame bakar Raja Rasa yang dimasak dengan bumbu khas yang pastinya nikmat. Tersedia juga kerapu bakar Jimbaran yang gak kalah nikmatnya. Pilihan menu lainnya ada ayam sambal matah, sop rusuk, ayam ma'keke, dan kepiting bakar super.

Bagaimana dengan rekomendasi tempat makan sunda di atas semoga rekomendasi tersebut dapat membantu wargi mau menikmati kuliner sunda di akhir pekan ini ke mana.

4 Rekomendasi Kuliner yang

Buka 24 Jam dan Murah di Kota Bandung

Category: LifeStyle

7 Februari 2026



BANDUNG, Prolite – Kuliner lagi yuk ! Kali ini kami akan membahas kuliner yang buka selama 24 jam alias nonstop tanpa tutup.

Ketika kamu ingin membeli kuliner ini, kamu sudah tidak perlu risau tutup mau mencari pagi-pagi ada, siang pun ada, bahkan ketika kamu lapar di tengah malam juga ada yang buka.

Kota Bandung memang tidak ada habis-habisnya untuk menjelajah kuliner yang sudah pasti memiliki rasa unggulan.

Ada banyak makanan yang di jajakan selama 24 jam dari mulai bubur ayam, nasi goreng, makanan ala Barat, hingga aneka sajian khas Sunda yang akan memanjakan lidah serta perut.

Berikut kami berikan kuliner di Kota Bandung yang buka hingga 24 jam:

1. **Bubur Ayam Bejo**



pergikuliner

Bubur cocok dinikmati untuk sarapan atau makan malam. Di Bandung, warung Bubur Ayam Bejo bisa menjadi pilihan kuliner pagi hingga malam karena buka 24 jam.

Menu yang dijual di Bubur Ayam Bejo dimulai Rp . Bila tambah topping aneka sate, kamu perlu merogoh kocek Rp per porsi.

Tempat makan ini berlokasi di Jalah Ahmad Yani Nomor 221-223, Kebon Pisang, Kecamatan Sumur Bandung, Kota Bandung, Jawa Barat.

2. Fork Restoran



Instagram Diary Koko Hang

Tempat makan yang satu ini juga buka 24 jam, dengan menawarkan beragam menu ala Barat, seperti Cheese Burger, Zoupa Soup, Green Salad, Brisket, Prime Ribs Steak, Berrywaffle, dan Tiramisu.

Untuk harga yang diberikan dengan menu ala Barat masih cukup murah berkisar Rp hingga Rp . Fork berlokasi di Jalan Lembong Nomor 8, Braga, Kecamatan Sumur Bandung, Kota Bandung, Jawa Barat. Buka setiap hari selama 24 jam.

3. Ayamayaman



Foodnote

Ditempat makan yang bernama Ayamayaman ini banyak menyajikan menu paket makan dan minum yang dapat dipilih.

Harga yang diberikan dari masing-masing menu paket juga beraneka ragam dari mulai Rp hingga Rp .

Jika kamu memilih menu paket makan dan minum maka kamu akan

mendapatkan nasi, ayam, dan minuman berupa es teh atau es kopi.

Untuk menu paket ramai-ramai juga disini menyediakan untuk paket tiga orang. Jika Bosen dengan menu ayam jangan khawatir di sini menjual menu selain ayam.

Seperti juga Nasi Kuning Telur Balado, Nasi Lemak Kecombrang, Curry Rice, Chicken Wings, dan Nasi Rames mulai Rp .

Ayamayaman berlokasi di Jalan Tubagus Ismail Nomor 5C, Sekeloa, Kecamatan Coblong, Kota Bandung, Jawa Barat.

4. Saung Punclut Teh



Qraved

Mau mencari menu makanan ala sunda yang buka 24 jam jangan khawatir di Saung Punclut Teh memberikan beragam menu ala sunda.

Bukan hanya memberikan menu-menu ala sunda, namun juga menawarkan pemandangan alam sejuk yang bisa dinikmati pelanggan sembari menyantap hidangan.

Menu Saung Punclut Teh terdiri dari Ayam Goreng, Gurame Bakar, Perkedel Jagung, Belut Goreng, Sayur Asem, Cah Kangkung, hingga Karedok.

Satu macam makanan di Saung Punclut Teh dijual seharga Rp hingga Rp .

Lokasinya berada di Jalan Rereongan Sarupi Nomor 104, Ciumbuleuit, Kecamatan Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat.