

## DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional, 1992. Standar Mutu Surimi Beku. SNI 01- 2693-1992. Jakarta. Bn
- Agustin, T. I. 2012. Mutu fisik dan mikrostruktur kamaboko ikan kurisi (*nemipterus nematophorus*) dengan penambahan karaginan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. Vol. 15 (1): 17-26.
- Agustini, T. W., D. A. P. Putra dan I. Wijayanti. 2015 Pengaruh Penambahan Karagenan Sebagai Stabilizer Terhadap Karakteristik Otak- Otak Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 4(2): 1-10.
- Alam, L., Ahmed, M. F., Zolkaply, S. Z. B., & Mokhtar, M. (2016). Risk and benefits of tilapia. Malaysia: Nova Science Publishers.
- Alamu, E. O., Therese, G., Mdziniso, P., & Bussie, M. (2017). Assessment of nutritional characteristics of products developed using soybean ( *Glycine max* ( L .) Merr .) pipeline and improved varieties. *Cogent Food & Agriculture*, 77(1), 1–12.
- Aminah dan Wikanastri. 2012. Karakteristik Kimia Tepung Kecambah Serealia dan Kacang-kacangan dengan Variasi Blancing. Program Studi S1 Teknologi Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Anwar, E. 2022. Modifikasi Struktur Kimia Fraksi Polimer Maltodekstrin Sagu (Metroxylon sagus) Untuk Bahan Pengganti Lemak. Desertasi. Program Pasca Sarjana, Program Studi Ilmu Pangan, IPB
- AOAC. 2005. Official methods of analysis (18<sup>th</sup> ed). Washington DC: Association of Official Analytical Chemists.
- Asfi WM, Harun N, Zalfiatri Y. Pemanfaatan tepung kacang merah dan pati sagu pada pembuatan crackers. *Jurnal Online Mahasiswa Bidang Pertanian* 2017; 4(1): 1-12.
- Astawan. 2015. Efektifitas Berbagai Cara Pemasakan Terhadap Penurunan Kandungan Protein terhadap Daya Cerna Protein. Universitas Udayana.
- Badan Pusat Statistik. 2022. Produksi Perikanan Tangkap Menurut Provinsi dan Jenis Penangkapan, 2014-2020. <https://www.bps.go.id/linkTabelStatis/view/id/1705>. [2 Maret 2024].
- Basrin dan Babe T, Subtitution of Wheat Flour With Banggai Yam Flour (*Dioscorea* spp) On Oganoleptic Quality Of Biscuit. *Journal of Food Processing*, 4 (1) (2019) 33- 38
- Basuki, E.K., Susilowati, T., Hajati, T.S. 2018. Food bar pepada dengan proporsi tepung talas dan tepung kacang hijau . 11(2), 10-15

- Benjakul, S., Visessangua, W., Phatchrat, S. and Tanaka, M. (2003), "Chitosan affects transglutaminase-induced surimi gelation", *Journal of Food Biochemistry*, Vol. 27 No. 1, pp. 53-66
- Budge, S. et al. (2019) 'Environmental enteric dysfunction and child stunting', *Nutrition Reviews*, 77(4), pp. 240–253.
- Cahyadi, W. 2007. *Kedelai, Khasiat dan Teknologi*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Permeabilitas Film dari Pati Beras*. Yogyakarta: Prosiding Seminar PATPI.
- Cahyana, P. T. dan B. Haryanto. 2016. Pengaruh Kadar Amilosa terhadap permeabilitas film dari pati beras. Yogyakarta: Prosiding Seminar PATPI.
- Cando, F. (2015). Experiment in Making Fried Dumplings With the Addition of Anchovy Rice and Carrots. Skripsi. Faculty of Engineering Semarang State University
- Dahiya, P., Linnemann, A., Van Boekel, M. A. J., Khetarpaul, N., Grewal, R. B., & Nout, M. J. (2015). Mung Bean: Technological and nutritional potential mung bean: Technological and nutritional potential. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 55(5), 670–688.
- Darmawan, D., A. A Abdillah dan L. Sulmartiwi. 2018. Pengaruh Fortifikasi Kappa-Karagenan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Galantin Bandeng. Surabaya. Universitas Airlangga.
- De Garmo, E.P., Sullivan, W.E dan Canana, C.R. 1984. *Engineering Economy* 7<sup>th</sup>.
- Direktorat Jendral Perikanan Budidaya. 2022. Laporan Tahunan Direktoral Produksi Tahun 2021. Kementerian Kelautan Perikanan. Jakarta.
- Dreyfuss, M.S., Cutrufelli, M.E., Mageau, R.P. and McNamara, A.M. (1997), "Agar-gel immunodiffusion test for rapid identification of pollock surimi in raw meat products", *Journal of Food Science*, Vol. 62 No. 5, pp. 972-975.
- Ekafitri, R., Isworo, R. (2014). Pemanfaatan kacang-kacangan sebagai bahan baku sumber protein untuk pangan darurat. *Jurnal Pangan*. 23(2)
- Eni, W., L. Karimun, dan K. T. Isamu. 2017. Pengaruh formulasi tepung kedelai dan tepung tapioka terhadap karakteristik organoleptik dan nilai gizi nugget ikan kakap putih (*Lates calcarifer*, Bloch).
- Faleria, D. 2019. Protein Tepung Kacang Kedelai. Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Febriani, M.S. 2015. Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiberaceae officinale*) dalam Edible Coating terhadap Mutu Fillet Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*, L.) pada

- Penyimpanan Suhu Ruang. Malang. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Peternakan Universitas Muhammadiyah Malang: Malang
- Fitrial, Y. 2014. Pengaruh konsentrasi tepung tapioka, suhu dan lama perebusan terhadap mutu gel daging ikan cucut ayam (*Carcharias limbatus*) (tesis). Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor. 143 pp.
- Hall GM, Ahmad NH. 1992. Surimi and mince product. Di dalam : Hall GM, ( editor ). Fish Processing Technology. New York : VCH publisher, Inc.
- Hapsari, T.P., 2008. Pengaruh pre gelatinisasi pada karakteristik tepung singkong. *Primordia* 4:91-105.
- Ibrahim F.M. 2017. Analisis Fisikokimia dan Organoleptik Nugget Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*, L) dengan Penambahan Daun Singkong (*Cassava leaves*). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember: Jember.
- Idealistuti I, Suyatno S, Mutatawi'ah M. 2021. Pengaruh Berbagai Formulasi Surimi Ikan Lele Sangkuriang (*Clarias gariepsinus*) terhadap Kadar Protein dan Tekstur Pempek. *Edible J Penelit Ilmu-ilmu Teknol Pangan*.
- Imam., Y. 2014. Kandungan Amilosa dan Amilopektin pada Tepung Tapioka. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 2(1), 1-7.
- Irawan, Y., Wulandari, Y. W. & Karyantina, M. (2017). Kerupuk sayur dengan variasi konsentrasi bubur sawi hijau (*Brassica rapa*) dan rasio tepung terigu-tapioka. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 2(1), 1-7
- Jayanti, E., Rusmarilin, H., & Yusraini, E. (2017). Functional and rheological properties of composite flour from sweetpotato, maize, soybean and xanthan gum. *Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences*, 16(2), 171–177.
- Jayanti, U., Dasir, & Idealistuti. (2017). Kajian penggunaan tepung tapioka dari berbagai varietas ubi kayu (*Manihot esculenta crantz.*) dan jenis ikan terhadap sifat sensoris pempek. *Edible*, 6(1), 59-62.
- Jumanah J, Maryanto M, Windrati WS, et al. Karakterisasi Sifat Fisik, Kimia dan Sensoris Bihun Berbahan Tepung Komposit Ganyong (*Canna edulis*) dan Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Agroteknologi*; 2017;11 (2):128-138
- Jumanah J, Maryanto M, Windrati WS, et al. Karakterisasi Sifat Fisik, Kimia dan Sensoris Bihun Berbahan Tepung Komposit Ganyong (*Canna edulis*) dan Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Agroteknologi*; 2017;11 (2):128-138.

- Karthikeyan, M., Dileep, A.O. and Shamasundar, B.A. (2006), "Effect of water washing on the functional and rheological properties of proteins from threadfin bream (*Nemipterus japonicus*) meat", *International Journal of Food Science and Technology*, Vol. 41 No. 9, pp. 1002-1010.
- Koes Irianto. 2019. Sukses Agribisnis Kentang, Lombok, Kacang Panjang, Kacang Hijau, Bawang Merah dan Bawang Putih. Bandung : PT. Sarana Ilmu Pustaka.
- Kohyama, K., Sano, Y., dan Doit, E. [1995]. Rheological Characteristics and Gelation Mechanism of Tofu (Soybean Curd). *J. Agric. Food Chem.* 43:1808-1812.
- Koswara, dan Soetrisno. 2009. Pengawet Alami Untuk Produk Dan Bahan Pangan. E-book Pangan. Jakarta.
- Kottelat, M.A.J. Whitten., S.N. Kartikasari dan S.Wirjoatmodjo, 1993. Ikan air tawar Indonesia bagian barat dan Sulawesi. Periplus editions.
- Kralova, Sjoblon Y, Furuta R, Kobayashi K. Functional protein-polysaccharide conjugate prepared by controlled dry-heating of ovalbumin–dextran mixtures. *Agric Biol Chem* 2009 ;54:107–12. Start of the increased interest in Maillard reaction products
- Kumalaningsih S. 2014. Pohon Industri Potensial pada Sistem Agroindustri. Malang (ID): UB Press
- Kurnianingtyas, A., Rohmawati, N., dan Ramani, A., 2014. Pengaruh penambahan tepung kacang merah terhadap daya terima, kadar protein, dan kadar serat pada bakso jantung pisang. *Jurnal Pustaka Kesehatan* 2(3), 485-491.
- Kurniawati, N., Junianto., Rostini, I. 2015. Pemanfaatan Daging Ikan dari Waduk Cirata sebagai suplementasi pada Kecimpring Singkong dan Daya Simpannya dalam Berbagai Kondisi Kemasan. Laporan Tahunan Penelitian Unggulan Perguruan Tinggi. Universitas Padjadjaran. Jatinangor.
- Kusnadi & Devi, E. T. (2017). Isolasi dan identifikasi senyawa flavanoid pada ekstrak daun seledri (*Apium graveolens* L.) dengan metode refluks. *Pancasakti Science Education Journal*, 2(9), 56– 67
- Kusnandar, F. 2010. Teknologi Modifikasi Pati dan Aplikasinya di Industri Pangan. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kusrianingrum, G. A., M. A. Alamsjah., dan E. D. Masithah. 2016. Uji Kadar Albumin dan Pertumbuhan Ikan Gabus dengan Kadar Protein Pakan Komersial yang Berbeda. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Ilmu Kelautan* 6 (1) 25-29.

- Kusriningrum, A., N. Rohmawati dan A. Ramani. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Terhadap Daya Terima, Kadar Protein, dan Kadar Serat pada Bakso Jantung Pisang. *E-Jurnal Pustaka Kesehatan* 2 (3): 485-491
- Kusuma, H. S., Maghfiroh dan S. Bintanah. 2014. Hubungan Asupan Protein Dan Kadar Albumin Pada Pasien Kanker Di Rumah Sakit Roemani Muhammadiyah Semarang. *Jurnal Gizi* 3 (2) 43-52.
- Ladamay, N.A., Yuwono, S.S. Pemanfaatan Bahan Lokal Dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka : Tepung Kacang Hijau Dan Proporsi Cmc). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.2 No.1 p.67-78, Januari 2014
- Lanier TC. 1992. Measurement of surimi composition and functional properties. Di dalam: Lanier TC, Lee CM, (editor). *Surimi Technology*. New York : Marcel
- Liu, H.H., dan Kuo, M-I. 2004. Effect of microwave heating on the viscoelastic Property and microstructure of soy protein Isolate gel. *J of Texture Studies* 42:1–9,
- Liu, K. 2004. Soybeans as functional foods and ingredients in soybeans as functional food and ingredients.
- Mahmud, M. K., Hermana, Nazarina, M. S, N. A. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. Jakarta.
- Mainaa, JG. 2020. Digestibility and feeding of some feed ingredients fed to tilapia *Oreochromis Niloticus*. Vol. 33. 853-862
- Mao, W., Fukuoka M., and Sakai N. 2006. Gel strength of kamaboko gels produced by microwave heating. *Food Sci. Technol. Res.*, 12 (4): 241-246.
- McClements DJ. *Food emulsions*. Boca Raton: CRC Press; 1999:111–24.
- Moniharopan, A. 2014. Teknologi Surimi dan Produk Olahannya. *MAJALAH BIAM* Vol. 10, No. 1, Hal. 16-30.
- Mubarak, A.E. 2005. Nutritional composition antinutritional factors of mungs bean seeds (*Phaseolus aureus*) as affected by some home traditional processed. *Food chemistry*, 89(4), 489-495
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, dan Ayustaningwarno, F. (2010). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta. Bandung
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, dan Ayustaningwarno, F., 2013. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nessianti A. 2015. Pengaruh Penambahan Puree Labu Siam (*Sechium Edule*) Terhadap Sifat Organoleptik pada Siomay Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Commersoni*). Surabaya: Universitas Negeri Surabaya.

- Nessianti A. 2015. Pengaruh Penambahan Puree Labu Siam (*Sechium Edule*) Terhadap Sifat Organoleptik pada Siomay Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Commersoni*). Surabaya: Universitas Negeri Surabaya.
- Ningrum, N.E.P.H.H. 2012. Keragaan Pertumbuhan Ikan Nila BEST (*Oreochromis niloticus*) Hasil Seleksi F3, F4 dan Nila Lokal. Jurusan Biologi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sebelas Maret: Surakarta.
- Nurchayani, 2016. Eksperimen Pembuatan Cookies Tepung Kacang Hijau Substitusi Tepung Bonggol Pisang. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Nurchayani, S. 2016. Protein Tepung Kacang Hijau dengan perbedaan suhu pengeringan, Universitas Islam. Indonesia
- Park, J. W. 2005. Surimi gel colors as affected by moisture content and physical conditions. *Jurnal Food Science*. Vol. 60 (1): 15-18.
- Park, J.W. dan Morrissey, M.T. 2000. Manufacturing of surimi from light muscle fish. Didalam: Park JW, editor. *Surimi and Surimi Seafood*. New York (US): Marcell Decker Inc. hal 23-58.
- Pradana, Y.A. 2018. Peranan Tepung Daun Jambu Biji (*Psidium guajava*) Terhadap Kemunduran Mutu Fillet Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pratama SH. 2015. Kandungan Gizi, Kesukaan, dan Warna Biskuit Substitusi Tepung Pisang dan Kecambah Kedelai [skripsi]. Semarang (ID): Universitas Diponegoro
- Purwanita, R. S. 2013. Pembuatan Egg Roll Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis*) dengan Penambahan Jumlah Tepung Tapioka yang berbeda. *Jurnal Penelitian* No. 3, Vol. 1, Hal 1-157. UNDIP : Semarang.
- Rasohara, JRE, Banathan G, Biachini JP, Gaydon EM. (2005). Influence of Reason On The Lipid Content and Fatty Acid Profiles of Three Tilapia Species (*Oreochromis niloticus*, *O Macrochirano Tilapia Rendalli*) From Madagasar. *Journal Food Chemistry*.
- Rimac, S., Lelas, V., Bosiljkov, T., Sabolovic, M.B. [2009]. Thermal gelation of whey protein at different pH values.
- Rosida, Elinarni, Sarofa. 2022. Optimation 1,2 Formulation Of Meat Analog From Cowpea (*Vigna Unguiculata L. Walp*) Protein Curds And Cocoyams (*Xanthosoma Sagittifolium*) Modification Starch As Filler. *Journal Food And Science*. No. 59 Volume 42. 1-8

- Sa'diyah, H., Hadi, A. F., & Iminnafik, N. (2016). Pengembangan usaha tepung ikan di Desa nelayan Puger Wetan. *Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship*, 1(1), 39– 47. doi:10.20885/ajie.vol1.iss1.art4
- Sa'diyah, H., Hadi, A. F., & Iminnafik, N. (2016). Pengembangan usaha tepung ikan di Desa nelayan Puger Wetan. *Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship*, 1(1), 39– 47.
- Santana, T., 2012. Fish and krill protein: processing technology. Applied Science Publishers Ltd., England, 260 p.
- Saputra R, Widiastuti I and Nopianti R, 2016. Physico - Chemical and Sensory Characteristic of Dumpling Crackers With Added Tilapia (*Oreochromis niloticus*) Bone Meal. *Journal of Agroindustri Halal* 5(2) (2016) 141-150
- Sari, E.M. et al. (2016) 'Protein, Calcium and Phosphorus Intake of Stunting and Non Stunting Children Aged 24- 59 Months', *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 12(4), pp. 152–159.
- Scott, D.N., Porter, R.W., Kudo, G., Miller, R. and Koury, B. (1988), "Effect of freezing and frozen storage of Alaska Pollock on the chemical and gel-forming properties of surimi", *Journal of Food Science*, Vol. 53, pp. 353-358
- Sihmawati, R. Rini dan M. Nasir S. 2014. Aspek Mutu dan Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Surimi Ikan Belut. *Jurnal Agroknow*. 2(1).
- Silvia M., 2022. Comparison of Protein Levels in Freshwater Fish and Saltwater Fish. Vol. 1 (1)
- Simanjuntak, E. A., R. Effendi dan Rahmayuni. 2017. Kombinasi pati sagu dan modified cassava flour (MOCAF) dalam pembuatan nugget ikan gabus. *JOM FAPERTA*. 4(1): 1–15.
- Siregar, L. N. S., Harun, N., & Rahmayuni. (2017). Utilization of red bean flour and bark padang sidimpuan (*Salaccasumatrana R.*) in the making snack bar. *JOM Faperta*, 4(1), 1–14.
- Siregar, R. F., J. Santoso dan Uju. 2016. Karakteristik Fisiko Kimia Kappa Karagenan Hasil Degradasi Menggunakan Hidrogen Peroksida. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 19(3): 256-266.
- Slamet, A., 2010. Pengaruh perlakuan pendahuluan pada pembuatan tepung ganyong (*Canna edulis*) terhadap sifat fisik danamilografi tepung yang dihasilkan. *Agointek* 4:100- 103.
- Soeparno. 1994. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

- Soeparyo. 2018. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Subagio, A., Windrati, W.S., Fauzi, M., dan Witono Y. Karakterisasi Protein Miofibril dari Ikan Kuniran dan Ikan Mata Besar. *Jurnal Teknol dan Ind Pangan*. 2004;15(1):70-78
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. (2010). *Prosedur analisa untuk bahan makanan dan pertanian*. Yogyakarta, Indonesia: Liberty.
- Tan, S.M., Fujiwara, T., Kuang, H.K., Hase gawa, H. 1987. *Handbook on the Processing of Frozen Surimi and Fish Jelly Product in Southeast Asia*. Singapore: MFRD-SEAFDEC.
- Toyoda, K., Kimura, I., Fugita, T., Noguchi, S.F. and Lee, C.M. (1992), "The surimi manufacturing process", *Surimi Technology*, Marcel Dekker, New York, NY, pp. 79-112
- Utafiyani, Yusasrini NLA, Ekawati IGA. 2018. Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) dan Terigu Terhadap Karakteristik Bakso Analog. *J Ilmu dan Teknol Pangan*
- Utomo, L., Nuraly Ludong dan Maya. (2017). Pengaruh Penambahan Maizena pada Pembuatan Biskuit Gluten Free Casein Free Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (*Musa Acuminata*). *Jurnal Chemica* 1(2)
- Widjanarko, S. B., E. Zubaidah dan A. M. Kusuma. 2003. Studi Kualitas Fisik Kimiawi dan Organoleptik Sosis Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Akibat Pengaruh Perebusan, Pengukusan dan Kombinasinya Dengan Pengasapan. *Jurnal Teknologi Pertanian* 4 (3) 193-202
- Widyantoro, M., 2018. Berbagai Konsentrasi Tepung Tapioka Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Kamaboko Berbahan Dasar Surimi Ikan Kurisi (*Nemipterus Sp.*) *jurnal Biologi*. 4: 1-10
- Winarno FG dan Rahayu TS. *Bahan Tambahan untuk Makanan dan Kontaminan*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan, 1994.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F.G. 1947. *Kimia Pangan*. Penerbit Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Winarno. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Penerbit PT. Gramedia. Jakarta
- Winarno. 2008. *Kimia Pangan Dan Gizi*. MBrio Press. Bogor.
- Wiradimadja, M.M., R.I. Pratama dan A. Rizal. 2017. Karakterisasi Mutu Surimi Segar Dan Kamaboko Ikan Nila Berdasarkan Perbedaan Proses Pencucian Menggunakan NaCl Dan NaHCO<sub>2</sub>. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. VII(2): 140-144



- Wolf dan Cowan, 1997. Kebutuhan asam amino esensial dalam kedelai. Penerbit Kanasiu, Jakarta.
- Xiei JL, Cheng YQ, Wang P, Zhao WT, Yin LJ, Saito M. A novel improvement in whey protein isolate emulsion stability: generation of an enzymatically cross-linked beet pectin layer using horseradish peroxidase. *Food Hydrocoll* 2022 ;26:448–55.
- Yoesy, K.W., Neumann, S.I., McGill A.S., Hardy, R. 2015. The Use of Dilute Solutions of Hydrogen Peroxide to Withen Fish Flesh. In. *Advances in Fish Science and Technology*. J.J. Connell (Ed.). Fishing News Books Ltd. Farnham, Surrey, England